

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

a(z)

34 811 03

PINCÉR

S Z A K K É P E S Í T É S H E Z

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.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 811 03 számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó ./201.. (.... ...) ... rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03

Szakképesítés megnevezése: Pincér

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18.. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII.. Vendéglátóipar

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 szakma és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

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

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben 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	791 óra/év**
Összesen:		2343 óra		2583 óra*

* A kerettantervet író elírta az óraszámot. Helyesen: 2582,5 óra.

** A kerettantervet író elírta az óraszámot. Helyesen: 790,5 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	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

1. számú táblázat - A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása évfolyamonként

2változat		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 03 Pincér 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							
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	342	5,5	198	5,5	170,5	710,5						
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						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	72	1	36	1	31	139						
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5	54	1	36	1	31	121						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5	18		0		0	18						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniéje		0	0,5	18		0	18						
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	1	36	1	36		0	72						
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	4,5	162		0		0	162						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat		0	2	72	1	31	103						
Szakmai elmélet összesen:		9,5	342	5,5	198	5,5	170,5	710,5						
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	5	180	17,5	630	17,5	542,5	1352,5						
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	5	180		0		0	180						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat üzemi gyakorlat		0	17,5	630	17,5	542,5	1172,5						

<u>Szakmai gyakorlat összesen:</u>		5	180	17,5	630	17,5	542,5	1352,5	
<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen</u>		9,5	342	17,5	630	17,5	542,5	1514,5	
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)	0,5	18	1	36	1	31	85	
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	2	72					72	
11525-16 Felszolgálati szakmai ismeretek	Felszolgálati üzemi gyakorlat			1	36	1,5	46,5	82,5	
<u>Szakmai szabad sáv összesen:</u>		2,5	90	2	72	2,5	77,5	239,5	
<u>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</u>		10	360	6,5	234	6,5	201,5	795,5	
<u>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</u>		7	252	18,5	666	19	589	1507	
<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</u>		17	612	25	900	25,5	790,5	2302,5	
<u>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</u>			140		140			280	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: $2343 - 1507 - 280 = 710,5 / 30\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2343 - 710,5 = 1632,5 / 70\%$						2343	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: $2582,5 - 1507 - 280 = 795,5 / 31\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2582,5 - 795,5 = 1787 / 69\%$						2582,5	
		752		1040		790,5		2582,5	

2változat		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 03 Pincér szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszám: 3 óra														
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									
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	4,5	162	3	108	3	93	363						
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						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	0,5	18	0,5	15,5	69,5						
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	0,5	18	0,5	18	1	31	67						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5	18		0		0	18						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénéje		0	0,5	18		0	18						
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	0,5	18	0,5	18		0	36						
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	2	72		0		0	72						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat		0	1	36	0,5	15,5	51,5						
Szakmai elmélet összesen:		4,5	162	3	108	3	93	363						
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	2,5	90	8,5	306	9	279	675						
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	2,5	90		0		0	90						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat üzemi gyakorlat		0	8,5	306	9	279	585						
Szakmai gyakorlat összesen:		2,5	90	8,5	306	9	279	675						

<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen</u>		4,5	162	8,5	306	9	279	747	
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)		0		0		0	0	
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	1,5	54		0		0	54	
11525-16 Felszolgálató szakmai ismeretek	Felszolgálatás üzemi gyakorlat		0	1	36	1	31	67	
<u>Szakmai szabad sáv összesen:</u>		1,5	54	1	36	1	31	121	
<u>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</u>		4,5	162	3	108	3	93	363	
<u>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</u>		4	144	9,5	342	10	310	796	
<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</u>		8,5	306	12,5	450	13	403	1159	
<u>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</u>			70		70			140	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)		Szakmai elmélet aránya: $1178 - 675 - 140 = 363 / 31\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1178 - 363 = 815 / 69\%$						1178	
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: $1299 - 796 - 140 = 363 / 28\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1299 - 363 = 936 / 72\%$						1299	
		376	520		403		1299		

