

1.70.

SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV

a

34 811 05

VENDÉGLÁTÓ ELADÓ SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

- 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 34 811 05 Vendéglátó eladó szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
- alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 05

A szakképesítés megnevezése: Vendéglátó eladó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

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 előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás - turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt. Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek

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

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

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	736 óra/év	25,5 óra/hét	816 óra/év
Összesen:		2366 óra		2608 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	1008 óra/év	35 óra/hét	1120 óra/év
Összesen:		2302 óra		2540 óra

34 811 05 VENDÉGLÁTÓ ELADÓ

2014. szeptember 1-től felmenő rendszerben

Szakmai követelmény modul	Tantárgyak /témakörök	Szakiskolai képzés közismereti oktatással							
		Óraszám							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		elm.	gyak.	ö.gy.	elm.	gyak.	ö.gy.	elm.	gyak.
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	18	18						
	Munkavédelmi alapismeretek	4	4						
	Munkahelyek kialakítása	4	4						
	Munkavégzés személyi feltételei	2	2						
	Munkaeszközök biztonsága	2	2						
	Munkakörnyezeti hatások	2	2						
	Munkavédelmi jogi ismeretek	4	4						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							16	16
	Munkajogi alapismeretek							4	12
	Munkaviszony létesítése							4	
	Álláskeresés							4	4
	Munkanélküliség							4	

11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							64	
	Nyelvtani rendszerezés 1							10	
	Nyelvtani rendszerezés 2							10	
	Nyelvi készségfejlesztés							24	
	Munkavállalói szókincs							20	
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	50	22		54			16	16
	Viselkedéskultúra, kommunikáció.	8+14	22						
	A gazdálkodás elemei, a piac.	8							
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei.	10							
	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek.	10							
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				10+18				
	Marketing a vendéglátásban.				8+18				
	Ügyvitel a vendéglátásban.							16	16
	Szakmai számítások	36			36			16	
	Viszonyszámok	14							
	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	12							
	Létszám- és bér gazdálkodás	10							

	Árképzés				20				
	Jövedelmezőség				16				
	Készletgazdálkodás							10	
	Elszámoltatás							6	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer- ismeretek, fogyasztóvédelem	36							
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	20							
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8							
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	4							
	Fogyasztóvédelem	4							
	Élelmiszerek csoportjai	36			36			32	
	Növényi eredetű élelmiszerek	36							
	Állati eredetű élelmiszerek				36				
	Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							4	
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók							4	
	Italok							24	
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	36			36				

	Szakmai kifejezések	20			6				
	Szakmai technológiák	10			15				
	Szakmai szituációk	6			15				
10056-12 Gyorsétkeztetés, ételeladás	Ételismeret	36			36			16	
	Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek	12			12			8	
	Reggeli és uzsonna ételek	12			12				
	Meleg ételek	12			12			8	
	Italismeret, kiszolgálás	36			18				
	Alkoholos italok	10			4				
	Alkoholmentes italok	6							
	Reggeli és uzsonna italok	6							
	Gyorséttermi eladás	14			14				
	Termelési és eladói gyakorlatok		108						
	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása		36						
	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása		36						
	Meleg ételek készítése, eladása		36						
	Termelési és eladói üzemi gyakorlatok					630			

	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása				210			
	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása				210			
	Meleg ételek készítése, eladása				210			
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés	Vendéglátó eladói tevékenység	72		18			16	
	Munkaterület, munkaszervezés	40		18			8	
	Kommunikáció	20					4	
	Üzleti adminisztráció	12					4	
	Értékesítés gyakorlata		72					
	Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés		24					
	Hideg és meleg ételek értékesítése		24					
	Italok értékesítése		24					
	Értékesítés üzemi gyakorlata							560
	Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés							150
	Hideg és meleg ételek értékesítése							210
	Italok értékesítése							210
Szakmai számítástechnika			36		36			32

Összesen:	356	256	140	234	666	140	192	624
Összesen:	612			900			816	
Heti óraszám:	10	7		6,5	18,5		6	19,5
Elméleti óraszámok/aránya	782 / %						Összesen: 2608	
Gyakorlati óraszámok/aránya	1826/ %							

KÖZISMERETI ÓRATERV

Komplex műveltségterület	1/9. évfolyam	2/10. évfolyam	3/11. évfolyam	ÖSSZES ÓRASZÁM
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom	72	36	-	108
Idegen nyelv	72	36	32	140
Matematika	72	36	32	140
Társadalomismeret	72	36	-	108
Természetismeret	108	-	-	108
Testnevelés és sport	180	180	160	520
Osztályközösség-építés	36	36	32	104
Cigány kisebbségi népismeret	36	36	48	120
HETI ÓRASZÁM:	18	11	9,5	1348
ÖSSZES HETI ÓRASZÁM	35	36	35	3956

A szakmai órák + 10%-os felosztása

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	ELŐÍRT ÖSSZESEN 18 óra	plusz 10% óraszám
	Munkavédelmi alapismeretek	+4 óra
		A munkavállalók egészségét veszélyeztető tényezők
		A munkakörnyezet veszélyei az egészségre Baleseti források, teendők baleset esetén.
		A megelőzési lehetőségek típusai: -elsődleges - másodlagos - harmadlagos
		A munkaegészségügy fontossága, munkaegészségügyi feladatok Elősegélynyújtási feladatok sérülés esetén Elektromos sérülések ellátása Újraélesztés

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság		gyakorlása
	Munkahelyek kialakítása	+4 óra
		Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések felismerésének gyakorlása
		Tűzjelzés adása, fogadása, teendők tűz esetén. Tűzoltó készülékek tűzoltóság, mentők hívásának gyakorlása
		A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése A helyes testtartás gyakorlása különböző helyzetekben
		Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek felismerésének gyakorlása
	Munkavégzés személyi feltételei	+2 óra
		Elsősegélynyújtási ismeretek Vérzések, sebek ellátása Kötözések, kötözés gyakorlása
		Életveszélyes állapotok felismerése Újraélesztés folyamata, újraélesztés gyakorlása
	Munkaeszközök biztonsága	+2 óra
		Munkaeszközök dokumentációinak megismerése, a szabályos használat feltételeinek gyakorlása szituációkban
		Munkaeszközök veszélyessége. Veszélyes munkaeszközök, eszközök veszélyeinek megismerése gyakorlással

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	<i>Munkakörnyezeti hatások</i>	+2 óra
		Veszélyforrások felismerése, figyelem fejlesztő és stresszkezelő technikák gyakorlása
		Balesetek elhárításának lehetőségei: Szituációs gyakorlatok
	<i>Munkavédelmi jogi ismeretek</i>	+4 óra
		Szakmai önéletrajz készítése. Munkaszerződések munkaköri leírások, szabályzatok megismerése.
		Balesetek és foglalkozási megbetegedések Feladatok munkabaleset esetén. Szituációs játék, helyzetgyakorlatok.
		Elsősegélynyújtási feladatok gyakorlása
		Munka – tűz és balesetvédelmi oktatásban tanultak felidézése alkalmazásának gyakorlása

11499-12 Foglalkoztatás II.

