

„1.28.
S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V
a
34 811 06
FOGADÓS
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 34 811 06 számú, Fogadós megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 06

Szakképesítés megnevezése: Fogadós

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátás

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények:

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: Nincs.

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

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.)

Szakközépiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	816 óra/év
Összesen:		2343 óra		2608 óra

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1120 óra/év
Összesen:		2271 óra		2540 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása évfolyamonként

2változat, E: 30 GY: 70%		Szakközépiskolák 2017. szeptember 1-jétől, 3+2 évfolyam												
Testnevelés heti 3 óra		Nappali tagozat												
Évfolyam/	9.		10.		11.		9-11. éves összes	12.		13.		12-13. éves összes	9-13. éves összes	
	heti	éves	heti	éves	heti	éves		heti	éves	heti	éves			
Magyar – Kommunikáció		2+1	72+36	1+1	36+36	+1	+31	191						191
Magyar nyelv és irodalom									6	216	6+1	186 + 31	433	433
Idegen nyelv		2	72	2	72	2+1	62+31	237	6+1	216 + 36	6+1	186 + 31	469	706
Matematika		2+1	72+36	1+1	36+36	+1	+31	211	6+1	216 + 36	6+1	186 + 31	469	680
Társadalomismeret		2	72	1	36			108						108
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek									4	144	5	155	299	299
Természetismeret		3	108					108	2	72	0	0	72	180
Informatika									2	72	2	62	134	134
Testnevelés*		3	108	3	108	3	93	309						309
Testnevelés és sport									5	180	5	155	335	335
Osztályközösség-építő Program		1	36	1	36	1	31	103	1	36	1	31	67	170
Közismereti összes óraszám - kötelező		15	540	9	324	6	186	1050	32+2	1152 +72	31+3	961 +93	2278	3328
Cigány kisebbségi népismeret		+1	+36			+0,5	+15,5	51,5	1	36	2	62	98	149,5
Szabad órakeret**		1	36			1,5	46,5	82,5	3	108	5	155	263	345,5
Közismereti összes óraszám (kötelező és szabadon választható)		16	576	9	324	7,5	232,5	1132,5	35	1260	36	1116	2376	3508,5
Heti 2 testnevelés óra átcsoportosítása		+2	+72	+2	+72	+2	+62	+206						206
Összesen:		18	648	11	396	9,5	294,5	1338,5	35	1260	36	1116	2376	3714,5
		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, heti óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől												
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással												
		NAPPALI												
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		3-11.évf. összesen						
		36 hét		36 hét		31 hét								
		heti	éves	heti	éves	heti	éves							
	Összesen	6	216	4,5	162	8,5	263,5	641,5						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.		0		0	0,5	15,5	15,5						
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.		0		0	2	62	62						
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5	18		0		0	18						
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	0,5	18		0		0	18						
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	0,5	18	1	36	1	31	85						
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	0,5	18	0,5	15,5	69,5						
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	1	36	1	36	0,5	15,5	87,5						
10048-12 Étélkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	1,5	54	2	72		0	126						
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	1	36		0		0	36						

11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret		0		0	4	124	124	
Szakmai elmélet összesen:		6	216	4,5	162	8,5	263,5	641,5	
	Összesen	8,5	306	18,5	666	14,5	449,5	1421,5	
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési alapgyakorlat	3	108		0		0	108	
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési üzemi alapgyakorlat		0	15,5	558		0	558	
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapozó gyakorlat	1,5	54		0		0	54	
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0		0	4,5	139,5	139,5	
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat	2	72	1	36		0	108	
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0		0	3,5	108,5	108,5	
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat		0		0	3	93	93	
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek		0		0	3,5	108,5	108,5	
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv	2	72	2	72		0	144	
Szakmai gyakorlat összesen:		8,5	306	18,5	666	14,5	449,5	1421,5	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		14,5	522	23	828	23	713	2063	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	0,5	18		0		0	18	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	0,5	18		0		0	18	
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési alapok	1	36		0		0	36	
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret		0		0	0,5	15,5	15,5	
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési üzemi alapgyakorlat		0	2	72		0	72	
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0		0	1	31	31	
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0		0	0,5	15,5	15,5	
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek		0		0	0,5	15,5	15,5	
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapozó gyakorlat	0,5	18		0		0	18	
Szakmai szabad sáv összesen:		2,5	90	2	72	2,5	77,5	239,5	
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		8	288	4,5	162	9	279	729	29
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		9	324	20,5	738	16,5	511,5	1573,5	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:		17	612	25	900	25,5	790,5	2302,5	71
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:			140		140			280	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: 2582,5 - 1573,5 - 280 = 729 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 2582,5 - 729 = 1853,5 /70%/						2343	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: 2582,5 - 1573,5 - 280 = 729 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 2582,5 - 729 = 1853,5 /70%/						2582,5	
		752	1040	790,5	2582,5				

2változat, E: 30 GY: 70%		Szakközépiskolák 2017. szeptember 1-jétől, 3+2 évfolyam												
Testnevelés heti 3 óra		Esti tagozat												
Évfolyam/		9.		10.		11.		9-11. éves összes	12.		13.		12-13. éves összes	9-13. éves összes
		heti	éves	heti	éves	heti	éves		heti	éves	heti	éves		
Magyar – Kommunikáció		1+1	36+36	0,5+1	18+36	+1,5	+46,5	172,5						172,5
Magyar nyelv és irodalom									3 +1	108+36	3 +1	93+31	268	268
Idegen nyelv		1	36	1	36	1	31	103	3 +1	108+36	3 +1	93+31	268	371
Matematika		1+1	36+36	0,5+1	18+36	+1,5	+46,5	172,5	3 +1	108+36	3 +1	93+31	268	440,5
Társadalomismeret		1	36	0,5	18			54						54
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek									3	108	3	93	201	201
Természetismeret		1,5	54					54	1	36	0	0	36	90
Informatika									1	36	1	31	67	67
Testnevelés*														0
Testnevelés és sport									0	0	0	0	0	0
Osztályközösség-építő Program		0,5	18	0,5	18	0,5	15,5	51,5	0	0	0	0	0	51,5
Közismereti összes óraszám - kötelező		6	216	3	108	1,5	46,5	370,5	14+3	504 +108	13+3	403+93	1108	1478,5
Cigány kisebbségi népismeret		+1	+36	+0,5	+18	+0,5	+15,5	69,5	1	36	2	62	98	167,5
Szabad órakeret**		3	108	2,5	90	3,5	108,5	306,5	4	144	5	155	299	605,5
Közismereti összes óraszám (kötelező és szabadon választható)		9	324	5,5	198	5	155	677	18	648	18	558	1206	1883
Heti 2 testnevelés óra átcsoportosítása														0
Összesen:		9	324	5,5	198	5	155	677	18	648	18	558	1206	1883
		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől												
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással												
		ESTI												
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		3- 11.évf. összesen						
		36 hét		36 hét		31 hét								
		heti	éves	heti	éves	heti	éves							
	Összesen	4	144	2,5	90	4,5	139,5	373,5						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.		0		0	0,5	15,5	15,5						
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.		0		0	0,5	15,5	15,5						
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5	18		0		0	18						
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	0,5	18		0		0	18						
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	0,5	18	0,5	18	0,5	15,5	51,5						
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	0,5	18	0,5	18	0,5	15,5	51,5						
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	0,5	18	0,5	18	0,5	15,5	51,5						
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési alapok	1	36	1	36		0	72						
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapismeretek	0,5	18		0		0	18						
11793-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret		0		0	2	62	62						
Szakmai elmélet összesen:		4	144	2,5	90	4,5	139,5	373,5						
	Összesen	4,5	162	10	360	8,5	263,5	785,5						
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési alapgyakorlat	1,5	54		0		0	54						

10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési üzemi alapgyakorlat		0	8	288		0	288
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapozó gyakorlat	1	36		0		0	36
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0		0	2,5	77,5	77,5
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat	1	36	1	36		0	72
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0		0	2	62	62
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat		0		0	2	62	62
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálati ismeretek		0		0	2	62	62
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv	1	36	1	36		0	72
Szakmai gyakorlat összesen:		4,5	162	10	360	8,5	263,5	785,5
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		8,5	198	12,5	396	13	263,5	857,5
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	0	0	0	0	0	0	0
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	0	0	0	0	0	0	0
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési alapok	0	0	0	0	0	0	0
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret		0		0		0	0
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési üzemi alapgyakorlat		0		0		0	0
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0		0		0	
11794-16 Fogadás napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0		0		0	
11793-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálati ismeretek		0		0		0	
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapozó gyakorlat	0	0	0	0	0	0	0
Szakmai szabad sáv összesen:		0	0	0	0	0	0	0
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		4	144	2,5	90	4,5	139,5	373,5
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		4,5	162	10	360	8,5	263,5	785,5
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:		8,5	306	12,5	450	13	403	1159
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:			70		70			140
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: $1299 - 785,5 - 140 = 373,5 / 30\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1299 - 373,5 = 925,5 / 70\%$						1299
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: $1299 - 785,5 - 140 = 373,5 / 30\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1299 - 373,5 = 925,5 / 70\%$						1299
		376		520		403		1299

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, heti óraszámos óraháló				
		2017. szeptember 1-jétől				
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		NAPPALI				
		1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen
		36 hét		31 hét		
		heti	éves	heti	éves	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	10	360	11,5	356,5	716,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18		0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	2	72		0	72
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5	18		0	18
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	1	36		0	36
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	1	36	2	62	98
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	1	31	67
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	1	36	1,5	46,5	82,5
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	2	72	2	62	134
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	1	36		0	36
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret		0	5	155	155
Szakmai elmélet összesen:		10	360	11,5	356,5	716,5
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	22	792	20	620	1412
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat	3	108	1	31	139
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat	14	504		0	504
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat	1	36		0	36
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0	6	186	186
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat		0	2	62	62
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0	4	124	124
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat		0	3	93	93
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek		0	4	124	124
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv	4	144		0	144
Szakmai gyakorlat összesen:		22	792	20	620	1412
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		32	792	31,5	744	2128,5
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	1	36		0	36
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat	0,5	18		0	18
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat	1,5	54		0	54
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0	0,5	15,5	15,5
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0	1	31	31
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek		0	2	62	62
Szakmai szabad sáv összesen:		3	108	3,5	108,5	216,5
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		11	396	11,5	356,5	752,5
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		24	864	23,5	728,5	1592,5
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:		35	1260	35	1085	2345
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:			160			160
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: 2505 - 1592,5 - 160 = 752,5 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 2505 - 752,5 = 1753,5 / 70%/				2288,5

Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)	Szakmai elmélet aránya: $2505 - 1592,5 - 160 = 752,5$ / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2505 - 752,5 = 1753,5$ / 70%/		2505
	1420	1085	2505

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszám				
		óraháló 2017. szeptember 1-jétől				
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		ESTI				
		1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen
		36 hét		31 hét		
		heti	éves	heti	éves	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	5,5	198	6	186	384
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18		0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	1	36		0	36
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5	18		0	18
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	0,5	18		0	18
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	1	36	1	31	67
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	0,5	18	0,5	15,5	33,5
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	0,5	18	1	31	49
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	1	36	1	31	67
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	0,5	18		0	18
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret		0	2,5	77,5	77,5
Szakmai elmélet összesen:		6	216	6	186	402
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	12	432	12	372	804
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat	2,5	90	0,5	15,5	105,5
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat	7	252		0	252
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat	0,5	18		0	18
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0	4	124	124
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat		0	1	31	31
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0	2	62	62
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat		0	1,5	46,5	46,5
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek		0	3	93	93
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv	2	72		0	72
Szakmai gyakorlat összesen:		12	432	12	372	804
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		18	432	18	434	1206
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	0	0	0	0	0
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat	0	0	0	0	0
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat	0	0	0	0	0
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat		0		0	0
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat		0		0	0
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek	0	0	0	0	0
Szakmai szabad sáv összesen:		0	0	0	0	0
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		6	216	6	186	402
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		12	432	12	372	804
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:		18	648	18	558	1206
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:			80			80
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: 1286 - 804 - 80 = 402 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1286 - 402 = 884 / 70%/				1286
Összes szakmai óraszám		Szakmai elmélet aránya: 1286 - 804 - 80 = 402 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1286 - 402 = 884 / 70%/				1286

(elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)	Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1286 - 402 = 884 / 70\%$		
	728	558	1286

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatokban, a kerettantervben a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói heti vagy éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztása került átdolgozásra nappali rend szerinti és esti munkarendbeli képzésre, s ezek mellé, a szabad sávot a fenti órahálók alapján osztotta fel a nevelőtestület.

A szabad sáv óráit a tananyag elmélyítésére, összegzésre, gyakorlásra és a csoportot alkotó tanulók/diákok készség és képességeihez igazodó egyéb tudáselmélyítő tevékenységekre fordítják a tanárok, oktatók.

A szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányát, a szakmai program elején meghatározottak szerint, a teljes képzési idő során figyelembe vette, azon idő alatt teljesül.

BEVEZETÉS SORÁN, 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 óraszama évfolyamonként

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől											
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással											
		NAPPALI											
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen			
		36 hét			36 hét			31 hét					
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	216+72	306+18	140	162	666+72	140	263,5+15,5	449,5+62	2063+280+239,5= 2582,5			
	Összesen	522+90			828+72			713+77,5					
	641,5 +87,5 = 729 óra (29%)												
	1421,5 +152 = 1573,5 óra + 280 ö. sz. gy. (71%)												
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	16			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés							4		4			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							4		4			
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	64			
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10			
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10			
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés							22		22			
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs							20		20			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	18	0		0	0		0	0	18			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi alapismeretek	4								4			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyek kialakítása	4								4			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavégzés személyi feltételei	2								2			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkaeszközök biztonsága	2								2			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkakörnyezeti hatások	2								2			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi jogi ismeretek	4								4			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	18+18	0		0	0		0	0	36			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	5+5								20			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	4+4								8			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	2+2								4			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fogyasztóvédelem	2+2								4			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	18+18	0		36	0		31	0	103			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Növényi eredetű élelmiszerek	18+18								36			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek				36					36			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							4		4			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók							4		4			
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Italok							23		23			

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló								
		2017. szeptember 1-jétől								
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		NAPPALI								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		36 hét			36 hét			31 hét		
e		gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	2063+280+239,5= 2582,5	
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	216+72	306+18	140	162	666+72	140	263,5+15,5		449,5+62
	Összesen	522+90			828+72			713+77,5		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	641,5 +87,5 = 729 óra (29%)								
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1421,5 +152 = 1573,5 óra + 280 ö. sz. gy. (71%)								
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		18	0		15,5	0	69,5
10045-12 Gazdálkodás	Viselkedéskultúra, kommunikáció	8								8
10045-12 Gazdálkodás	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	10								10
10045-12 Gazdálkodás	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	10								10
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				10					10
10045-12 Gazdálkodás	Marketing a vendéglátásban				8					8
10045-12 Gazdálkodás	Ügyvitel a vendéglátásban							15,5		15,5
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	36	0		36	0		15,5	0	87,5
10045-12 Gazdálkodás	Viszonyszámok	14								14
10045-12 Gazdálkodás	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	12								12
10045-12 Gazdálkodás	Létszám- és bérgazdálkodás	10								10
10045-12 Gazdálkodás	Árképzés				20					20
10045-12 Gazdálkodás	Jövedelmezőség				16					16
10045-12 Gazdálkodás	Készletgazdálkodás							9,5		9,5
10045-12 Gazdálkodás	Elszámoltatás							6		6
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	54+36	0		72	0		0	0	162
10048-12 Ételkészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	22								22
10048-12 Ételkészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek	10+10								20
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból készíthető ételek	22+26			15					63
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vadakból készíthető ételek				9					9
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				36					36
10048-12 Ételkészítés alapjai	Munkaszervezési alapok				12					12
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat	0	108		0	0		0	0	108
10048-12 Ételkészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		30							30
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		45							45
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		30							30
10048-12 Ételkészítés alapjai	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése		3							3
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat	0	0		0	558+72		0	0	630
10048-12 Ételkészítés alapjai	Saláták, öntetek, köreték, főzelékek.					120+20				140
10048-12 Ételkészítés alapjai	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek					124+16				140
10048-12 Ételkészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek					84+6				90
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek					120+20				140

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló										
		2017. szeptember 1-jétől										
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással										
		NAPPALI										
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen		
		36 hét			36 hét			31 hét				
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	216+72	306+18	140	162	666+72	140	263,5+15,5	449,5+62	2063+280+239,5=2582,5		
	Összesen	522+90			828+72			713+77,5				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	641,5 +87,5 = 729 óra (29%)										
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1421,5 +152 = 1573,5 óra + 280 ö. sz. gy. (71%)										
10048-12 Ételtészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek					110+10				120		
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapismeretek	36	0		0	0		0	0	36		
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	2								2		
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek	10								10		
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretek	12								12		
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek	12								12		
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapozó gyakorlat	0	54+18		0	0		0	0	72		
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		4							4		
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek		10+8							18		
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretek		15							15		
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek		25+10							35		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat	0	0		0	0		0	170,5	170,5		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Jogszabályi háttér								18	18		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely épülete és berendezései								40	40		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A vendégfogadás								50	50		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai								39,5	39,5		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshelyek biztonsági tevékenysége								24	24		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat	0	72		0	36		0	0	108		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Balesetvédelem és elsősegélynyújtás		10			36				46		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Környezetvédelem és hulladékgyűjtés		4							4		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Karbantartási előírások		12							12		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Védőeszközök és foglalkozási betegségek		10							10		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Takarítási eljárások és dokumentáció		20							20		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Vegyszerek és azok kezelése		16							16		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat	0	0		0	0		0	124	124		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Programok és rendezvények fajtái								20	20		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Rendezvények helyszínei és technikája								12	12		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A szervezési folyamat								20	20		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A lebonyolítási folyamat								36	36		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Teendők a rendezvény után								12	12		
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával								24	24		
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret	0	0		0	0		139,5	0	139,5		
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások							9		9		
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai							18,5		18,5		

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló									
		2017. szeptember 1-jétől									
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									
		NAPPALI									
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	
		36 hét			36 hét			31 hét			
e		gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	2063+280+239,5=2582,5		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	216+72	306+18	140	162	666+72	140	263,5+15,5			449,5+62
	Összesen	522+90			828+72			713+77,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	641,5 +87,5 = 729 óra (29%)									
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1421,5 +152 = 1573,5 óra + 280 ö. sz. gy. (71%)									
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai							16		16	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai							16		16	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyen kialakítható programcsomagok							14		14	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek árképzésének lehetőségei							18		18	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei és foglalási rendszerek							8		8	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai							12		12	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Magánszálláshelyek, falusi turizmus jellemzői							8		8	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Speciális szálláshely típusok és speciális igényű vendégek							20		20	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat	0	0		0	0		0	93	93	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok								30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés								33	33	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikáció a vendéggel								30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek	0	0		0	0		0	124	124	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Higiénia, HACCP, munkavédelem								6	6	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései								8	8	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Eszközismeret								30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Értékesítési ismeret								30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étel- és italismeret								30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Különböző felszolgálási módok								20	20	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv	0	72		0	72		0	0	144	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai kifejezések		40			12				52	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai technológiák		20			30				50	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai szituációk		12			30				42	

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől										
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással										
		ESTI										
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen		
		36 hét			36 hét			31 hét				
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	144	162	70	90	360	70	139,5	263,5	1159 + 140 = 1299		
	Összesen	306			450			403				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	373,5 óra (31%)										
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	785,5 óra + 140 ö. sz. gy. (69%)										
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	15,5		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés							4		4		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							4		4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		15,5	0	15,5		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1							3,5		3,5		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2							4		4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés							4		4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs							4		4		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	18	0		0	0		0	0	18		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi alapismeretek	4								4		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyek kialakítása	4								4		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavégzés személyi feltételei	2								2		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkaeszközök biztonsága	2								2		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkakörnyezeti hatások	2								2		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi jogi ismeretek	4								4		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	18	0		0	0		0	0	18		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	10								10		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	4								4		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	2								2		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fogyasztóvédelem	2								2		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	18	0		18	0		15,5	0	51,5		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Növényi eredetű élelmiszerek	18								18		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek				18					18		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							2		2		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók							2		2		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Italok							11,5		11,5		
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	18	0		18	0		15,5	0	51,5		
10045-12 Gazdálkodás	Viselkedéskultúra, kommunikáció	4								4		
10045-12 Gazdálkodás	A gazdálkodás elemei, a piac	4								4		
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	5								5		
10045-12 Gazdálkodás	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	5								5		