		34 811 03 Pincér szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, heti óraszámok 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	9,5	342	11	341	683
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18		0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	2	72		0	72
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	72	2	62	134
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5	54	2	62	116
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában		0	0,5	15,5	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénéje		0	0,5	15,5	15,5
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv		0	2	62	62
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	3,5	126	1	31	157
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás		0	3	93	93
Szakmai elmélet összesen:		9,5	342	11	341	683
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	22	792	20,5	635,5	1427,5
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	4,5	162		0	162
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás üzemi gyakorlat	17,5	630	20,5	635,5	1265,5
Szakmai gyakorlat összesen:		22	792	20,5	635,5	1427,5
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		31,5	1134	31,5	976,5	2110,5
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	0,5	18			18
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénéje			0,5	15,5	15,5
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás üzemi gyakorlat			3	93	93
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	3	108			108
Szakmai szabad sáv összesen:		3,5	126	3,5	108,5	234,5
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		10	360	11,5	356,5	716,5
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		25	900	23,5	728,5	1628,5
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: 2270,5 - 1427,5 - 160 = 683 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 2270,5 - 683 = 1587,5 / 70%/ 				2270,5
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: 2505 - 1628,5 - 160 = 716,5 / 29%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 2505 - 716,5 = 1788,5 / 71%/ 				2505
		1420		1085		2505

		34 811 03 Pincér szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszámok 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	4,5	162	6	186	348
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18		0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0,5	18		0	18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	1	31	67
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	0,5	18	1	31	49
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában		0	0,5	15,5	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája		0	0,5	15,5	15,5
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv		0	1	31	31
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	2	72	0,5	15,5	87,5
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat		0	1,5	46,5	46,5
Szakmai elmélet összesen:		4,5	162	6	186	348
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	11,5	414	10	310	724
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	2,5	90		0	90
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat üzemi gyakorlat	9	324	10	310	634
Szakmai gyakorlat összesen:		11,5	414	10	310	724
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		16	576	16	496	1072
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	0,5	18			18
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája			1	31	31
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat üzemi gyakorlat			1	31	31
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	1,5	54			54
Szakmai szabad sáv összesen:		2	72	2	62	134
Szakmai elmélet összesen szabad sávval:		5	180	7	217	397
Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:		13	468	11	341	809
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: 1152 - 724 - 80 = 348 / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1152 - 348 = 804 / 70%/ 				1152
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)		Szakmai elmélet aránya: 1286 - 809 - 80 = 397 / 31%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1286 - 397 = 889 / 69%/ 				1286
		728		558		1286

2. számú táblázat - A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		34 811 03 Pincér szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszámok 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 szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342+18	180+72	140	198+36	630+36	140	170,5+31
Összesen	522+90			828+72			715+77,5			
Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	710,5 +85= 795,5 óra (31%)									
Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352,5 + 280 ö.sz.gy +154,5 = 1787 óra (69%)									
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	15,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							3,5		3,5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62
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
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				10					10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Ügvtel a vendéglátásban							15		15
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	10								10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	10			8					18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				8					8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálodás				2			8		10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás							8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	12								12
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2								2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4								4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.							16		16
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6

34 811 03 Pincér 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	
342+18	180+72	140	198+36	630+36	140	170,5+31	542,5+46,5	2063 + 280 +239,5 = 2582,5
522+90			828+72			715+77,5		
710,5 +85= 795,5 óra (31%)								
1352,5 + 280 ö.sz.gy +154,5 = 1787 óra (69%)								
4								
5								5
0	0		18	0		0	0	18
			10					10
			2					2
			6					6
36	0		36	0		0	0	72
14			10					24
14			10					24
8			16					24
162	0		0	0		0	0	162
6								6
14								14
10								10
32								32
50								50
50								50
0	180+72		0	0		0	0	252
	10							10
	20							20
	50+20							70
	30+20							50
	70+32							102
0	0		72	0		31	0	103
			40					40
			32					32
						18		18
						6		6
						7		7
0	0		0	630+36		0	542,5+46,5	1255
				145			120	265
				150+15			115+15	295
				150+15			115+15	295