11499-12 Foglalkoztatás II.		plusz 10% terhére adott óraszám
	Munkajogi alapismeretek	+ 12 óra
		<p>1.-2. Az új Alaptörvény (2012.01.01.) gyakorlati értelmezése</p> <p>3.-4. Munkaszerződés tartalmi és formai elemei (alapvető követelmények és írásbeli tájékoztatási kötelezettség)</p> <p>5.-6. Munkaszerződés készítése megadott információk alapján</p> <p>7.-8. Munkaviszony megszüntetésének dokumentumai (felmondás, azonnali hatályú felmondás, közös megegyezés)</p> <p>9.-10. Munkaidő vezetésének formai és tartalmi követelményei (jelenléti ívek értelmezése)</p> <p>11.-12. Munka díjazása: jövedelem kifizetési lapok, bérlapok értelmezése</p>
	Álláskeresés	+ 4 óra
		<p>1.-2..Álláskeresési technikák (felvételi beszélgetések, munkába lépés, felmondás a protokoll szabályai szerint).</p> <p>3.Munkahelyi illemtan (beszédkultúra, beszédtemák, érkezés, távozás, ajándékozás, a kiszolgálás szabályai).</p> <p>4.Üzleti tárgyalás (a tárgyalás előkészítése, az ültetés</p>

		rendje, a tárgyalás befejezése).
--	--	----------------------------------

10045-12 Gazdálkodás

10045-12 Gazdálkodás		plusz 10% terhére adott óraszám
	Viselkedéskultúra, kommunikáció.	+14 óra elmélet
		+ 22 óra gyakorlat
		Ismerkedés egymással Ismerkedési gyakorlatok. Az együttlét igényének felkeltése és tudatosítása. A serdülőkör jellemzőinek ismertetése Önvizsgálatok: ki vagyok én, milyen vagyok én. A szükségletek tudatosítása Egyéni sajátosságok megbeszélése. Testi és lelki szükségletek fontossága. A képességek rendszere Önvizsgálatok: ki milyen képességgel rendelkezik.

		<p>Az értelmi képességek Az értelmi képességek sajátosságai.</p> <p>Fejlesztésükre irányuló gyakorlatok.</p> <p>Motiváció és érdeklődés</p> <p>Önismeret irányába ható gyakorlatok.</p> <p>Az érzelem és akarat Az érzelem és akarat megjelenési formái.</p> <p>Önmagunk megértése — érzelmek, reakciók, gondolatok, tettek jellemzői.</p> <p>Az emberi kapcsolatok</p> <p>Az emberi kapcsolatok jellemzői: hatékony kapcsolatépítés.</p> <p>A kommunikáció fajtái.</p> <p>Kommunikációs gyakorlatok.</p> <p>Konfliktusok a kapcsolatokban</p> <p>Konfliktus megoldási módok.</p> <p>Elfogadható megoldások gyakorlása.</p> <p>Kommunikáció és problémamegoldás</p> <p>Problémamegoldó készségek.</p> <p>Értékrend és elvárás az életproblémák megoldásában.</p> <p>Önismereti és készségfejlesztő gyakorlatok.</p> <p>Viselkedési stílusok Alkalmazkodás a változó élethelyzetekhez, emberekhez, elvárásokhoz.</p> <p>Identifikáció és empátia fejlesztésére irányuló gyakorlatok.</p> <p>Énkép és teljesítmény Sikerre és kudarcra adott reagálások fajtái.</p> <p>Önismereti gyakorlatok.</p>
--	--	--

	A vendéglátásban jellemző vállalkezési formák.	+ 18 óra
	Adózási ismeretek.	
	Marketing a vendéglátásban.	+ 18 óra
10045-12 Gazdálkodás		
		+ 16 óra
	Ügyvitel a vendéglátásban.	<p>A turizmus és a vendéglátás ügyvitele - 1</p> <p>Ügyviteli feladatok -2</p> <p>Üzleti levelezési szabályok- 2</p> <p>A bizonylat fogalma, fajtái, kiállítási szabályok-2</p> <p>A forgatókönyv fogalma, fajtái, a készítés szabályai-2</p> <p>A leltár fogalma, fajtái, a leltározás szabályai -3</p> <p>Az ellenőrzés fogalma, módjai-2</p> <p>A elszámolás, elszámoltatás fogalma, lényege, fajtái-2</p>

Szakmai számítástechnika

Összesített táblázat a helyi tanterv szerint 36 óra órakeret felhasználásáról

<u>9. évfolyam</u>	36 óra
---------------------------	---------------

	<ul style="list-style-type: none"> • Szövegszerkesztés. / Egy szövegszerkesztő szolgáltatásai. Szövegbevitel, javítás, módosítás. Mentés és nyomtatás. Dokumentumok formátumai. Karakterformázás. Bekezdésformázás, oldalformázás. Képek, objektumok beillesztése és formázásuk. Tabulátorok, hasábok. Táblázatok formázása. Szövegbevitel, gépelés, javítás, korrektúra. Kész dokumentum mentése, nyomtatása. Konvertálás formátumok között. A szöveg karakter szintű formázása. Bekezdések formázása, igazítása, behúzása, listák. Esztétikus oldalak készítése. Képek beillesztése, másolása, formázása. Tabulátorok alkalmazása a dokumentumban. Táblázatok bevitele, formázása. Meghívó, levél, kérvény, meghatalmazás, szerződés, névjegy készítése. Dokumentumok alkotása leírás és minta után vagy szabadon. Például szépen formázott dokumentumok elkészítése a szakmai irányultságnak megfelelő témában./ • Táblázatkezelés. /Adatok csoportosítása, értelmezése. A feladatmegoldáshoz szükséges táblázatok, adattípusok tervezése. Adatok bevitele a táblázatba. Műveletek, képletek, függvények alkalmazása. Táblázatok formázása, diagramok készítése. Tantárgyi és szakmai feladatok megoldása./ • Képszerkesztés és grafika / Rajzoló és képszerkesztő alkalmazás használata. Konvertálás a különböző képformátumok között. A megfelelő rajzeszköz kiválasztása. A rajzeszközök és a színek kezelése. Rajzok, ábrák készítése. Digitális fényképek alakítása retusálása, nyomtatása. Képgaléria készítése digitális fényképekből./ • Kommunikáció az interneten. Az elektronikus levelezés szolgáltatásai. Közhasznú adatbázisok az interneten. Hasznos webhelyek. • Tranzakciók az interneten. Web áruházak keresése. Termékek és szolgáltatások rendelése és vásárlása. <p><u>Heti óraszám:</u> 1</p> <p><u>Óraszám:</u> 36</p>	<p>12 óra</p> <p>10 óra</p> <p>5 óra</p> <p>5 óra</p> <p>4 óra</p>
--	--	--