		34 811 05 Fogadás szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől										
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással										
		ESTI										
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen		
		36 hét			36 hét			31 hét				
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	144	162	70	90	360	70	139,5	263,5	1159 + 140 = 1299		
	Összesen	306			450			403				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	373,5 óra (31%)										
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	785,5 óra + 140 ö. sz. gy. (69%)										
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				10					10		
10045-12 Gazdálkodás	Marketing a vendéglátásban				8					8		
10045-12 Gazdálkodás	Ügyvitel a vendéglátásban							15,5		15,5		
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	18	0		18	0		15,5	0	51,5		
10045-12 Gazdálkodás	Viszonyszámok	7								7		
10045-12 Gazdálkodás	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	6								6		
10045-12 Gazdálkodás	Létszám- és bérgazdálkodás	5								5		
10045-12 Gazdálkodás	Árképzés				10					10		
10045-12 Gazdálkodás	Jövedelmezőség				8					8		
10045-12 Gazdálkodás	Készletgazdálkodás							9,5		9,5		
10045-12 Gazdálkodás	Elszámoltatás							6		6		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételkészítési alapok	36	0		36	0		0	0	72		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	10								10		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek	10								10		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Vágóállatokból készíthető ételek	16			7					23		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Vadakból készíthető ételek				5					5		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				18					18		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Munkaszervezési alapok				6					6		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat	0	54		0	0		0	0	54		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		15							15		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		22							22		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		15							15		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése		4							4		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat	0	0		0	288		0	0	288		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Saláták, öntetek, köretek, főzelékek.					70				70		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek					70				70		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek					45				45		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek					60				60		
10048-12 Ételtészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek					43				43		
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételtészítési alapismeretek	18	0		0	0		0	0	18		
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	1								1		
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek	5								5		
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretek	6								6		
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek	6								6		

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől									
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									
		ESTI									
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	
		36 hét			36 hét			31 hét			
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	144	162	70	90	360	70	139,5	263,5	1159 + 140 = 1299	
	Összesen	306			450			403			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	373,5 óra (31%)									
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	785,5 óra + 140 ö. sz. gy. (69%)									
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat	0	36		0	0		0	0	36	
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		2							2	
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek		9							9	
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretek		7,5							7,5	
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek		17,5							17,5	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat	0	0		0	0		0	77,5	77,5	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Jogszabályi háttér								9	9	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely épülete és berendezései								15	15	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A vendégfogadás								20	20	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai								20	20	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshelyek biztonsági tevékenysége								14,5	14,5	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat	0	36		0	36		0	0	72	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Balesetvédelem és elsősegélynyújtás		5			36				41	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Környezetvédelem és hulladékgyűjtés		2							2	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Karbantartási előírások		6							6	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Védőeszközök és foglalkozási betegségek		5							5	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Takarítási eljárások és dokumentáció		10							10	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Vegyszerek és azok kezelése		8							8	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat	0	0		0	0		0	62	62	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Programok és rendezvények fajtái								10	10	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Rendezvények helyszínei és technikája								6	6	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A szervezési folyamat								10	10	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A lebonyolítási folyamat								20	20	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Teendők a rendezvény után								6	6	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával								10	10	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret	0	0		0	0		62	0	62	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások							4		4	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai							12		12	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai							8		8	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai							8		8	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyen kialakítható programcsomagok							6		6	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek árképzésének lehetőségei							6		6	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei és foglalási rendszerek							4		4	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai							6		6	

		34 811 05 Fogadás szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől									
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									
		ESTI									
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	
		36 hét			36 hét			31 hét			
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	144	162	70	90	360	70	139,5	263,5	1159 + 140 = 1299	
	Összesen	306			450			403			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	373,5 óra (31%)									
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	785,5 óra + 140 ö. sz. gy. (69%)									
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Magánszálláshelyek, falusi turizmus jellemzői							3		3	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Speciális szálláshely típusok és speciális igényű vendégek							5		5	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat	0	0		0	0		0	62	62	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok								15	15	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés								20	20	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Kommunikáció a vendéggel								22	22	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek	0	0		0	0		0	62	62	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Higiénia, HACCP, munkavédelem								3	3	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései								4	4	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Eszközismeret								15	15	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Értékesítési ismeret								15	15	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Étel- és italismeret								15	15	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Különböző felszolgálási módok								10	10	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv	0	36		0	36		0	0	72	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szakmai kifejezések		20			6				26	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szakmai technológiák		10			15				25	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szakmai szituációk		6			15				21	

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől						
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		NAPPALI						
		36 hét			31 hét			
		1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy		
	Összesen	360 +36	792 +72	160	356,5	620 +108,5	2128,5 + 216,5 + 160 = 2505	
	Összesen	1152 +108			976,5 +108,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	716,5 + 36= 752,5 óra (30%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1412 + 180,5 = 1592,5 + 160 ö.sz.gy. óra = 1753,5 (70%)						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	18	0		0	0	18	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek	4					4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése	4					4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés	5					5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség	5					5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	72	0		0	0	72	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1	14					14	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2	14					14	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés	24					24	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs	20					20	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	18	0		0	0	18	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi alapismeretek	4					4	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyek kialakítása	4					4	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavégzés személyi feltételei	2					2	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkaeszközök biztonsága	2					2	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkakörnyezeti hatások	2					2	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi jogi ismeretek	4					4	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	36	0		0	0	36	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	20					20	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8					8	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	4					4	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fogyasztóvédelem	4					4	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	36+36	0		62	0	134	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Növényi eredetű élelmiszerek	36+36					72	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek				30		30	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk				4		4	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók				4		4	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Italok				24		24	
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		31	0	67	
10045-12 Gazdálkodás	Viselkedéskultúra, kommunikáció	8					8	
10045-12 Gazdálkodás	A gazdálkodás elemei, a piac	8					8	
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	10					10	
10045-12 Gazdálkodás	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	10					10	
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				10		10	

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől						
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		NAPPALI						
		36 hét			31 hét			
		1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy		
	Összesen	360 +36	792 +72	160	356,5	620 +108,5	2128,5 + 216,5 + 160 = 2505	
	Összesen	1152 +108			976,5 +108,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	716,5 + 36= 752,5 óra (30%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1412 + 180,5 = 1592,5 + 160 ö.sz.gy. óra = 1753,5 (70%)						
10045-12 Gazdálkodás	Marketing a vendéglátásban				7		7	
10045-12 Gazdálkodás	Ügyvitel a vendéglátásban				14		14	
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	36	0		46,5	0	82,5	
10045-12 Gazdálkodás	Viszonyszámok	14					14	
10045-12 Gazdálkodás	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	12					12	
10045-12 Gazdálkodás	Létszám- és bérgazdálkodás	10					10	
10045-12 Gazdálkodás	Árképzés				16,5		16,5	
10045-12 Gazdálkodás	Jövedelmezőség				14		14	
10045-12 Gazdálkodás	Készletgazdálkodás				10		10	
10045-12 Gazdálkodás	Elszámoltatás				6		6	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	72	0		62	0	134	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	18					18	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek	22					22	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból készíthető ételek	32			20		52	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vadakból készíthető ételek				12		12	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				26		26	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Munkaszervezési alapok				4		4	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat	0	108 +18		0	31	157	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		36+4				40	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		60+10				70	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		12 +4			23	39	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése					8	8	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat	0	504 +54		0	0	558	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Saláták, öntetek, köretek, főzelékek.		104				104	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek		106				106	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek		72+18				90	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		104+34				138	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		102 +18				120	
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	36	0		0	0	36	
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	2					2	
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek	10					10	
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretek	12					12	
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek	12					12	
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat	0	36		0	0	36	

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől						
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		NAPPALI						
		36 hét			31 hét			
		1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy		
	Összesen	360 +36	792 +72	160	356,5	620 +108,5	2128,5 + 216,5 + 160 = 2505	
	Összesen	1152 +108			976,5 +108,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	716,5 + 36= 752,5 óra (30%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1412 + 180,5 = 1592,5 + 160 ö.sz.gy. óra = 1753,5 (70%)						
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		2				2	
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek		9				9	
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretek		15				15	
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek		10				10	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat	0	0		0	186 +15,5	201,5	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Jogszabályi háttér					18	18	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshely épülete és berendezései					48	48	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A vendégfogadás					48+14	62	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai					48 +1,5	49,5	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Szálláshelyek biztonsági tevékenysége					24	24	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat	0	0		0	62	62	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Balesetvédelem és elsősegélynyújtás					10	10	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Környezetvédelem és hulladékgyűjtés					4	4	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Karbantartási előírások					12	12	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Védőeszközök és foglalkozási betegségek					8	8	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Takarítási eljárások és dokumentáció					14	14	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Vegyszerek és azok kezelése					14	14	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat	0	0		0	124 +31	155	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Programok és rendezvények fajtái					20	20	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Rendezvények helyszínei és technikája					12+31	43	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A szervezési folyamat					20	20	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	A lebonyolítási folyamat					36	36	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Teendők a rendezvény után					12	12	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával					24	24	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret	0	0		155	0	155	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások				9		9	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai				24		24	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai				16		16	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai				16		16	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyen kialakítható programcsomagok				14		14	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek árképzésének lehetőségei				28		28	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei és foglalási rendszerek				8		8	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai				12		12	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Magánszálláshelyek, falusi turizmus jellemzői				8		8	

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől						
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		NAPPALI						
		36 hét			31 hét			
		1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy		
	Összesen	360 +36	792 +72	160	356,5	620 +108,5	2128,5 + 216,5 + 160 = 2505	
	Összesen	1152 +108			976,5 +108,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	716,5 + 36= 752,5 óra (30%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1412 + 180,5 = 1592,5 + 160 ö.sz.gy. óra = 1753,5 (70%)						
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Speciális szálláshely típusok és speciális igényű vendégek				20		20	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat	0	0		0	93	93	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok					30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés					33	33	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikáció a vendéggel					30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek	0	0		0	124 +62	186	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Higiénia, HACCP, munkavédelem					6 +22	28	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései					8 +30	38	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Eszközismeret					30 +10	40	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Értékesítési ismeret					30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étel- és italismeret					30	30	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Különböző felszolgálási módok					20	20	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv	0	144		0	0	144	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai kifejezések		52				52	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai technológiák		50				50	
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai szituációk		42				42	