34 811 03 Pincér 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				
342+18	180+72	140	198+36	630+36	140	170,5+31	542,5+46,5	2063 + 280 +239,5 = 2582,5			
522+90			828+72			715+77,5					
710,5 +85= 795,5 óra (31%)											
1352,5 + 280 ö.sz.gy +154,5 = 1787 óra (69%)											
				150+6			115+16,5	287,5			
				35			77,5	112,5			
18			36			31		85			

		34 811 03 Pincér 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 szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162	90+54	70	108	306+36	70	93	279+31	1038 + 140 +121 = 1299
	Összesen	252+54			414+36			372+31		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	363 óra (28%)								
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	675 óra + 140 óra összefüggő sz.gy. + 121 óra = 936 óra (72%)								
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	15,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés							4		4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							3,5		3,5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		15,5	0	15,5
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs							3,5		3,5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		18	0		15,5	0	69,5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	4								4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	14			4					18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				5					5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban							7,5		7,5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	8								8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5								5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	5			4					9
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				4					4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás				1			4		5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás							4		4
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	18	0		18	0		31	0	67
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	4								4
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	1								1
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	2								2
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	9			2					11
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				8					8
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				7			3		10
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.							16		16
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4								4

		34 811 03 Pincér 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 szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162	90+54	70	108	306+36	70	93	279+31	1038 + 140 +121 = 1299		
	Összesen	252+54			414+36			372+31				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	363 óra (28%)										
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	675 óra + 140 óra összefüggő sz.gy. + 121 óra = 936 óra (72%)										
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája	0	0		18	0		0	0	18		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele				10					10		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2					2		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6		
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	18	0		18	0		0	0	36		
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai kifejezések	7			5					12		
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai technológiák	7			5					12		
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai szituációk	4			8					12		
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok	72	0		0	0		0	0	72		
11524-16 Felszolgálási alapok	Higiénia, HACCP, munkavédelem	3								3		
11524-16 Felszolgálási alapok	Kommunikáció, viselkedéskultúra	4								4		
11524-16 Felszolgálási alapok	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései	5								5		
11524-16 Felszolgálási alapok	Eszközismeret	16								16		
11524-16 Felszolgálási alapok	Értékesítési ismeret 1.	22								22		
11524-16 Felszolgálási alapok	Étel- és italismeret 1.	22								22		
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok gyakorlat	0	90+54		0	0		0	0	144		
11524-16 Felszolgálási alapok	Helyiség- és eszközismeret		5							5		
11524-16 Felszolgálási alapok	Eszközhasználat		10							10		
11524-16 Felszolgálási alapok	Értékesítés alapjai		25+10							35		
11524-16 Felszolgálási alapok	Italfelszolgálás		15+10							25		
11524-16 Felszolgálási alapok	Különböző felszolgálási módok 1.		35+34							69		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás	0	0		36	0		15,5	0	51,5		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Étel- és italismeret 2.				20					20		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Értékesítési ismeret 2.				16					16		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás							7		7		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés							4		4		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek							3,5		3,5		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás üzemi gyakorlat	0	0		0	306+36		0	279+31	652		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Nyitás előtti teendők					70			60	130		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különböző felszolgálási módok 1.					75+15			55+12	157		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különböző felszolgálási módok 2.					75+15			55+12	157		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különleges éttermi munka					75+6			55+9	145		

		34 811 03 Pincér 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 szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162	90+54	70	108	306+36	70	93	279+31	1038 + 140 +121 = 1299			
	Összesen	252+54			414+36			372+31					
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	363 óra (28%)											
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	675 óra + 140 óra összefüggő sz.gy. + 121 óra = 936 óra (72%)											
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban					11			54	65			
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)									0			

34 811 03 Pincér szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló					
2017. szeptember 1-jétől					
Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
NAPPALI					
36 hét			31 hét		Összesen
1. évfolyam			2. évfolyam		
e	gy	ögy	e	gy	
342+18	792+108	160	341+15,5	635,5+93	
1124+126			977+108,5		
683 +33,5 = 716,5 óra (29%)					2110,5 +160 +234,5 = 2505
1427,5 + 160 ö.sz.gy. +201 = 1788,5 óra (71%)					
18	0		0	0	18
4					4
4					4
5					5
5					5
72	0		0	0	72
14					14
14					14
24					24
20					20
72	0		62	0	134
8					8
28			8		36
			10		10
			14		14
16					16
10					10
10			6		16
			8		8
			8		8
			8		8
54	0		62	0	116
12					12
2					2
4					4
36			2		38
			19		19
			13		13
			12		12
			16		16
0	0		15,5	0	15,5
			3		3
			5		5
			4		4