<p><u>10. évfolyam</u></p>	<p>36 óra</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Szövegszerkesztés. / Egy szövegszerkesztő szolgáltatásai. Szövegbevitel, javítás, módosítás. Mentés és nyomtatás. Dokumentumok formátumai. Karakterformázás. Bekezdésformázás, oldalformázás. Képek, objektumok beillesztése és formázásuk. Tabulátorok, hasábok. Táblázatok formázása. Szövegbevitel, gépelés, javítás, korrektúra. Kész dokumentum mentése, nyomtatása. Konvertálás formátumok között. A szöveg karakter szintű formázása. Bekezdések formázása, igazítása, behúzása, listák. Esztétikus oldalak készítése. Képek beillesztése, másolása, formázása. Tabulátorok alkalmazása a dokumentumban. Táblázatok bevitele, formázása. Meghívó, levél, kérvény, meghatalmazás, szerződés, névjegy készítése. Dokumentumok alkotása leírás és minta után vagy szabadon. Például szépen formázott dokumentumok elkészítése a szakmai irányultságnak megfelelő témában./ • Táblázatkezelés. /Adatok csoportosítása, értelmezése. A feladatmegoldáshoz szükséges táblázatok, adattípusok tervezése. Adatok bevitele a táblázatba. Műveletek, képletek, függvények alkalmazása. Táblázatok formázása, diagramok készítése. Tantárgyi és szakmai feladatok megoldása./ • Képszerkesztés és grafika / Rajzoló és képszerkesztő alkalmazás használata. Konvertálás a különböző képfarmátumok között. A megfelelő rajzeszköz kiválasztása. A rajzeszközök és a színek kezelése. Rajzok, ábrák készítése. Digitális fényképek alakítása retusálása, nyomtatása. Képgaléria készítése digitális fényképekből./ • Kommunikáció az interneten. Az elektronikus levelezés szolgáltatásai. Közhasznú adatbázisok 	<p>12 óra</p>

	<p>az interneten. Hasznos webhelyek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tranzakciók az interneten. Web áruházak keresése. Termékek és szolgáltatások rendelése és vásárlása. <p><u>Heti óraszám:</u> 1</p> <p><u>Óraszám:</u> 36</p>	<p>10 óra</p>
		5 óra
		5 óra
		4 óra

11. évfolyam	32 óra	
	<ul style="list-style-type: none"> • Szövegszerkesztés. / Egy szövegszerkesztő szolgáltatásai. Szövegbevitel, javítás, módosítás. Mentés és nyomtatás. Dokumentumok formátumai. Karakterformázás. Bekezdésformázás, oldalformázás. Képek, objektumok beillesztése és formázásuk. Tabulátorok, hasábok. Táblázatok formázása. Szövegbevitel, gépelés, javítás, korrektúra. Kész dokumentum mentése, nyomtatása. Konvertálás formátumok között. A szöveg karakter szintű formázása. Bekezdések formázása, igazítása, behúzása, listák. Esztétikus oldalak készítése. Képek beillesztése, másolása, formázása. Tabulátorok alkalmazása a dokumentumban. Táblázatok bevitel, formázása. Meghívó, levél, kérvény, meghatalmazás, szerződés, névjegy, önéletrajz készítése. Dokumentumok alkotása leírás és minta után vagy szabadon. Például dokumentumok elkészítése a szakmai irányultságnak megfelelő témában./ • Táblázatkezelés. /Adatok csoportosítása, értelmezése. A feladatmegoldáshoz szükséges táblázatok, adattípusok tervezése. Adatok bevitel a táblázatba. Műveletek, képletek, függvények alkalmazása. Táblázatok formázása, diagramok készítése. Tantárgyi és szakmai feladatok megoldása./ • Képszerkesztés és grafika / Rajzoló és képszerkesztő alkalmazás használata. Konvertálás a különböző képformátumok között. A megfelelő rajzeszköz kiválasztása. A rajzeszközök és a színek kezelése. Rajzok, ábrák készítése. Digitális fényképek alakítása retusálása, nyomtatása. Képgaléria készítése digitális fényképekből./ • Kommunikáció az interneten. Az elektronikus levelezés szolgáltatásai. Közhasznú adatbázisok az interneten. Hasznos webhelyek. • Tranzakciók az interneten. Web áruházak keresése. Termékek és szolgáltatások rendelése és vásárlása. 	10 óra
	<u>Heti óraszám: 1</u>	
	<u>Óraszám: 32</u>	
		4 óra
		4 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Szakiskolai képzés közismereti oktatással									Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			1. évfolyam			2. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5									0,5				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5						0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2						2	
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1			0,5			0,5			1			1	
	Szakmai számítások	1			1			0,5			1			1,5	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismertek, fogyasztóvédelem	1									1				
	Élelmiszerek csoportjai	1			1			1			1			2	
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	1			1						2			1	

nyelv														
10056-12 Gyorsítkeztetés, ételeladás	Ételismeret	1			1			0,5		1			1	
	Italismeret, kiszolgálás	1			0,5			-		0,5			0,5	
	Termelési és eladói gyakorlatok		3								4,5			
	Termelési és eladói üzemi gyakorlatok					17,5					17,5			
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés	Vendéglátó eladó tevékenység	2			0,5			0,5		1,5			1,5	
	Értékesítés gyakorlata		2											3
	Értékesítés üzemi gyakorlata								17,5					17,5
Összes óra		9,5	5		5,5	17,5		5,5	17,5	9,5	22		11	20,5
Összes óra		14,5		140	23		140	23		31,5		160	31,5	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Szakiskolai képzés közismereti oktatással									Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		Óraszám									Összesen	Óraszám					Összesen
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam				1. évfolyam			2. évfolyam		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy			e	gy	ögy	e	gy	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	18									18	18					18
	Munkavédelmi alapismeretek	4									4	4					4
	Munkahelyek kialakítása	4									4	4					4
	Munkavégzés személyi feltételei	2									2	2					2
	Munkaeszközök biztonsága	2									2	2					2
	Munkakörnyezeti hatások	2									2	2					2
	Munkavédelmi jogi ismeretek	4									4	4					4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							16		16					16		16
	Munkajogi alapismeretek							4		4					4		4
	Munkaviszony létesítése							4		4					4		4
	Álláskeresés							4		4					4		4
	Munkanélküliség							4		4					4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							64		64					64		64
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10					10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10					10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24					24		24
	Munkavállalói szókincs							20		20					20		20