		34 811 05 Fogadás szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől					
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		ESTI					
		36 hét			31 hét		
		1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	
	Összesen	198	432	80	186	372	1206 + 80 = 1286
	Összesen	648			558		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	402 óra (31%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	804 + 80 ö.sz.gy. óra = 884 (69%)					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	9					9
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek	2					2
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése	2					2
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés	2,5					2,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség	2,5					2,5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	36					36
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1	7					7
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2	7					7
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés	12					12
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs	10					10
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	9					9
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi alapismeretek	2					2
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyek kialakítása	2					2
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavégzés személyi feltételei	1					1
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkaeszközök biztonsága	1					1
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkakörnyezeti hatások	1					1
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelmi jogi ismeretek	2					2
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	18					18
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	10					10
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	4					4
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	2					2
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fogyasztóvédelem	2					2
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai	36			31		67
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Növényi eredetű élelmiszerek	36					36
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek				15		15
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk				2		2
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók				2		2
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Italok				12		12
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	18			15,5		33,5
10045-12 Gazdálkodás	Viselkedéskultúra, kommunikáció	4					4
10045-12 Gazdálkodás	A gazdálkodás elemei, a piac	4					4
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	5					5
10045-12 Gazdálkodás	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	5					5
10045-12 Gazdálkodás	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				5		5

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől					
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		ESTI					
		36 hét			31 hét		Összesen
		1. évfolyam			2. évfolyam		
		e	gy	ögy	e	gy	
	Összesen	198	432	80	186	372	1206 + 80 = 1286
	Összesen	648			558		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	402 óra (31%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	804 + 80 ö.sz.gy. óra = 884 (69%)					
10045-12 Gazdálkodás	Marketing a vendéglátásban				3,5		3,5
10045-12 Gazdálkodás	Ügyvitel a vendéglátásban				7		7
10045-12 Gazdálkodás	Szakmai számítások	18			23,25		41,25
10045-12 Gazdálkodás	Viszonyszámok	7			0		7
10045-12 Gazdálkodás	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	6			0		6
10045-12 Gazdálkodás	Létszám- és bérgazdálkodás	5			0		5
10045-12 Gazdálkodás	Árképzés				8,25		8,25
10045-12 Gazdálkodás	Jövedelmezőség				7		7
10045-12 Gazdálkodás	Készletgazdálkodás				5		5
10045-12 Gazdálkodás	Elszámoltatás				3		3
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	36			31		67
10048-12 Ételkészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	9					9
10048-12 Ételkészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek	11					11
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból készíthető ételek	16			10		26
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vadakból készíthető ételek				6		6
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				13		13
10048-12 Ételkészítés alapjai	Munkaszervezési alapok				2		2
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapgyakorlat		63			15,5	78,5
10048-12 Ételkészítés alapjai	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		20				20
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		35				35
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		8			11,5	19,5
10048-12 Ételkészítés alapjai	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése					4	4
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat		252				252
10048-12 Ételkészítés alapjai	Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek.		35				35
10048-12 Ételkészítés alapjai	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek		42				42
10048-12 Ételkészítés alapjai	Házi szárnyasokból készíthető ételek		45				45
10048-12 Ételkészítés alapjai	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		70				70
10048-12 Ételkészítés alapjai	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		60				60
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	18					18
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	1					1
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek	5					5
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretetek	6					6
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek	6					6
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat		18				18

		34 811 05 Fogadás szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől						
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		ESTI						
		36 hét			31 hét		Összesen	
		1. évfolyam			2. évfolyam			
		e	gy	ögy	e	gy		
	Összesen	198	432	80	186	372	1206 + 80 = 1286	
	Összesen	648			558			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	402 óra (31%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	804 + 80 ö.sz.gy. óra = 884 (69%)						
10049-12 Konyhai kisegítés	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		1				1	
10049-12 Konyhai kisegítés	Technológiai alapismeretek		4,5				4,5	
10049-12 Konyhai kisegítés	Saláták, öntetek, köretetek		7,5				7,5	
10049-12 Konyhai kisegítés	Főzelékek, levesek, levesbetétek		5				5	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshely üzemeltetési gyakorlat	0	0		0	124	124	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Jogsabályi háttér					19	19	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshely épülete és berendezései					24	24	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	A vendégfogadás					31	31	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai					38	38	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Szálláshelyek biztonsági tevékenysége					12	12	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat	0	0		0	31	31	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Balesetvédelem és elsősegélynyújtás					5	5	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Környezetvédelem és hulladékgyűjtés					2	2	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Karbantartási előírások					6	6	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Védőeszközök és foglalkozási betegségek					4	4	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Takarítási eljárások és dokumentáció					7	7	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Vegyszerek és azok kezelése					7	7	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Program- és rendezvényszervezés gyakorlat	0	0		0	62	62	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Programok és rendezvények fajtái					5	5	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Rendezvények helyszínei és technikája					11	11	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	A szervezési folyamat					10	10	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	A lebonyolítási folyamat					18	18	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Teendők a rendezvény után					6	6	
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával					12	12	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshely ismeret				77,5		77,5	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások				4,5		4,5	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai				12		12	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai				8		8	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshelyek szolgáltatásai				8		8	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshelyen kialakítható programcsomagok				7		7	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshelyek árképzésének lehetőségei				14		14	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei és foglalási rendszerek				4		4	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai				6		6	
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	Magánszálláshelyek, falusi turizmus jellemzői				4		4	

		34 811 05 Fogadós szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől					
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		ESTI					
		36 hét			31 hét		Összesen
		1. évfolyam			2. évfolyam		
		e	gy	ögy	e	gy	Összesen
Összesen	198	432	80	186	372		
Összesen	648			558			
Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	402 óra (31%)						
Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	804 + 80 ö.sz.gy. óra = 884 (69%)						
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Speciális szálláshely típusok és speciális igényű vendégek				10		10
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikációs alapismeretek gyakorlat	0	0		0	46,5	46,5
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok					15	15
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés					16,5	16,5
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Kommunikáció a vendéggel					15	15
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étkeztetés és felszolgálási ismeretek	0	0		0	93	93
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Higiénia, HACCP, munkavédelem					14	14
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései					19	19
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Eszközismeret					20	20
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Értékesítési ismeret					15	15
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Étel- és italismeret					15	15
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Különböző felszolgálási módok					10	10
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai idegen nyelv		72				72
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai kifejezések		26				26
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai technológiák		25				25
11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei	Szakmai szituációk		21				21

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatokban, a kerettantervben a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói heti vagy éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztása került átdolgozásra nappali rend szerinti és esti munkarendbeli képzésre, s ezek mellé, a szabad sávot a fenti órahálók alapján osztotta fel a nevelőtestület.

A szabad sáv óráit a tananyag elmélyítésére, összegzésre, gyakorlásra és a csoportot alkotó tanulók/diákok készség és képességeihez igazodó egyéb tudáselmélyítő tevékenységekre fordítják a tanárok, oktatók.

A szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányát, a szakmai program elején meghatározottak szerint, a teljes képzési idő során figyelembe vette, azon idő alatt teljesül.

BEVEZETÉS SORÁN, 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
Munkaügyi szervezetek	X
Munkavállaláshoz szükséges iratok	X
Munkaviszony létrejötte	X
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	X
A munkanélküli (állásskereső) 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 beszédkésztség	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/18 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

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/6 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 (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka 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, képviselői szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

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

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

1.3.3. *Álláskeresés*

4 óra/4 óra

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

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

Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresőben), munkaügyi szervezet 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 munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

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

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 álláskereső 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 mondatszintű 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 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alap kifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

2. Foglalkoztatás I. tantárgy

62 óra/72 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondat szerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 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

8 óra/14 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető időszíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2

10 óra/14 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

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 célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. 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 célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa

- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

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

2.3.4. *Munkavállalói szókincs*

20 óra/20 óra

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókinccs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban.

Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás 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.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	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 feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levéírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Munkahelyi egészség és biztonság
FELADATOK	
Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét	x
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x
Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x
A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában	x
SZAKMAI ISMERETEK	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Információforrások kezelése	x
Biztonsági szín- és alakjelek	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Felelősségtudat	x
Szabálykövetés	x
Döntésképeség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Visszacsatolási készség	x
Irányíthatóság	x
Irányítási készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Helyzetfelismerés	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x
Rendszerező képesség	x

3. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy

18 óra/18 óra*

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

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

3.3. Témakörök

3.3.1. Munkavédelmi alapismeretek

4 óra/4 óra

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

3.3.2. Munkahelyek kialakítása

4 óra/4 óra

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásvédelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmelegelőzés érdekében

Tűzmelegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat.
Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.
Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

3.3.3. Munkavégzés személyi feltételei

2 óra/2 óra

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

3.3.4. Munkaeszközök biztonsága

2 óra/2 óra

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelést tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

3.3.5. Munkakörnyezeti hatások

2 óra/2 óra

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások, valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

3.3.6. Munkavédelmi jogi ismeretek

4 óra/4 óra

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés.

Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma.

Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.

Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőjének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		Munkabaleset,

					foglalkozási megbetegedés elemzése
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek (pl. NAPO)
1.4.	házi feladat	x			-
1.5.	teszt	x			-

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

Sor- szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport- bontás	Osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmai

3.5. A tantárgy értékelésének módja

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

A 10044-12 azonosító számú Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 10044-12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszer- ismeretek, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	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	
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x	
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	
SZAKMAI ISMERETEK		
Táplálkozástudományi alapismeretek	x	
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	
Mikroorganizmusok jellemzői	x	
Élelmiszerek tartósítása	x	
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták		x
Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer		x
Zsiradékok		x
Tej, tejtermékek		x
Tojás		x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak		x
Zöldségek, gyümölcsök		x
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek		x
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok		x
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok		x
Élelmiszer vizsgálat	x	
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x	
Személyi higiénia	x	
Nyersanyagok beszerzése, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x	

Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x	
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	x	
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai	x	
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	
MÓDSZER KOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	

4. Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy 18 óra/37 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

4.3.Témakörök

4.3.1. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése 10 óra/21 óra

Az élelmiszerek fogalma.

Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.

Táplálkozás jelentősége.

Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Élelmiszerek tápértékének megőrzése.

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.

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.

4.3.2. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

4 óra/8 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, élelmiszer előállítás személyi feltételei.

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

4.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

2 óra /4 óra

A témakör részletes kifejtése.

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

4.3.4. Fogyasztóvédelem

2 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 képviselőjéhez 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

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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	csoporth	osztály	
1.1.	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés	X			-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	szimuláció			X	-
1.10.	szerepjáték			X	-
1.11.	házi feladat			X	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási 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 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.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Élelmiszerek csoportjai

86 óra/99 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

5.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, az élelmiszeripari technológiai 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 A technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

5.3. Témakörök

5.3.1. Növényi eredetű élelmiszerek

18 óra/37 óra

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoporthoz tartozó minőségmegőrzése.

Zöldségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségárak árrendszere.

A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonságai.

Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.

Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.

Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.

Gyümölcsök jellemzése és felhasználása

Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.

A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.

Malomipari műveletek és termékeik.

Szárastészták.

A kenyér.
Sütőipari fehértermékek.

5.3.2. Állati eredetű élelmiszerek

36 óra/30 óra

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertézsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása.

Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátó ipari felhasználása.

Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.

A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.

Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Húsfeldolgozóipari műveletek.

A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.

Töltelkes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelkes áruk.

Darabos húskészítmények.

Étkezési szalonnák.

Húskonzervek.

A halfeldolgozóipar termékei.

Halkonzervek.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacs, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozási jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

5.3.3. Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk

4 óra/4 óra

Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

5.3.4. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók

4 óra/4 óra

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

5.3.5. Italok

24 óra/24 óra

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

Alkoholmentes italok.

Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.

Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).

Szénsavas üdítőitalok (táplálkozási hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).

Alkoholtartalmú italok.

Az alkohol élettani hatásának ismertetése.

A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.

Hazánk borvidékei.

A borok.

A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.

Minőséget meghatározó tényezők.

A borok típusai.

Természetes borok.

Likőrborok.

Szénsavas borok.

A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.

A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).

Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.

Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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 felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.1.	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés	X			-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	szimuláció			X	-
1.10.	szerepjáték			X	-
1.11.	házi feladat			X	-

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

Sor-szám	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		-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 10045-12 azonosító számú Gazdálkodás megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 10045-12 azonosító számú, Gazdálkodás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

6. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy**70 óra/ 69 óra***

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

6.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység

megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatban ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3. Témakörök

6.3.1. Viselkedéskultúra, kommunikáció

8 óra / 8 óra

A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális)

Embértípusok, személyiségtípusok (szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus)

Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés)

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

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

6.3.2. A gazdálkodás elemei, a piac

8 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, fogasztás)

Szükségletek csopontosítása (fontosság, mennyiség, minőség)

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

A piac fogalma, fajtái (ár, 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), körének piaci helyzete

6.3.3. A vendéglátás fogalma, főtevékenységei

10 óra / 11 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 (árfőcsopontok, vendéglátásban jellemző árrendelési- beszerzési típusok:

szállítási szerződés, cash and carry, árrendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi

készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalkozás,

szállítási kondíciók, frgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc).

Szerződéskötés, árrendelés.

Raktározás (árátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla,

szállítólevél, árátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazár, földesár, hús, hal, tétés, szakított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (árvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakított előkészítés: zöldség, hús, hal, tétés, 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 (mésztetés: fehér, fekete, hőladékezelés: veszélyes hőladékok, stb.)

6.3.4. Üzletkörök és üzlettípusok.

Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek

10 óra / 10 óra

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

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

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

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

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.

Munkaköri leírás célja, tartalma.

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.

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

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas).

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

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

6.3.5. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák.

Adózási ismeretek

10 óra / 10 óra

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmi (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).

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

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

6.3.6. Marketing a vendéglátásban

8 óra / 8 óra

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés).

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámművet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és 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.

6.3.7. Ügyvitel a vendéglátásban

16 óra/ 14 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatlás.

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyitá, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési tálványok, vásárlók könyve).

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

Leltározás: árátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagy nemmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standítás.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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	
1.1.	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés			X	-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita				-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	kooperatív tanulás		X		-
1.8.	házi feladat	X			-
1.9.	egyéb				-

6.5.2. 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.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Szakmai számítások tantárgy

88 óra/ 85 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

7.1. A tantárgy tanításának célja

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számítási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése matematikai, viszonyítási segítségével. Optimális létszám és bérigazgatás megismerése, matematikai számjelmű alkalmazása.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagátartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköréhez.

7.3. Témakörök

7.3.1. Viszonyszámok

14 óra / 15 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, szlőpdigram, idős r), statisztikai táblázatok

Megszlási visz nysz m

Bázis- és láncviszítyszám

Dinamikus viszonyszám

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám

7.3.2. Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás

12 óra / 12 óra

Mértékegység átváltások

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly)

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Tömegszámítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

7.3.3. Létszám- és bérigazdálkodás

10 óra/ 10 óra

Átlaglétszám számítása

Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása

Termelékenység számítása

Átlagbér számítása

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel

7.3.4. Árképzés

20 óra / 18 óra

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár,

ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árendedmény- és felárszámítás

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

7.3.5. Jövedelmezőség

16 óra / 14 óra

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)

7.3.6. Készletgazdálkodás

10 óra/ 10 óra

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

Ár-forgalmi mérlegs-r alkalmazása

Készletgazdálkodási mőtatószámők alkalmazása (főrgási sebesség napőkba és főrdőlatőkban)

7.3.7. Elszámoltatás

6 óra/ 6 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normálizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés			x	-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	kooperatív tanulás		x		-
1.5.	házi feladat	x			-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoportbontás	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.	Tesztfeladat megoldása	x			-

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 10048-12 azonosító számú Ételkészítés alapjai megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 10048-12 azonosító számú, Ételkészítés alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ételkészítési alapok	Ételkészítési alapgyakorlat	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat
FELADATOK			
Tájékozódik a napi feladatokról	x	x	x
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat	x	x	x
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket	x	x	x
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal	x	x	x
Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza	x	x	x
Sós tészta ételeket készít, tálal	x	x	x
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal	x	x	x
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal	x	x	x
Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal	x	x	x
Vadhúsokból ételeket készít és tálal	x	x	x
Éttermi meleg-tésztákat készít törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva	x	x	x
Egyszerű menüt elkészít és tálal	x		x
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít	x	x	x
Ügyel a vagyonbiztonságra	x	x	x
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Az ételkészítés alap, kiegészítő, és befejező műveletei	x	x	x
Hagyományos ételekhez tartozó mártások	x	x	x
Meleg előételek	x	x	x
Sós tésztaételek	x	x	x
Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	x	x	x
Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága	x	x	x
Házi szárnyasokból készíthető ételek	x	x	x
Vadhúsokból készíthető ételek	x	x	x
Éttermi meleg-tészták	x	x	x
Menü összeállítás alapszabályai	x	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x	x	x

Üzemtan	x	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munka- és vagyonvédelmi szabályai	x	x	
Napi konyhai feladatok	x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Kézírás	x	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség		x	x
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		x	x
Kézügyesség		x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Kompromisszum-készség	x	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Áttekintő képesség	x	x	x
A környezet tisztántartása		x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x	x

8. Ételkészítési alapok**126 óra/149 óra***

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

8.1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10049-12 Konyhai kisegítés modul szakmai tartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy tananyagtartalmához.

8.3. Témakörök**8.3.1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek****22 óra/28 óra**

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alpmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

8.3.2. Háziszárnyasokból készíthető ételek

10 óra/17 óra

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párálással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

8.3.3. Vágóállatokból készíthető ételek

37 óra/ 62 óra

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párálással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párálással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párálással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párálással készíthető bárány és ürühús ételek.

8.3.4. Vadakból készíthető ételek

9 óra/12 óra

Vadhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

8.3.5. Éttermi meleg tészták, sós tésztaételek

36 óra/26 óra

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, borsos, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Mázasfélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

8.3.6. Munkaszervezési alapok

12 óra/4 óra

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.

A konyhai munkafelosztás (részt).

A konyhai személyzet hierarchiája.

Az étlap feladata, szerepe.

Az étlap rendszere, tartalma.

Nyugat-európai rendszerű ételcsoportítás.

Közép-európai rendszerű ételcsoportítás.

Az étlap összeállításának szempontjai.

Étrend.

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem / informatikaterem

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	csoporth	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-

1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	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 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			-

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

9. Ételkészítési alapgyakorlat

108 óra/141 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

9.1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

9.3. Témakörök

9.3.1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek

30 óra/ 36 óra

Mártások, pecsenyelevek begyakorlása.

Meleg mártások begyakorlása:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek elkészítése:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő összeállítása.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása.

Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

9.3.2. Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek

45 óra/ 61 óra

Marhahúsból készíthető ételek elkészítése:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsősegekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése:

Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása:

Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

9.3.3. Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

30 óra/ 36 óra

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

9.3.4. Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése

3 óra/ 8 óra

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges

gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.

Munkaterv készítése 3 adagra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése).

Munkaterv készítése nagy létszámra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése számítógép használatával).

A konyhai munkafelosztás (reszort).

A konyhai személyzet hierarchiája.

Az étlap feladata, szerepe.

Az étlap rendszere, tartalma.

Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Az étlap összeállításának szempontjai.

Étrend.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoporth	osztály	
1.1	magyarázat	x	x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita	x	x		-
1.4.	szemléltetés	x	x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport	Osztály	keret	
1.	Csoportos munkaformák körében					
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x			-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x			-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x			-

2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x	x		-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Ételkészítési üzemi alapgyakorlat

558 óra/488 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

A saláták, öntetek, köretek, főzelékek; levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

10.3. Témakörök

10.3.1. Saláták, öntetek, köretek, főzelékek

120 óra/104 óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek
pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

Főzelékek:

Sűrített főzelékek.