34 811 03 Pincér szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló					
2017. szeptember 1-jétől					
Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
NAPPALI					
36 hét			31 hét		Összesen
1. évfolyam			2. évfolyam		
e	gy	ögy	e	gy	
342+18	792+108	160	341+15,5	635,5+93	
1124+126			977+108,5		
683 +33,5 = 716,5 óra (29%)					2110,5 +160 +234,5 = 2505
1427,5 + 160 ö.sz.gy. +201 = 1788,5 óra (71%)					
			3,5		3,5
0	0		15,5+15,5	0	31
			8+4		12
			2+6		8
			5+5,5		10,5
0	0		62	0	62
			22		22
			20		20
			20		20
126+18	0		31	0	175
6					6
14					14
10					10
31					31
48					48
17+18			31		66
0	162+108		0	0	270
	9+8				17
	20+25				45
	40+25				65
	30+25				55
	63+25				88
0	0		93	0	93
			36		36
			30		30
			14		14
			6		6
			7		7
0	630		0	635,5+93	1358,5
	145			130+20	295
	150			140+20	310
	150			140+20	310
	150			140+15	305

		34 811 03 Pincér szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszamos 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		
A szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	342+18	792+108	160	341+15,5	635,5+93	2110,5 +160 +234,5 = 2505	
	Összesen	1124+126			977+108,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	683 +33,5 = 716,5 óra (29%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1427,5 + 160 ö.sz.gy. +201 = 1788,5 óra (71%)						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban		35			85,5+18	138,5	

		34 811 03 Pincér 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	
A szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	162+18	414+54	80	186+31	310+31	1072 + 80 + 134 = 1286
	Összesen	576+72			496 +62		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	348 óra +49 óra= 397 (31%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	724 óra +80óra összefüggő sz.gy. + 85 óra= 889 óra (69%)					
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.	18	0		0	0	18
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1	3					3
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2	3					3
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés	6					6
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs	6					6
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		31	0	67
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	4					4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	14			4		18
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				5		5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban				7		7
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	8					8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5					5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	5			3		8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				4		4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálodás				4		4
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás				4		4
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	18	0		31	0	49
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	3					3
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	1					1
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	2					2
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	12			1		13
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelniszerek csoportjai II.				9		9
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				7		7
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,				6		6
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.				8		8
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0	0		15,5	0	15,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak				3		3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás				5		5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság				4		4

		34 811 03 Pincér 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	
A szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	162+18	414+54	80	186+31	310+31	1072 + 80 + 134 = 1286
	Összesen	576+72			496 +62		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	348 óra +49 óra= 397 (31%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	724 óra +80óra összefüggő sz.gy. + 85 óra= 889 óra (69%)					
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				3,5		3,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénéje	0	0		15,5+31	0	46,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele				8+8		16
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2+12		14
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				5+11		16
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	0	0		31	0	31
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai kifejezések				11		11
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai technológiák				10		10
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai szituációk				10		10
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok	72+18	0		15,5	0	105,5
11524-16 Felszolgálási alapok	Higiénia, HACCP, munkavédelem	3					3
11524-16 Felszolgálási alapok	Kommunikáció, viselkedéskultúra	7					7
11524-16 Felszolgálási alapok	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései	5					5
11524-16 Felszolgálási alapok	Eszközismeret	16					16
11524-16 Felszolgálási alapok	Értékesítési ismeret 1.	13					13
11524-16 Felszolgálási alapok	Étel- és italismeret 1.	10+18			15,5		33,5
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok gyakorlat	0	90+54		0	0	144
11524-16 Felszolgálási alapok	Helyiség- és eszközismeret		4+4				8
11524-16 Felszolgálási alapok	Eszközhazsnálat		10+12				22
11524-16 Felszolgálási alapok	Értékesítés alapjai		20+12				32
11524-16 Felszolgálási alapok	Italfelszolgálás		15+14				29
11524-16 Felszolgálási alapok	Különböző felszolgálási módok 1.		41+14				55
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás	0	0		46,5	0	46,5
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Étel- és italismeret 2.				18		18
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Értékesítési ismeret 2.				15		15
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás				7		7
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés				3		3
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek				3,5		3,5
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás üzemi gyakorlat	0	324		0	310+31	665
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Nyitás előtti teendők		70			70+10	150
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különböző felszolgálási módok 1.		75			70+10	155
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különböző felszolgálási módok 2.		75			70+11	155
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különleges éttermi munka		75			70	145