10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	36		18		16		70	36		32		68
	Viselkedéskultúra, kommunikáció	8						8	8				8
	A gazdálkodás elemei, a piac	8						8	8				8
	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei	10						10	10				10
	Üzletkörök és üzlettípusok, tárgyi és személyi feltételek, munkaügyi ismeretek.	10						10	10				10
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek			10				10			10		10
	Marketing a vendéglátásban			8				8			8		8
	Ügyvitel a vendéglátásban					16		16	16		14		14
	Szakmai számítások	36		36		16		88	36		48		84
	Viszonyszámok	14						14	14				14
	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	12						12	12				12
	Létszám- és bér gazdálkodás	10						10	10				10
	Árképzés			20				20			18		18
	Jövedelmezőség			16				16			14		14
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Készletgazdálkodás					10		10			10		10
	Elszámoltatás					6		6			6		6
	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	36						36	36				36
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	20						20	20				20
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8						8	8				8
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	4						4	4				4
	Fogyasztóvédelem	4						4	4				4
	Élelmiszerek csoportjai	36		36		32		104	36		64		100

	Növényi eredetű élelmiszerek	36						36	36				36
	Állati eredetű élelmiszerek				36			36				32	32
	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk						4	4				4	4
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók						4	4				4	4
	Italok						24	24				24	24
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	36			36			72	72			32	104
	Szakmai kifejezések	20			6			26	30			6	36
	Szakmai technológiák	10			15			25	25			15	40
	Szakmai szituációk	6			15			21	18			11	29
10056-12 Gyorsétkeztetés, ételeladás	Ételismeret	36			36		16	88	27			24	51
	Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek	12			12		8	32	9			8	17
	Reggeli és uzsonna ételek	12			12			24	9			8	17
	Meleg ételek	12			12		8	32	9			8	17
	Italismeret, kiszolgálás	36			18			54	27			24	51
	Alkoholos italok	10			4			14	7			6	13
	Alkoholmentes italok	6						6	3			3	6
	Reggeli és uzsonna italok	6						6	6			6	12
	Gyorséttermi eladás	14			14			6	11			9	20
	Termelési és eladói gyakorlatok		108					108		162			162
	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása		36					36		54			54
	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása		36					36		54			54
	Meleg ételek készítése, eladása		36					36		54			54
	Termelési és eladói üzemi gyakorlatok					630		630		630			630
	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása					210		210		210			210

	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása				210			210		210			210									
	Meleg ételek készítése, eladása				210			210		210			210									
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés	Vendéglátó eladói tevékenység	72			18		16		106	54		48	102									
	Munkaterület, munkaszervezés	40			18		8		66	20		20	40									
	Kommunikáció	20					4		24	20		20	40									
	Üzleti adminisztráció	12					4		16	14		8	22									
	Értékesítés gyakorlata		72						72			96	96									
	Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés		24						24			32	32									
	Hideg és meleg ételek értékesítése		24						24			32	32									
	Italok értékesítése		24						24			32	32									
	Értékesítés üzemi gyakorlata							560	560			560	560									
	Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés							150	150			150	150									
	Hideg és meleg ételek értékesítése							210	210			210	210									
	Italok értékesítése							210	210			210	210									
Összesen:		342	180	140	198	630	140	176	560		342	792	160	352	656							
Összesen:		522			828			140			736		2366		1134		160		1008		2302	
Elméleti óraszámok/aránya		30														30						
Gyakorlati óraszámok/aránya		70														70						

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

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

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A

11500-12 azonosító számú

**Munkahelyi egészség és biztonság
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság					
	Munkavédelmi alapismeretek	Munkahelyek kialakítása	Munkavégzés személyi feltételei	Munkaeszközök biztonsága	Munkakörnyezeti hatások	Munkavédelmi jogi ismeretek
FELADATOK						
Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét	x					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket		x				
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket			x			
Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket				x		
A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában		x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK						
A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	x					
A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei	x					x
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása	x					x
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai		x				
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei			x			
Munkaeszközök a munkahelyeken				x		
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken						x
Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken						x
A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő						x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Információforrások kezelése		x		x	x	
Biztonsági szín- és alakjelek		x				
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Felelősségtudat			x		x	x
Szabálykövetés	x					x
Döntésképeség					x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Visszacsatolási készség	x				x	
Irányíthatóság			x		x	
Irányítási készség			x		x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Rendszerező képesség	x				x	x
Körültekintés, elővigyázatosság		x			x	
Helyzetfelismerés		x		x	x	

1. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy

18óra/18 óra*

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

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

Nincsen előtanulmányi követelmény.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkavédelmi alapismeretek

4 óra/4 óra

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

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

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

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

A megelőzés fontossága és lehetőségei

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

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalommeghatározásai.

1.3.2. Munkahelyek kialakítása

4 óra/4 óra

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

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

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

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

Alapvető feladatok a tűz megelőzés érdekében

Tűz megelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

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

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

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

1.3.3. Munkavégzés személyi feltételei

2 óra/2 óra

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

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

1.3.4. Munkaeszközök biztonsága

2 óra/2 óra

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

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

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

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

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

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

1.3.5. Munkakörnyezeti hatások

2 óra/2 óra

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

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

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

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

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

1.3.6. Munkavédelmi jogi ismeretek

4 óra/4 óra

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

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

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

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

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

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

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.

Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen

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

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	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek (pl. NAPO)
1.4.	házi feladat	x			
1.5.	teszt	x			

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

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

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 a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			
	Munkajogi alapismeretek	Munkaviszony létesítése	Álláskeresés	Munkanélküliség
FELADATOK				
Munkaviszonyt létesít	x	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	x		
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x	x		
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x	x		
Álláskeresői 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	x		
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei			x	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)			x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x	x	x	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x	x	x	x
Elemi szintű számítógéphasználat	x	x	x	x
Információforrások kezelése	x	x	x	x
Köznyelvi beszédképesség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Önfejlesztés	x	x	x	x
Szervezőképesség			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x
Határozottság	x	x	x	x

MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Információgyűjtés	x	x	x	x

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

2.3. Témakörök**2.3.1. Munkajogi alapismeretek****4 óra**

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

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

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

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

2.3.2. Munkaviszony létesítése**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.

2.3.3. Álláskeresés

4 óra

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

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

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

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

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

2.3.4. Munkanélküliség

4 óra

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

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

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

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

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x			
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita		x		
1.6.	szemléltetés			x	
1.10.	szerepjáték		x		
1.11.	házi feladat			x	

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		

2.6. 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 a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.			
	Nyelvtani rendszerezés I.	Nyelvtani rendszerezés II.	Nyelvi késztségfejlesztés	Munkavállalói szókincs
FELADATOK				
Idegen nyelven:				
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x	x	x	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x	x	x	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez				x
SZAKMAI ISMERETEK				
Idegen nyelven:				
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok				x
a munkakör alap kifejezései				x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x			x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Fejlődőképesség, önfejlesztés		x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Nyelvi magabiztosság	x	x	x	
Kapcsolatteremtő készség		x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Információgyűjtés		x	x	
Analitikus gondolkodás			x	

3.1. 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 mondatszerkesztési 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.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

3.3. Témakörök

3.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

10 óra/10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3alapvető idősíkra (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 elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő 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 idegennyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

3.3.2. 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 exaktabb 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.

3.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

24 óra/24 óra

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegennyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegennyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegennyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

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

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

3.3.4. 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 be tudjon mutatkozni 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 szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

3.5. 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.

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x			
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita		x		
1.6.	szemléltetés			x	
1.10.	szerepjáték		x		
1.11.	házi feladat			x	

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.6.	Információk feladattal vezetett	x			

	rendszerezése				
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levéliírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10045-12 azonosító számú

Gazdálkodás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás							Szakmai számítások						
	Viselkedéskultúra, kommunikáció.	A gazdálkodás elemei, a piac.	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei.	Üzletkörök és üzlettipusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek.	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.	Marketing a vendéglátásban.	Ügyvitel a vendéglátásban.	Viszonyszámok	Tápiérték-, tömeg- és veszteségszámítás	Létszám- és bér gazdálkodás	Árképzés	Jövedelmezőség	Készletgazdálkodás	Elszámoltatás
FELADATOK														
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit		x			x									
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		x				x								
Választékot állít össze, árlapot készít			x								x			
Figyelemmel kíséri az árukészletet			x				x						x	
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból			x				x						x	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását			x										x	
Rendelést állít össze			x											
Árut vesz át			x											
Leltározási feladatokat végez			x										x	x
Bizonylatokat állít ki			x				x						x	x
Standol, elszámol a napi bevétellel			x				x						x	x
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki			x				x				x			
Jelenléti ívet vezet			x	x										
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást			x	x										
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz											x			

Anyaghányadot, kalkulációt készít			x						x		x			
Veszteségszámításokat végez			x						x					
Gazdálkodási számításokat végez			x					x	x	x	x	x	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát									x					
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít									x					
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását											x	x		
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit					x									
Üzlettípusa marketingelemeit használja		x	x			x								
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x		x			x								
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x		x			x								
SZAKMAI ISMERETEK														
A gazdálkodás körfolyamata és elemei		x												
A gazdálkodás piaci szereplői		x												
A piacok csoportosítása		x												
A piaci tényezők és azok összefüggései		x												
A piaci verseny		x												
A gazdálkodás alapegységei		x												
A vállalkozások lényege és jellemzői					x									
Gazdálkodás és ügyvitel							x							
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák			x										x	
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése			x										x	
Az áruátvétel szabályai, folyamata			x										x	
Költségelszámolás											x	x		
Az anyagfelhasználás mérése													x	
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei			x											
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		x	x	x										
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei				x										
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata:				x						x				

munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér														
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai						x								
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye		x										x		
A vendéglátás gazdasági számításai								x	x	x	x	x	x	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók												x		
Létszám- és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók				x						x				
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x				x						x	
Árképzés			x								x			
Marketing alapismeretek						x								
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban						x								
Értékesítés ösztönzés eszközei						x								
Viselkedéskultúra, kommunikáció	x					x								
Az üzleti élet írásbeli formái	x					x								
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai				x										
SZAKMAI KÉSZSÉGEK														
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x	x	x	x	x	x	x							
Elemi számolási készség								x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK														
Önállóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK														
Közérthetőség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK														
Tervezési képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Áttekinthető képesség	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x

4. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

70 óra/ 68 óra*

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

4.1. 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. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

4.2. 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, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.

4.3. Témakörök

4.3.1. Viselkedéskultúra, kommunikáció

8 óra / 8 óra

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

Embertípusok, személyiségtípusok (Szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus).

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

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

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

4.3.2. A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra/ 8 óra

A gazdálkodás alapfogalmai.

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

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség).

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), korunk piaci helyzete.

4.3.3. A vendéglátás fogalma, főtevékenységei

10 óra / 10 óra

A vendéglátás fogalma.

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban.

A vendéglátás feladata.

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

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerezés (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, HACCP minősítés, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés.

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).

4.3.4. Üzletkörök és üzlettypusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek

10 óra/ 10 óra

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

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

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

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

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

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

Munkaköri leírás célja, tartalma.

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

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

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

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

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

4.3.5. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek

10 óra / 10 óra

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

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

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

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

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

4.3.6. Marketing a vendéglátásban

8 óra / 8 óra

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

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

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók).

Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.

4.3.7. Ügyvitel a vendéglátásban

16 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).

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.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Osztályterem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	
1.2.	elbeszélés			x	
1.3.	kiselőadás			x	
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita				
1.6.	szemléltetés			x	
1.7.	kooperatív tanulás		x		
1.8.	házi feladat	x			
1.9.	egyéb				

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	

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

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Szakmai számítások tantárgy

88 óra/ 84 óra*

**Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

5.1. A tantárgy tanításának célja

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

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

5.3. Témakörök

5.3.1. Viszonyszámok

14 óra / 14 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai.

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor...), statisztikai táblázatok.

Megoszlási viszonyszám.

Bázis- és láncviszonyszám.