Angol főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

10.3.2. Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek **124 óra/106 óra**

Levesek, levesbetétek.
Levesek.
Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevések, nyáklevések).
Levesbetétek.
Mártások, pecsenyelevek.
Meleg mártások:
Egyszerű meleg mártások.
Gyümölcsmártások.
Világos alpmártások.
Barnamártások.
Pecsenyelevek.
Meleg előételek:
Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bendázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).
Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlettszerű tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek).
Rizottók.
Sajtból készíthető meleg előételek (bendázott sajt, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).
Túrjából készíthető meleg előételek (főtt túrósok, bevert túrósok, habart túrósok, túróslepenyek, tükörtúrós, tálnál sült túrós, rántott túrós, töltött túrós).
Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bendázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).
Meleg vegyes ízelítő.
Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:
Édesvízi fehér húsu halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsu halakból készíthető ételek.
Tengeri fehér húsu halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsu halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

10.3.3. Házi szárnyasokból készíthető ételek **84 óra/72 óra**

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

10.3.4. Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek **120 óra/104 óra**

Marhahúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.
 Párkálással készíthető ételek.
 Apróhúsból készíthető marhahús ételek.
 Bőrhúsból készíthető ételek:
 Egészen sütéssel készíthető ételek.
 Frissen sütéssel készíthető ételek.
 Párkálással készíthető ételek.
 Sertéshúsból készíthető ételek:
 Egészen sütéssel készíthető ételek.
 Frissen sütéssel készíthető ételek.
 Párkálással készíthető ételek.
 Főzéssel készíthető ételek.
 Belsősegekből készíthető ételek.
 Bárány és ürühúsból készíthető ételek:
 Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
 Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
 Párkálással készíthető bárány és ürühús ételek.
 Vadhúsból készíthető ételek:
 Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Párkálással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

10.3.5. Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

110 óra/102 óra

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek.
 Gyúrt tészták.
 Főtt tészták (egyszerű, borsnyás, túrós, gesztenyés).
 Főtt-sült tészták (édes, sós).
 Kevert tészták:
 Palacsinták.
 Galuskák.
 Mázsa-félék.
 Egyéb kevert tészták.
 Omlós tészták.
 Rétesek.
 Felvert tészták.
 Vajastészták.
 Égetett tészták.
 Felfújtak, pudingok.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

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

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

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

		egyéni	csopor t	osztály	felszerelések
1.1.	magyarázat	x	x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita	x	x		-
1.4.	szemléltetés	x	x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

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

Sor- szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	hantás	Osztály	
1.	Csoportos munkaformák körében					
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x			-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x			-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x			-
2.	Gyakorlati munkavégzés körében					
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x			-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x	x			-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x			-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében					
3.1.	Technológiai próbák végzése		x			-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x			-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x				-

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 10049-12 azonosító számú Konyhai kisegítés megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 10049-12 azonosító számú, Konyhai kisegítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	Előkészítési és ételkészítési alapo- zó gyakorlat
FELADATOK		
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról	x	x
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, tojást, malomipari termékeket	x	x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez	x	x
Salátákat, önteteket készít, tálal	x	x
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal	x	x
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal	x	x
Az étel jellegének megfelelően készen tart	x	x
Gondoskodik a maradvány tárolásáról	x	x
Szükség szerint mosogat	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	x	x
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Húsbontás	x	x
Saláták és öntetek	x	x
Főzelékek, köretek	x	x
Levesek, levesbetétek	x	x
Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei	x	x
Anyagfelhasználás ellenőrzése	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai	x	
Munkahelyi és személyi higiénia	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x

Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x
Önállóság		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Motiválhatóság	x	x
Irányíthatóság	x	x
Együttműködés	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK		
Módszeres munkavégzés	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x
A környezet tisztántartása	x	x

11. Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgy

36 óra/37 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

11.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mőzsanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy, valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.

11.3. Témakörök

11.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

2 óra/3 óra

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruhák használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

11.3.2. Technológiai alapismeretek

10 óra/10óra

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Malémpari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bündázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek.

11.3.3. Saláták, öntetek, köretek

12 óra/12 óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek

pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

11.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek

12 óra/12óra

Főzelékek.

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevések).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoporth	osztály	

1.1.	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés			X	-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	házi feladat			X	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport	hóntás	Osztály	
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.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X			-

11.6. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat

54 óra/37 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

12.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető műszanatainak elsajátítása készség szinten. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek, ételcsőpírtók rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsőpírtókba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapozó ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy és az Élelmiszerek csoportjai tantárgy anyagához kapcsolódik.

12.3. Témakörök

12.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

4 óra/ 2 óra

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dőlgeszóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruhák használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

12.3.2. Technológiai alapismeretek

10 óra/9 óra

A tankönyv és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelése.

Konyhákban használt edények és kéziszerszámok.

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Malámpari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bündázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.

Befejező műveletek gyakorlása.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.

12.3.3. Saláták, öntetek, köretek

15 óra/16 óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek

pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

12.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek

25 óra/10 óra

Levesek, levesbetétek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevések).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoporth	osztály	
1.1.	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita		x		-
1.4.	szemléltetés		x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont)
---------	--------------------------	---	---

		Egyéni	Csoport- bontás	Osztály- keret	lebontása, pontosítása)
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 11794-16 azonosító számú Fogadós napi tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 11794-16 azonosító számú Fogadós napi tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szálláshely üzemeltetés	Üzemeltetési alapismeretek	Program- és rendezvényszervezés
FELADATOK			
Ellenőrzi a szobafoglaltsági táblát	x		
Naprakészen tartja az értékesítéssel kapcsolatos információkat	x		
Figyelemmel kíséri a napi érkezéseket és elutazásokat	x		
Ellenőrzi az összes szolgáltatás igénybevételét	x		
Koordinálja a bekészítést és szobaszervizt	x		
Kapcsolatot tart az étteremmel	x		
Vendégáthelyezést bonyolít	x		
Napi takarítást végez		x	
Alapvető karbantartási munkákat végez		x	
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat		x	
Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik		x	
Napi takarítást végez		x	
Védekezik az ember életét zavaró rovarok ellen		x	
Ágyneműt, törölközőt cserél		x	
Megvarrja az elszakadt textíliát, mos, szárít, vasal		x	
Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről			x
Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását			x
Gyermekek megőrzését biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez			x
Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait			x
Műveli és tanítja a hagyományokat			x
Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít			x
Kölcsönözhető eszközöket biztosít			x
Tájékoztatót nyújt a szálláshely áráiról	x		
Alkalmazza a kedvezményeket, elfogadja a kedvezményt nyújtó kártyákat	x		
SZAKMAI ISMERETEK			
Szálláshelyek kialakításának tárgyi feltételei	x		x
Szálláshelyek személyi feltételei, szervezeti felépítés	x		
Szálláshelyek kategorizálása	x		
Vendégkör, vendégtípusok	x		x
Gasztronómia	x		x

Üzemeltetés		X	
Minőségbiztosítási rendszer	X	X	
Vendégkapcsolatok	X		X
Szálláshelyek gazdálkodás mutatói, előrejelzések	X		
A vendégekkel kapcsolatos információk	X		X
Értékesítés, az értékesítés új formái	X		
Árképzés formái	X		
Etika	X		X
Munka- és környezet-védelem, higiénia		X	
Munkavédelem, elsősegélynyújtás		X	
Higiénia		X	
Környezetvédelem		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazás		X	
Környezet-tudatosság		X	
Szakmai szoftverek használata	X		
Köznyelvi beszédképesség			X
Idegen nyelvű beszédképesség			X
Információforrások kezelése	X	X	X
Számolási készség	X		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Megbízhatóság	X	X	X
Önállóság		X	X
Terhelhetőség	X		X
Türelmesség	X		X
TÁRSASKOMPETENCIÁK			
Határozottság	X		X
Udvariasság	X		X
Pontosság		X	X
Kézügyesség			X
Pontosság	X		
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Problémamegoldás, hibaelhárítás		X	
Áttekintő képesség	X		X
Higiénias szemlélet		X	
A környezet tisztántartása		X	
Gyakorlatias feladatértelmezés	X		X

13. Szálláshely üzemeltetés gyakorlat tantárgy**154 óra / 186 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

13.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátíthatják a szálláshelyek üzemeltetésének gyakorlati oldalát, amely részletesen kiterjed a szálláshely vendégfogadással és egyéb háttértevékenységekkel kapcsolatos tevékenységeire. Megismerik az üzemeltetés jogszabályi hátterét és azok gyakorlatban való megvalósulását. A vendégfogadás munkafolyamatát és a

vendégek számára nyújtott szolgáltatások értékesítését és kivitelezését egyaránt. Valamint elsajátítják a szálláshelyeken kötelezően betartandó biztonsági előírásokat és tevékenységeket.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

13.3. Témakörök

13.3.1. Jogszabályi háttér

18 óra / 18 óra

239/2009. (X.20.) Kormány rendelet a a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről

13.3.2. Szálláshely épülete és berendezései

36 óra / 48 óra

Szálláshely épülete és a vonatkozó kormányrendelet. Szálláshely közösségi, gazdasági és szociális helyiségei. Községi területek és a vendégfogadás. Szálláshelyen történő vendéglátás és helyiségei. A szoba berendezései, a kötelező felszerelés a szobában és a fürdőszobában.

13.3.3. A vendégfogadás

40 óra / 48 óra

A vendégfogadás (repció/porta) helyiségei és eszközei. Vendégfogadási részleg munkafolyamatai. Vendégfogadási emberi erőforrás tevékenysége. Vendégfogadási részleg üzemeltetése. A szálláshely emeletei eszközei, a bekészítés. Gondnokság munkafolyamatai és üzemeltetése.

13.3.4. Szálláshelyek szolgáltatásai

36 óra / 48 óra

Alap- és kiegészítő szolgáltatások. Fizetésért igénybe vehető szolgáltatások. Külső vállalkozások szolgáltatásainak értékesítése. Vendégtájékoztató tartalmi elemei, struktúrája.