		34 811 03 Pincér 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		
A szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	162+18	414+54	80	186+31	310+31	1072 + 80 + 134 = 1286	
	Összesen	576+72			496 +62			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	348 óra +49 óra= 397 (31%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	724 óra +80óra összefüggő sz.gy. + 85 óra= 889 óra (69%)						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban		29			30	59	

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 önéletrajzt készít	X
Diákmunkát végez	X
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	X
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	X
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	X
Álláskeresési módszerek	X
Vállalkozások létrehozása és működtetése	X
Munkaügyi szervezetek	X
Munkavállaláshoz szükséges iratok	X
Munkaviszony létrejötte	X
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	X
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	X
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	X
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	X
Elemi szintű számítógép használat	X
Információforrások kezelése	X
Köznyelvi beszédképesség	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	X
Szervezőképesség	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	X
Határozottság	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	X
Információgyűjtés	X

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

16 óra/16 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

4 óra/4 óra

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

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

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

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

Álláskereső módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresőben), munkaügyi szervezet

segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

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

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

1.3.4. Munkanélküliség

4 óra/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

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

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 mondat szintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. 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:	
bemutakozik (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 alapkifejezései	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

64 óra/64 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 élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

10 óra/10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető időszakra (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/10 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képeség, 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 alapszókincshez 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 cél nyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás

- 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.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű 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 CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A ...-.. azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

A vállalkozások lényege és jellemzői	X
Gazdálkodás és ügyvitel	X
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	X
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	X
Az áruátvétel szabályai, folyamata	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
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	X
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	X
A vendéglátás gazdasági számításai	X
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	X
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	X
Árképzés	X
Viselkedéskultúra, kommunikáció	X
Az üzleti életírásbeli formái	X
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	X
Szakmai nyelvi íráskészség	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X
Szakmai nyelvű beszéd-készség	X
Elemi számolási készség	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	X
Szorgalom, igyekezet	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezési képesség	X
Rendszerező képesség	X
Áttekintő képesség	X

3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy**139 óra/134 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.

3.3. Témakörök

3.3.1. 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, fogyasztás)

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

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

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

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

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

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.3.2. A vendéglátó alapismeretek

36 óra/36 óra

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:

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

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

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

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

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Vendéglátás tárgyi feltételei:

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

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

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

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

Vendéglátás személyi feltételei:

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

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

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

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

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

3.3.3. Adózási ismeretek

10 óra/10 óra

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

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

3.3.4. Ügyvitel a vendéglátásban

15 óra/14 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

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

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

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

3.3.5. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 16 óra/16 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.6. Viszonyszámok 10 óra/10 óra

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

3.3.7. Árképzés 18 óra/16 óra

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás
Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

3.3.8. Jövedelmezőség 8 óra/8 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)

3.3.9. Készletgazdálkodás 10 óra/8 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

3.3.10. Elszámoltatás 8 óra/8 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

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

4. Általános élelmiszerismeret tantárgy**121 óra/116 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

4.1. A tantárgy tanításának célja

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

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

4.3. Témakörök

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

12 óra/12 óra

Táplálkozás jelentősége

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

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

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

4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

2 óra/2 óra

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

4.3.3. Fogyasztóvédelem

4 óra/4 óra

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I.