Dinamikus viszonyszám.

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám.

5.3.2. Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás

12 óra / 12 óra

Mértékegység átváltások.

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly).

Energia- és tápérték táblázat.

Anyaghányad-számítás.

Tömegszámítás.

Veszteség- és tömegnövekedés számítás.

5.3.3. Létszám- és bérgazdálkodás

10 óra/ 10 óra

Átlagl létszám számítása.

Munkabér költség, bérköltség közterhekkal kiszámítása.

Termelékenység számítása.

Átlagbér számítása.

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel.

5.3.4. Árképzés

20 óra / 18 óra

Árkialakítás szempontjai.

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

ÁFA számítás.

Árképzés, árkialakítás.

Árengedmény- és felárszámítás.

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

5.3.5. Jövedelmezőség

16 óra / 14 óra

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

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint).

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

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

Az eredmény elemzése (eredményszint).

5.3.6. Készletgazdálkodás

10 óra/ 10 óra

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

Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása.

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban).

5.3.7. Elszámoltatás

6 óra/ 6 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése.

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése.

Raktár elszámoltatása.

Termelés elszámoltatása.

Értékesítés elszámoltatása.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Osztályterem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	
1.2.	megbeszélés			x	
1.3.	szemléltetés			x	
1.4.	kooperatív tanulás		x		
1.5.	házi feladat	x			

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

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

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

10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem				Élelmiszerek csoportjai				
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	Fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek	Növényi eredetű élelmiszerek	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók	Italok
FELADATOK									
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x				x	x			
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x				x	x			
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x				x	x			
Alkalmazza a diétás szabályokat	x				x	x			
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x	x	x	x	x			
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x	x	x	x	x			
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		x	x	x	x	x	x	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz				x	x	x	x	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét				x		x	x	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x								
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat				x		x	x	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat				x					
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során			x	x					
SZAKMAI ISMERETEK									
Táplálkozástudományi alapismeretek	x								
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x								

Mikroorganizmusok jellemzői	x								
Élelmiszerek tartósítása	x								
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták						x			
Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer							x		
Zsiradékok					x	x			
Tej, tejtermékek					x				
Tojás					x				
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak					x				
Zöldségek, gyümölcsök						x			
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek							x		
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok									x
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok								x	
Élelmiszer vizsgálat	x								
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei				x					
Személyi higiénia			x	x					
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei				x					
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása				x					
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése		x	x						
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai			x						
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok			x						
SZAKMAI KÉSZSÉGEK									
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK									
Pontosság		x	x	x	x	x	x	x	x
Felelősségtudat	x	x	x	x					
TÁRSAS KOMPETENCIÁK									
Határozottság				x					
MÓDSZER KOMPETENCIÁK									
Rendszerező képesség	x	x	x	x					
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x	x					

6. Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy

36 óra

**Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

6.1. A tantárgy tanításának célja

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

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. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése

20 óra

Az élelmiszerek fogalma.

Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.

Táplálkozás jelentősége.

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

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Élelmiszerek tápértékének megőrzése.

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.

Az élelmiszerek romlása.

A tartósítás fogalma.

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

6.3.2. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

8 óra

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.

Bejáratok kialakításának követelményei.

Raktárak kialakításának követelményei.

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.

Mosogatók kialakításának követelményei.

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia.

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

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

6.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

4 óra

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

6.3.4. Fogyasztóvédelem

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.

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-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 CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

7. Élelmiszerek csoportjai

104 óra/100 óra*

**Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

7.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

7.3 Témakörök

7.3.1 Növényi eredetű élelmiszerek

36 óra / 36 óra

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

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

Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.

Zöltségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségárak árurendszere.
 A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonságai.
 Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.
 Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.
 Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.
 Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
 Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.
 A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.
 Malomipari műveletek és termékeik.
 Szárasztészták.
 A kenyér.
 Sütőipari fehértermékek.

7.3.2 Állati eredetű élelmiszerek 36 óra/32 óra

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

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

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

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

A hús-feldolgozóipar nyersanyagai.

Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Hús-feldolgozóipari műveletek.

A hús-feldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.

Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.

Darabos húskészítmények.

Étkezési szalonnák.

Húskonzervek.

A hal-feldolgozóipar termékei.

Halkonzervek.

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

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A

vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

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

7.3.3. Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk **4 óra/ 4óra**

Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

7.3.4. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók **4 óra/4 óra**

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

7.3.5. Italok **24 óra/24 óra**

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

Alkoholmentes italok.

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

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

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

Alkoholtartalmú italok.

Az alkohol élettani hatásának ismertetése.

A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.

Hazánk borvidékei.

A borok.

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

Minőséget meghatározó tényezők.

A borok típusai.

Természetes borok.

Likőrborok.

Szénsavas borok.

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

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

Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.

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

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		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			x	-

	jegyzeteléssel				
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 CXCV. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10046-12 azonosító számú
Szakmai idegen nyelv
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10046-12 azonosító számú, Szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv		
	Szakmai kifejezések	Szakmai technológiák	Szakmai szituációk
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	x	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x	x	x
Etikett, protokoll idegen nyelven			x
Illemtani formulák idegen nyelven			x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	x		x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	x		x
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven	x		x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x	x	
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x	x	
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven	x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Idegen nyelvű beszédképesség			x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	

Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése	x	x	
Elemi számolási készség idegen nyelven	x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Szorgalom, igyekezet	x	x	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Határozottság			x
Kapcsolatteremtő készség			x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Logikus gondolkodás		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés		x	x

8. Szakmai idegen nyelv tantárgy

72 óra/104 óra*

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

8.3. A tantárgy tanításának célja

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

8.4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.

A vendéglátás termelésben, értékesítésben jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

8.5. Témakörök

8.5.3. Szakmai kifejezések

26 óra/36 óra

Gasztronómia nyersanyagai.

Cukrárszkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Beszerezési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

8.5.4. Szakmai technológiák

25 óra/40 óra

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálatás folyamatai.