13.3.5. Szálláshelyek biztonsági tevékenysége

24 óra / 24 óra

Értékmegőrzés, vagyonvédelem (felelősség vállalás, kártérítés). Tűzvédelem. Munkavédelem. Különleges szükséghelyzetek (bombariadó, haláleset)

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok

1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4.	teszt	x			-
1.5.	szálláshely- és üzemlátogatás			x	

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

Sor-szám	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 feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.5.	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	-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

13.6. A tantárgy értékelésének módja

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

14. Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat tantárgy

108 óra / 77 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

14.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik a szálláshelyek üzemeltetésénél különösen fontos higiénés elvárásokat a szobákban, közösségi területeken, illetve a munkaterületeken (pl. konyha), a HACCP vonatkozó szabályait és az esetlegesen használt anyagok tulajdonságait és gépek műszaki előírásait. Megismerik a balesetvédelmi szabályokat és esetlegesen bekövetkező baleset esetén, képesek elsősegély nyújtására.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

14.3. Témakörök

14.3.1. Balesetvédelem és elsősegélynyújtás

46 óra / 12 óra

Az elsősegély jelentősége. A munkavédelem és minimum követelményei a munkavégzés során. A segítségnyújtás alapelve.

A vendéglátás veszélyei, a vendéglátás veszélyforrásainak szakszerű kezelése.

A bajba jutott személy észlelése, elsődleges kikérdezése. Az alapszintű eszköz nélküli újraélesztés felnőtt és gyermek korban. Eszméletlen betegek ellátása. Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszzullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. A mérgezések és ellátásuk.

Az elsősegélynyújtó viselkedését meghatározó tényezők, a segítő kommunikáció feltételei. Kommunikációs helyzetek, partnerek és feladatok egy munkahelyi elsősegélynyújtási szituációban. Kommunikáció a sérülttel/sérültekkel. A munkahelyi elsősegélynyújtás dokumentációja.

14.3.2. Környezetvédelem és hulladékgyűjtés

4 óra / 5 óra

Környezetvédelem – a környezeti elemek, az ember tevékenységéből származó káros következmények és kiküszöbölése a szálláshelyeken. Környezetvédelmi alapelvek.

Hulladékok keletkezésének megelőzési lehetőségei. Prioritáslista a hulladékgazdálkodási döntésekhez. Hulladékcsökkentés és a gyakorlati lehetőségek.

14.3.3. Karbantartási előírások

12 óra / 14 óra

Célgépek üzemeltetési szabályai. Karbantartási előírások és a gépek akkumulátorainak feltöltése. A kiválasztott gépek, tartozékok és eszközök előkészítése. Az előkészített gépek, tartozékok és eszközök karbantartása.

A karbantartási napló vezetése, egyéb dokumentációk.

14.3.4. Védőeszközök és foglalkozási betegségek

10 óra / 10 óra

Egyéni és kollektív védőeszközök

Foglalkozási betegségek

14.3.5. Takarítási eljárások és dokumentáció

20 óra / 20 óra

Felületek, berendezési tárgyak, eszközök és területek felmérése. Kockázatelemzés. A technológia gyakorlati megvalósításának szintjei. Takarítási technológiák törvényszerűségei. Klasszikus alapeljárások és technológiák. Egészségügyi intézmény, iroda és közintézmény takarítása, épületen kívüli területek, járművek takarítása. Ipari és kereskedelmi létesítmény takarítása. Szálloda, panzió, lakás takarítása. Kapcsolattartás az intézmény dolgozóival és a megbízóval.

A vasalás eszközei, vasalási technikák.

Munkavédelmi adatlapok és azok tájékoztató információinak értelmezése.

Takarítószer vételezés dokumentációja. Elvégzett feladatok dokumentációja.

Rendellenségek feljegyzése.

14.3.6. Vegyszerek és azok kezelése

16 óra / 16 óra

Vegy-, mechanikus-, hőhatás és reakcióidő. Burkolatok, területek és felületek.
 Hulladékok és szennyeződések
 Enzimek, savak, lúgok. Abrázív anyagok, szerves oldószerek. Illatanyagok.
 Adalék- és hordozóanyagok. Felületvédelem.
 Alapanyag szerinti osztályozás
 A pH-rendszer szerinti osztályozás
 Hatások és funkciók szerinti osztályozás
 Hatóanyag szerinti osztályozás
 Tisztítók szállítás. Tűzveszélyes anyagok tárolása és szállítása.
 Oldószerek hatása a környezetre

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem / szaktanterem

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	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4	szálláshely- és üzemlátogatás			x	
1.5	kooperatív tanulás		x		
1.6	szimuláció	x			

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	hóntás	Osztály	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek					
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x			-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása				x	-
1.5.	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	-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

14.6. A tantárgy értékelésének módja

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

15. Program- és rendezvényszervezés gyakorlat tantárgy

109 óra / 124 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

3.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik a szálláshelyeken szervezhető kültéri és beltéri (időjárástól független) programokat és rendezvényeket. Elsajátítják a programok és rendezvények előkészületeinek, lebonyolításának személyi és tárgyi feltételeit. A szálláshely környezetéhez és stílusának megfelelő rendezvények megvalósítása. A vendégekkel való kommunikáció az előkészítés és a lebonyolítás alkalmával.

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

3.3 Témakörök

3.3.1 Programok és rendezvények fajtái

20 óra / 20 óra

Tudományos rendezvények, társadalmi rendezvények, üzleti rendezvények, bemutató típusú üzleti rendezvények, nyílt fogyasztói rendezvények, kulturális rendezvények, sajtórendezvények

Egyéni/családi rendezvények: esküvő, lakodalom névadó, keresztelő ballagás temetés születésnap, névnap

3.3.2 Rendezvények helyszínei és technikája

12 óra / 12 óra

Teremkapacitások és berendezések. A szálláshely alkalmas helyiségei és kültéri lehetőségek. Variálhatóság és megvalósíthatóság. Technikai követelmények.

Helyszínbemjárás.

3.3.3 A szervezési folyamat

20 óra / 20 óra

Információgyűjtés és a koncepció (ajánlat) elkészítése. Programkészítés. Az ütemterv elkészítése. Rendezvény forgatókönyvének és az ellenőrző lista elkészítése.

3.3.4 A lebonyolítási folyamat

30 óra / 36 óra

Az építési szakasz – a megrendelő igényeinek megvalósítása.

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

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi felállításokra),

kapcsolatfelvétel a konyhával.

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

3.3.5 Teendők a rendezvény után

12 óra / 12 óra

Elszámolás és jelentése készítése. Referenciadosszié

3.3.6 Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával 15 óra/24 óra

Vendégek számára elérhető szolgáltatások, program-lehetőségek.

Vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységének megszervezése.

Gyermekmegőrzés és speciális gyermekprogramok szervezése.

Szűkebb és tágabb környezet hagyományai, sajátosságai. Hagyományok művelése és tanítása a vendégek részére. Termékekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít és tanít meg a vendégek/gyerekek részére.

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	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, rendezvényekre vonatkozó tűz- és balesetvédelmi szabályozás
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4.	házi feladat	x			-
1.5.	teszt	x			-
1.6	szálláshely- és üzemlátogatás			x	Szálláshely és speciális rendezvény helyszín, fesztivál

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 feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.5.	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	-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

3.6 A tantárgy értékelésének módja

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

A 11793-16 azonosító számú Fogadás szakmai tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 11793-16 azonosító számú Fogadás szakmai tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szálláshely ismeret	Kommunikációs alapismeretek	Étkeztetési és felszolgálati alapismeretek	Szakmai idegen nyelv
FELADATOK				
Recepció feladatokat lát el	x			
Fogadja a vendéget, felméri az igényeit és elhelyezi a vendégeket	x			
Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit	x			
Kérdezi a vendégeket az igényeikről	x			
Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvárfőzés, stb.)	x			
Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról	x			
Kapcsolatot tart a vendégekkel		x		
Kommunikál a vendégekkel, kezeli a vendégpanaszokat		x		
Méri a vendégek elégedettségét		x		
Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait		x		
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről			x	
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat			x	
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez			x	
Elvégzi a terítési műveleteket			x	
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, helyi specialitásokat			x	
Ételt, italt ajánl a vendégnek			x	
Különböző felszolgálati módokban dolgozik			x	
Szükség szerint standol			x	
Idegen nyelven kommunikál a vendéggel szóban és írásban				x
SZAKMAI ISMERETEK				
Vendéglátás és idegenforgalom	x			
Vendégfogadás	x			
Terítés fajtái			x	
Étel és italfelszolgálati módjai			x	
Hazai és nemzetközi szokások	x	x	x	

Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai			X	
Vendégkör		X		
Menü összeállítás alapszabályai			X	
Italok ajánlásának általános szabályai			X	
Ételkészítés			X	
Vendég kommunikáció, etikett és protokoll szabályok		X	X	
Kommunikáció magyarul és idegen nyelven		X		X
Munka- és környezet-védelem, higiénia	X		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Elemi szintű számítógép használat			X	
Elemi számolási készség			X	
Szakmai nyelvű szöveg megértése	X	X	X	
Szakmai nyelvű beszéd-készség		X	X	
Idegen nyelvű szöveg megértése				X
Idegen nyelvű beszéd-készség				X
Telefonálás idegen nyelven				X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Kitartás			X	
Megbízhatóság		X		X
Rugalmasság		X	X	X
Szervező-készség	X		X	
Elhivatottság, elkötelezettség			X	
Felelősségtudat	X		X	
Külső megjelenés		X		
Rátermettség		X		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Tolerancia		X	X	
Kompromisszum-készség		X		
Segítőkészség			X	
Udvariasság			X	
Meggyőző-készség		X	X	X
Kommunikációs rugalmasság		X		
Hatékony kérdés-készsége		X		
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Rendszerező képesség	X		X	
Higiénias szemlélet			X	
A környezet tisztántartása			X	
Információgyűjtés	X	X	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X

16. Szálláshely ismeret tantárgy**124 óra/154 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

1.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítsák a kereskedelmi szálláshelyekhez tartozó alapvető fogalmakat és a kategorizálási szempontokat. Ismerjék a nemzetközi és a hazai normák sajátosságait a

falusi vendéglátás terén. Legyenek tisztában a fogadó és panzió típusú szálláshelyek jogszabályi hátterével. Tudjanak megfelelő szolgáltatásokat kialakítani egy adott helyen és ismerjék a környező települések lehetőségeit, amelyek beépíthetők a szálláshely kínálatába. Legyenek tisztában a szálláshely ügyviteli és nyilvántartási rendszerével, valamint a kialakítandó dokumentumokkal és az ehhez kapcsolódó vendégfogadási gyakorlattal. Ismerjék a nemzetközi és a hazai előírásokat speciális igényű vendégek fogadása esetén.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

1.3 Témakörök

1.3.1 Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások *8 óra / 8 óra*

A kereskedelmi szálláshely fogalma. A hazai és nemzetközi jogi környezet és az egyéb meghatározó irányelvek megismerése.