40 óra/38 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

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

Só jellemzése felhasználása

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

Fűszerek:

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

Tej és termékeinek:

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

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

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

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikevizsgálata

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

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárastészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

Zsiradékok:

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

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

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

19 óra/19 óra

Hús, húsipari termékek:

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

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

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

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

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

16 óra/13 óra

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

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

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

Gyümölcsök:

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

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV.

12 óra/12 óra

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

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

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Koffein tartalmú élelmiszerek:

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

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

4.3.8. Élelmiszerek csoportjai V.

16 óra/16 óra

Italok:

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

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

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

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

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

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

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanterem

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

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

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

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

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

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

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

5. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy**18 óra/16 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

5.3. Témakörök**5.3.1. Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak****3 óra/3 óra**

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

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

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

5.3.2. Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás**6 óra/3 óra**

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

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

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

Az élelmiszerek romlásaA tartósítás fogalma
 Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
 Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
 Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
 Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

5.3.3. **Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság**

4 óra/4 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
 Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
 Állatgyógyászati szermaradékok
 Peszticid maradékok
 Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek- (dioxinok, poliklórozott bifenilek)
 Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
 Zsírban, olajban sütés szabályai
 Csomagoló anyagok
 Élelmiszerrel érintkező felületek
 Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
 Tengeri és édesvízi biotoxinok
 Hisztamin
 Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
 Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
 Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
 Mérgező állatok
 Mérgező növények

5.3.4. **Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok**

3 óra/4 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
 Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
 A GHP helye és szerepe a szabályozásban
 Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
 A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;
 Húsok származási helye
 Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
 Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
 Vendéglátás és közétkeztetés
 Ételmérgezés, ételfertőzés
 Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

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	csoport	osztály	

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

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

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

6. Vendéglátás higiéniája tantárgy

18 óra/15 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

6.1. A tantárgy tanításának célja

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

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3. Témakörök

6.3.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

10 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

6.3.2. Személyi higiénia

2 óra/2 óra

Személyi higiénia

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

Vendéglátó tevékenység, ételkészítés előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

Jelentősége az ételbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása

Védőruha, munkaruha használata, tisztítása

Betegségek, sérülések

Egészségügyi alkalmasság

Látogatók, karbantartók

Helyes magatartás az ételkészítés, és tálalás során

6.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

6 óra/5 óra

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzése, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

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

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

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

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 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		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 11523-16 azonosító számú Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

7. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

72 óra/62 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

7.1. 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.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

7.3. Témakörök

7.3.1. Szakmai kifejezések

24 óra/22 óra

Gasztronómia nyersanyagai

Ételek megnevezései

Cukrászkészítmények megnevezései

Italok megnevezései

Vendéglátóipari egységek és helyiségeik

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

7.3.2. Szakmai technológiák

24 óra/20 óra

Ételkészítési technológiák

Cukrászati technológiák

Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

7.3.3. Szakmai szituációk

24 óra/20 óra

Kommunikáció a munkatársakkal

Etikett, protokoll alkalmazása

Kommunikáció a vendégekkel

Vendégek fogadása

Ajánlás idegen nyelven

Rendelésfelvétel idegen nyelven

Panaszkezelés

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 módszerek (ajánlás)

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

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

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

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

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 11524-16 azonosító számú Felszolgálati alapok megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

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

8. Felszolgálási alapoki tantárgy**162 óra/157 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

8.1. A tantárgy tanításának célja

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

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

8.3. Témakörök

8.3.1. *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, felszolgálat, terítés, elszállítást, kiszállítást, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, 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).

8.3.2. *Kommunikáció, viselkedéskultúra*

14 óra/14 óra

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

Etikett és protokoll szabályok ismerete.

Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.

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

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

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

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

Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).

8.3.3. *Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései*

10 óra/10 óra

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

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

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

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

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

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

8.3.4. *Eszközismeret*

32 óra/31 óra

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.

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

Váltások (egyszerű és különleges).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálat eszközei.

Különböző eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

8.3.5. *Értékesítési ismeret 1.*

50 óra/48 óra

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

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

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

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

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

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

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

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

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

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

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

Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

8.3.6. *Étel- és italismeret 1.*

50 óra/48 óra

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

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

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

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

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

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

Salátaöntetek, dresszingek.