8.5.5. Szakmai szituációk

21 óra/ 28 óra

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-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		-

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10056-12 azonosító számú
Gyorsétkeztetés, ételleadás
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, étel-eladás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10056-12 Gyorsétkeztetés, étel-eladás	Étel- ismeret			Italismeret, kiszolgálás				Termelési és eladói gyakorlatok			Termelési és eladói gyakorlatok		
	Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek	Reggeli és uzsonnaételek	Meleg ételek	Alkoholos italok	Alkoholmentes italok	Reggeli és uzsonna italok	Gyorséttermi eladás	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása	Meleg ételek készítése, eladása	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása	Meleg ételek készítése, eladása
FELADATOK													
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
A munkaterületet, értékesítőteret, gépeket, eszközöket nyitásra előkészíti	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Árcímkeket, árlapot, ártáblát készít, rendez, kihelyez	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x
Tájékoztodik a napi feladatokról	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Konyhatechnológiai munkaműveleteket végez								x	x	x	x	x	x
Használja az új technológiákat és anyagokat								x	x	x	x	x	x
Reggeli és uzsonna ételeket, italokat készít							x	x			x	x	x
Hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi	x								x		x		
Gyorséttermi ételeket, salátákat készít	x	x	x						x	x	x	x	x
Adagolja, tálalja és díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre	x	x	x								x	x	x
Gyorséttermi és büfé kiszolgálást végez	x	x	x								x	x	x
Nyugtát, számlát készít, fizettet	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x
Szakszerűen kezeli a gépeket, sütő-főző berendezéseket								x	x	x	x	x	x
Betartja a higiéniai előírásokat, a HACCP szabályokat	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szükség szerint standol				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Üzemen kívül helyezi a gépeket	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Elvégzi az üzleti zárási teendőket	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x
Betartja a munkaegészségügyi, védelmi és tűzvédelmi szabályokat	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

SZAKMAI ISMERETEK													
Ételkészítési műveletek és csoportosításuk	x	x	x					x	x	x		x	x
Raktári készletek	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Reggeli-, löncs- és uzsonnaételek,- italok	x	x	x	x	x	x	x	x			x		x
Hidegkonyhai termékek, hideg és meleg szendvicsek	x	x	x						x			x	
Csomagolás	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Gyorséttermi ételek, készen tartás, tárolás	x	x	x					x	x	x	x	x	x
Gyorséttermi ételek, büféárak	x	x	x						x	x	x	x	x
Palackos, kimért és gépi üdítők				x	x	x	x						
Gépek, berendezések használata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Üzleti nyitási és zárási teendők	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x
Szelektív hulladékkezelés	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Standív				x	x	x	x				x	x	x
Pénztárgép, üzleti informatikai eszközök	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x
Munka- és tűzvédelmi szabályok	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK													
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK													
Állóképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Terhelhetőség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK													
Kompromisszumképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK													
A környezet tisztántartása	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

9. Ételismeret tantárgy

88 óra/51 óra*

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

9.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók készség szinten sajátítsák el a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Ismerjék meg a vendéglátó-eladó által készített, értékesített különböző termékek nyersanyagait, elkészítési módjukat. Sajátítsák el, hogyan kell tálalni, díszíteni, készen tartani, kiszolgálni és a vendég igényére becsomagolni a termékeket.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti tartalmak mellett kapcsolódik az 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelmény-modulhoz tartozó tantárgyakhoz valamint a 10045-12 Gazdálkodás modul témaköreihez.

9.3. Témakörök

9.3.1. Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek

32 óra/17 óra

Ételkészítési alapfogalmak.

Ételkészítési műveletek és csoportosításuk.

Hideg ételek: szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények, hideg töltött főzelékek, tojásételek.

Húsokból készülő hideg ételek.

Felvágottak, vegyes ízelítők.

Dísztalak.

Saláták: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek): ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.

Gyorséttermi ételek: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek készen tartása, tálalása, kiszolgálása és tárolása.

9.3.2. Reggeli és uzsonnaételek

24 óra/17óra.

A korszerű reggeli- és uzsonna választék összeállítása.

Reggeli-, löncs-, és uzsonnaételek.

Tejes ételek és étel-kiegészítők.

Müzlik felhasználása a reggelineél.

Magyaros meleg reggeli ételek, tojásételek készítése.

Felvágottak, sajtok, vaj, dzsem, méz ajánlása a reggelihez.

Reggelihez és uzsonnához készülő pékáruk, francia pékáruk, teljes kiőrlésű és hagyományos technológiával készülő termékek.

9.3.3. Meleg ételek

32 óra/17óra

Levesek: egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek.

Meleg előételek: zöldség- és főzelékfélékből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsoból és belsőségekből készíthető meleg előételek.

Rizottók.

Mártások, alaplevek.

Köreték: burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből készíthető köreték.

Vegyes és gyümölcs köreték.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyorséttermi tészták.

Reform, vegetáriánus és diétás étkezési ismeretek.

9.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, számítógépterem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-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		-

9.6 A tantárgy értékelésének módja

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

9. Italismeret, kiszolgálás tantárgy

54 óra/51óra*

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

10.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Megismerik a vendéglátó-eladó által értékesített, készített különböző italokat, azok alapanyagait, gyártási technológiájukat. Megtanulják, hogyan kell szakszerűen kiszolgálni ezeket a termékeket.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti tartalmak mellett kapcsolódik az 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodul Élelmiszerek csoportjai tantárgy Italismeret témaköréhez.

10.3. Témakörök

10.3.1. Alkoholos italok

14 óra/13 óra

A szeszes italok csoportosítása, fajtái, alapanyagai, gyártási technológiája, élettani hatásai.

Hazai és külföldi borpárlatok jellemzői.

Gyümölcs párlatok, pálinkák jellemzése, fogyasztási szokásai.

Gabonapárlatok, whisky, egyéb párlatok (boróka, kömény, ánizsízésítésű párlatok).

Likőrök készítése, összetétele, forgalomba hozatala.

Alkohol tartalmú rövid, kevert italok.

Alkohol tartalmú hosszú, kevert italok.

Borok bemutatása, csoportosítása, fajtái, a borkínálat sokszínűsége.

A borok szerepe a vendéglátó értékesítésben.

A borok felszolgálásához szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamatai.

Különleges minőségű borok, borkülönlegességek.

Pezsgő.

Palackozott sörök fajtái, jellemzésük, tárolásuk, kiszolgálásukhoz szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamata, a sörök fogyasztási hőmérséklete.

Alkoholmentes sörök fajtái, jellemzésük.

Csapolt sörök fajtái, jellemzésük, tárolásuk, kiszolgálásukhoz szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamata, a sörök fogyasztási hőmérséklete.

Alkoholmentes sörök fajtái, jellemzésük.

Alkoholos bio-italok jellemzői, választéka.

Szakszerű italajánlás szempontjai.

10.3.2. Alkoholmentes italok

6 óra/6óra

Víz, palackozott ívó víz, szikvíz, ásványi anyaggal dúsított víz, ízesített vizek, ásványvizek, gyógyvizek jellemzői, szerepe.