1.3.2 Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai

18 óra / 26 óra

A kereskedelmi szálláshelyek fajtáinak és típusainak megismerése. Mindegyik tipikus jellemzőinek áttekintése, és az egyes típusok kialakításának szempontjai. Fontos megismerni mélységében a fogadós által üzemeltetett falusi vendégfogadók és panziók jegyeit.

1.3.3 Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai

14 óra / 16 óra

A kereskedelmi szálláshelyekre jellemző kritériumok általánosságban. Ezen belül a panziók és a falusi vendégfogadók kategorizálásának kritériumainak megismerése. A Magyarországra jellemző falusi magánszálláshelyekre megszerezhető minősítési rendszer (napraforgó-rendszer), a kategorizálás kritériumai.

1.3.4 Szálláshelyek szolgáltatásai

14 óra / 16 óra

A kereskedelmi szálláshelyek igénybevételekor kötelezően nyújtandó és az üzemeltető által nyújtható alap szolgáltatások. Ezek előnyei a versenytársakkal szemben. A szálláshelyeken igénybe vehető kiegészítő szolgáltatások és a piaci pozicionálás során nyújtott verseny előnyei. Külsős szolgáltatók bevonása, ezen szolgáltatások közvetítése a vendégek részére.

1.3.5 Szálláshelyen kialakítható programcsomagok

10 óra / 12 óra

A programcsomagok szerepe a kínálat kialakításában és a piacon való megjelenésben. Programcsomagok saját szolgáltatásokkal. Programcsomagok külsős szolgáltatók bevonásával.

1.3.6 Szálláshelyek árképzésének lehetőségei

20 óra / 28 óra

A szálláshely árképzési lehetőségei szobátípusok alapján. A kereslet-kínálat figyelembe vételével árképzési és értékesítési stratégiák a szezonális és a kiemelt időszakok figyelembe vételével. A szálláshelyen kialakítható kedvezmények és felárak rendszere. Az akciók és csomag árak szerepe az árképzésben és az értékesítésben.

1.3.7 Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei **8 óra / 8 óra**

1.3.8 Szállásfoglalási rendszerek **8 óra / 8 óra**

1.3.9 Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai, nyilvántartásuk **10 óra / 12 óra**

Szállásfoglalás dokumentumai. Szálláshely házi rendje. Recepció ív, napi foglaltság, heti és havi jelentések. Bejelentkezés dokumentumai. Adatszolgáltatási kötelezettség

1.3.10 Magánszálláshelyek, falusi turizmus jellemzői **8 óra / 8 óra**

1.3.11 Speciális szálláshely típusok **8 óra / 10 óra**

Tematikus szálláshelyek, specializációs lehetőségek. Falusi vendégfogadás sajátosságai (kereslet és kínálat jellemzői). Állatok a szálláshely körül (pl. állat farm, lovastanya)

1.3.12 Speciális igényű vendégek fogadásának feltételei **6 óra / 10 óra**

Allergiás vendégek (étel allergia, egyéb allergia pl. poratka) és ezek jelzések a szálláshely különböző egységei felé (pl. étel allergia – konyhával való kommunikáció). Mozgáskorlátozott vendégek fogadása (mozgáskorlátozottság fokozatai és az ehhez tartozó felszereltség a szálláshelyen). Egyéb speciális igények (pl. vak vagy siket)

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	csoporth	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4.	házi feladat	x			-
1.5.	teszt	x			-
1.6	szálláshely- és üzemlátogatás			x	

1.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazható eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoportbontás	Osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			

1.6 A tantárgy értékelésének módja

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

17. Kommunikációs alapismeretek gyakorlat tantárgy

93 óra / 93 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással / két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

2.1 A tantárgy tanításának célja

A kommunikáció alapjai gyakorlat oktatás alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák a kommunikáció különböző fajtáit, felismerjék azokat és annak megfelelően kezeljék. Legyenek tisztában a kommunikáció fontosságával, az vendégekre gyakorolt hatásának jelentőségével. Képessé kell tenni a tanulókat arra, hogy a kommunikáció helyes megválasztásával hatékonyan végezzék munkájukat.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

2.3 Témakörök

2.3.1 Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok

30 óra / 30 óra

A vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok). Viselkedéskultúra legfontosabb szabályai. Kapcsolat különböző kommunikációs eszközök segítségével

2.3.2 Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés

33 óra / 33 óra

Vendég típusok különbözősége. Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel. Vendég reklamációk kezelése. A konfliktuskezelés alapvető szabályai. Konfliktuskezelés váratlan szélsőséges helyzetekben. Fogyasztói szokások (nem, életkor, nemzetiség, társadalmi státusz). A vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, protokolláris szabályok. Vendégek jogai és kötelességei. Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézése, adminisztratív teendők.

2.3.3 Kommunikáció a vendéggel

30 óra / 30 óra

A felszolgáló és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi szokások. Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció

az „a la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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	csoporth	osztály	
1.1	magyarázat			x	
1.2.	elbeszélés			x	
1.3.	kiselőadás		x		
1.4.	megbeszélés	x			
1.5.	szemléltetés		x		
1.6.	projekt	x			
1.7.	kooperatív tanulás			x	
1.8.	szimuláció			x	
1.9.	szerepjáték		x		
1.10.	házi feladat	x			

2.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	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.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

2.6 A tantárgy értékelésének módja

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

18. Étkeztetés és felszolgálás gyakorlat

112 óra / 124 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

18.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek alkalmazása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital- és ételismeret. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felsőigazgatási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

18.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettypusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.

18.3. Témakörök

18.3.1. Higiénia, HACCP, munkavédelem

6 óra / 6 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, takarítás).

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

Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.

Egészségügyi 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).

18.3.2. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

8 óra / 8 óra

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

Az értékesítőtér részei (Hall, értékesítő tér, office, söntés, bár, különterem, terasz, kert).

Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálalókésik, ital-késik, hűtőkésik, tálmelegítők, tányér-melegítők)

A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámlyok, lájsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és fűmázó eszközök, a cőkraszatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes kőnyhagépek).

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

A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshöz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák.

Különböző mérőeszközök és az árátvétel során használt eszközök.

18.3.3. Eszközismeret

26 óra/ 30 óra

Eszközök csoportosítása anyagok szerint.

Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, talak, talalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, talalóeszközök, textíliák).

Váltások (egyszerű és különleges).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

18.3.4. Értékesítési ismeret

26 óra / 30 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 sajátos étel-ital kínálata és az értékesítési munka.

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, pultos, vendéglátó eladó, kávéfőző).

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

Felhasználás általános szabályai (felhasználási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra elhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felhasználásával kapcsolatos szabályok).

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

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

Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, kor és nem szerinti összetétele, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása...).

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, 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.

18.3.5. Étel- és italismeret

26 óra / 30 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholfmentes italok, kávék, teák) Bővidékek. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bndázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hő behatási műveletek).

Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, bgrnya, gabna, tészta, gyümölcs, saláta, vegyes köretek).

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

Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, kktél 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, húsból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztaféléből készített meleg előételek).

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

Tjból készített meleg előételek, meleg vegyes ízelítők.

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

18.3.6. Különböző felszolgálási módok

20 óra / 20 óra

Reggeli- és zsnnaterítés és felszolgálás.

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

18.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem / felszolgáló szaktanterem (tanterem)

18.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanói tevékenységfmák (ajánlás)

18.5.1. 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	
1.1	magyarázat			x	
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-

1.4.	kooperatív tanulás		x		-
1.5.	szimuláció			x	-
1.6.	szerepjáték			x	-
1.7.	üzlet- és piaclátogatás			x	-

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

Sor-szám	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			-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			-
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
4.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Áruterelő szakmai munkatevékenység		x		-
5.2.	Műveletek gyakorlása		x		-
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
6.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
6.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		-
6.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		-
6.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		-
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			-
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			-

18.6. A tantárgy értékelésének módja

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

értékeléssel.

19. Szakmai idegen nyelv tantárgy

144 óra/144 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

19.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

19.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 az elhelyezkedést-munkavállalást segítő idegen nyelv mőködés és az alap-szakképesítések közös mőködésaihez, valamint a saját szakmai mőködési tartalmaihoz.

19.3. Témakörök

19.3.1. Szakmai kifejezések

52 óra/52 óra

Gasztronómia nyersanyagai.

Cukrászkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

19.3.2. Szakmai technológiák

50 óra/50 óra

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

19.3.3. Szakmai szituációk

42 óra/ 42 óra

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

19.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanterem

19.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanítói tevékenységek (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 (SZVK 6. pont lebontása,
		egyéni	csoporth	osztály	

					pontosítása)
1.1.	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés			X	-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	szimuláció			X	-
1.10.	szerepjáték			X	-
1.11.	házi feladat			X	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazható 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 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.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		X		-

19.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. 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.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Témakörök

Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

Technológiai alapismeretek

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelése.

Konyhákban használt edények és kéziszerszámok.

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítése.

A zöldség és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Malomipari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés.

Saláták, öntetek, köretek

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek

pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással

készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással

készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

Főzelékek, levesek, levesbetétek

Főzelékek.

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés)..

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevések)..

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Témakörök

Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények)..

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek,

ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsősegekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.
Morzsafélék.
Egyéb kevert tészták.
Omlós tészták.
Rétesek.
Felvert tészták.
Vajastészták.
Égetett tészták.
Felfújtak, pudingok.

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Témakörök

Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

Levesek, levesbetétek.
Levesek.
Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevések).
Levesbetétek.
Mártások, pecsenyelevek.
Meleg mártások:
Egyszerű meleg mártások.
Gyümölcsmártások.
Világos alapmártások.
Barnamártások.
Pecsenyelevek.
Meleg előételek:
Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).
Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek).
Rizottók.
Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).
Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).
Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).
Meleg vegyes ízelítő.
Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:
Édesvízi fehér húsu halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsu halakból készíthető ételek.
Tengeri fehér húsu halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsu halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsősegekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.”