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

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

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

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

Tojásból készített meleg előételek.

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

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg 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 mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			

3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

9. Felszolgálási alapok gyakorlat tantárgy

180 óra/162 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

9.1. A tantárgy tanításának célja

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

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

9.3. Témakörök

9.3.1. *Helyiség- és eszközismeret*

10 óra/9 óra

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

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

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).

Műszaki helyiségek.

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

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

9.3.2. *Eszközhazsnálat*

20 óra/20 óra

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

Váltások ételekhez.

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálás eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

Tálalóeszközök helyes használata.

9.3.3. *Értékesítés alapjai*

50 óra/40 óra

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok.

Szervizasztal felkészítése

Konyhai bekészítés.

Söntés bekészítés.

Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.

Személyi felkészülés.

Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.

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

9.3.4. *Italfelhasználás*

30 óra/30 óra

Az italok felhasználásának általános szabályai.

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

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

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felhasználásában).

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

Pezsgők felhasználása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felhasználása (csapolt és üveges sörök).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felhasználása.

9.3.5. *Különböző felhasználási módok 1.*

70 óra/63 óra

Reggeli- és uzsonnaterítés és felhasználás.

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

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

Francia I-II. felhasználási mód.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Képzőhely

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések
---------	--------------------------	---	--

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

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A 11525-16 azonosító számú Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

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

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

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

10. Felszolgálat tantárgy**103 óra/93 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

10.1. A tantárgy tanításának célja

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

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

10.3. Témakörök

10.3.1. Étel- és italismeret 2.

40 óra/36 óra

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

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

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

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

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

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

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

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

10.3.2. Értékesítési ismeret 2.

32 óra/30 óra

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

Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés...). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!

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

Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

10.3.3. Étlapszerkesztés, étrend összeállítás

18 óra/14 óra

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

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

Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).

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

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

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

10.3.4. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés

6 óra/6 óra

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

Szobaszerviz általános szabályai.

10.3.5. Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek 7 óra/7 óra

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

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

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

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szakterem

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

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

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

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

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

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

11. Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy

1172 óra/1266 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

11.1. A tantárgy tanításának célja

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

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

11.3. Témakörök

11.3.1. Nyitás előtti teendők

265 óra/275 óra

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglалásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).

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

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

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

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

11.3.2. Különböző felszolgálási módok 1.

265 óra/290 óra

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

- Vendég fogadása, ültetése.
- Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).
- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés.
- Asztal lerámolása, újrateerítés.

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

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

11.3.3. Különböző felszolgálási módok 2. 265 óra/290 óra

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

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

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

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

Szobaszerviz feladatok ellátása.

11.3.4. Különleges éttermi munka 265 óra/290 óra

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

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

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

11.3.5. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban 112 óra/121 óra

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

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

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

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

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

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

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

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Képzőhely

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

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

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

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

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
2.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
5.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

11.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. 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:

Értékesítés alapjai

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörsap, kávégép, szájjéggép... Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglалásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).

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

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

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

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

Hangedli használat.

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

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

Italfelszolgálat

Az italok felszolgálatának általános szabályai.

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

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

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálatában).

Hangedli használat.

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

Pezsgők felszolgálat (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálat (csapolt és üveges sör).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálat.

Különböző felszolgálati módok 1.

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

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
Terítés, teríték kiegészítés.
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
Számlázás, fizettetés, elköszönés.
Asztal lerámolása, újraterítés..

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

Különböző felszolgálási módok 2.

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.
Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések...) eszközök becsomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...). Szobaszerviz feladatok ellátása.
Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

Különleges éttermi munka

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

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).
Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).
Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.
Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).
Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).
Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.
HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap...).

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Értékesítés alapjai

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, szájjéggép... Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglалásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).

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

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

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

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

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

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

Italfelhasználás

Az italok felhasználásának általános szabályai.

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

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

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felhasználásában).

Hangedli használata.

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

Pezsgők felhasználása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felhasználása (csapolt és üveges).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felhasználása.

Különböző felhasználási módok 1.

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felhasználás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újratevés.”