Üdítőital-ipari termékek, üdítőitalok.

Gyümölcs és zöldséglevek, szörpök.

Gyümölcsstartalmú italok, gyümölcs ízű italok.

Kimért és gépi üdítők.

Energiaitalok.

Diétás italok.

Alkoholmentes kevert italok-standardok szerepe, készítésük.

Turmix italok, gyümölcsturmixok, jégkása, frappé.

Bio-alkoholmentes italok.

10.3.3. Reggeli és uzsonna italok

6 óra/12 óra

Reggeli és uzsonnaitalok készítése: hideg meleg tej, tejes kávé, karamellás tej, stb.

Kávéfajták.

Kávékülönlegességek.

A kakaó felhasználása Kakaóital, csokoládéital.

A tea története.

A tea feldolgozása.

Teafajták fekete, zöld tea, gyümölcstea, gyógytea készítése.

Teaízesítők használata.

10.3.4. Gyorséttermi eladás

28 óra/20 óra

A gyorséttermi eladó tevékenysége, munkaterülete, munkarendje, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályok, és betartásuk

A pulton át történő értékesítés jellemzői.

Büfékiszolgálás.

A gyorséttermi eladás jellegzetességei.

A gyorséttermi eladóval szemben támasztott követelmények.

A gyorséttermi eladó munka tevékenységéhez szükséges eszközök, berendezési tárgyak, gépek megismerése.

Biztonságos eszközhasználat.

Vendégkapcsolatok.

Reggeli és uzsonnaételek, italok ajánlása a vendégeknek.

Reggeli és uzsonnaételek, italok adagolása, tálalása és díszítése.

A szakszerű csomagolás formái, lehetőségei, gyakorlása.

Alkoholmentes italok kiszolgálásának szakmai előírásai, munkafolyamata.

Kávé, tea, uzsonnaitalok pulton át történő értékesítése.

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek és italok bemutatása vitrinekben, ételfotókon és egyéb reklámeszközökön.

Az értékesítés bizonylatolása.

A fizetetéssel kapcsolatos ismeretek

Zárás utáni teendők (zárókészlet megállapítás, a napi forgalom elszámolása, az értékesítőter rendbe tétele, előkészítése a másnapi nyitásra, biztonság és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, számítógépterem

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 (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-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		-

10.6.A tantárgy értékelésének módja

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

11. Termelési és eladói gyakorlat tantárgy

108 óra/162 óra*

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

11.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják az uzsonna ételek és italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg- meleg reggeli italok, elkészítésének gyakorlati ismereteit. Képesek lesznek a gyorséttermi és éttelezdői munkaterületen forgalmazott alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, tea, kávé kiszolgálásának megoldására, a megszerzett szakmai ismeretek gyakorlati alkalmazására.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy, az Ételismeret, a 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul valamint a Munkavédelmi alapismeretek tantárgy anyagához kapcsolódik.

11.3. Témakörök

11.3.1. Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása *36óra/54 óra*

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása. Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

11.3.2. Hidegkonyhai termékek készítése, eladása *36óra/54 óra*

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és éttelező eladó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpickos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztálak összeállítása.

Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek. A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

11.3.3. Meleg ételek készítése, eladása

36óra/54 óra

Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékfélékből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítás.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köretek készítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-teszták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely, iskolai gyakorlóhely, munkahelyi tanterem

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		-
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	-
2.3.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.4.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.2..	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

11.6. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Termelési és eladói üzemi gyakorlat tantárgy

630 óra

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

12.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók a vendéglátó üzleti munkafolyamatokban begyakorolják az uzsonna ételek és italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg- meleg reggeli italok, elkészítését és kiszolgálását, a gyorséttermi étteleladói munkaterületen forgalmazott alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, tea, kávé kiszolgálását szakmai felügyelet mellett, önálló munkatevékenységgel.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy, az Ételismeret, a 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul valamint a Munkavédelmi alapismeretek tantárgy anyagához kapcsolódik. Felhasználják a tanműhelyi, tanélettermi gyakorlatban megszerzett tapasztalatokat.

12.3. Témakörök

12.3.1. Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása 210 óra

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.

Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

12.3.2. Hidegkonyhai termékek készítése, eladása 210 óra

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és ételadó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztalak összeállítása.

Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.

A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

12.3.3. Meleg ételek készítése, eladása

210 óra

Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékfélékből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítás.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köretek készítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyakorlati képzőhely, munkahely, munkahelyi tanüzem

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Munkaműveletek megfigyelése	x			-
2.2.	Műveletek, mozdulatok begyakorlása	x			-
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	-
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	-
2.5.	Termelői tevékenység gyakorlása	x			-
2.6.	Eladási tevékenység gyakorlása	x			-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással				-
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		-

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10057-12 azonosító számú
Vendéglátó eladói értékesítés
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10057-12 azonosító számú, Vendéglátó eladói értékesítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10057-12 Vendéglátó eladó i értékesítés	Vendéglátó eladói tevékenység			Értékesítés gyakorlata			Értékesítés üzemi gyakorlata		
	Munkakörnyezet, munkaszervezés	Kommunikáció	Üzleti adminisztráció	Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés	Hideg és meleg ételek értékesítése	Italok értékesítése	Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés	Hideg és meleg ételek értékesítése	Italok értékesítése
FELADATOK									
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	x						x	x	x
Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti	x			x	x	x	x	x	x
Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat	x			x	x	x	x	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását és gondoskodik a megfelelő készletről	x			x	x	x	x	x	x
Cukrászati készítmények befejező műveleteit végzi, feltölti a hűtővitrineket	x			x			x	x	
Fagylaltot fagyaszt, fagylaltpultot feltölt, vezeti a nyilvántartást				x				x	
Fagylaltkelyheket, pohárkrémeket készít és díszít				x				x	
Adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre				x	x		x	x	x
Kevert italokat, jégkásákat, turmix italokat készít				x	x				x
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál, felszolgál						x			x
Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávékülönlegességeket készít				x		x			x
Nemzetközi és egyedi receptek alapján teákat, teakülönlegességeket készít				x		x			x
Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben	x	x		x	x	x	x	x	x
Ételt, süteményt, italt ajánl a vendégeknek		x		x	x	x	x	x	x
Felméri a vendégek igényeit, felveszi a rendeléseket magyar és idegen nyelven		x		x	x	x	x	x	x
Alkalmazza a cukrászdai és kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást				x	x	x	x	x	x
Süteményeket, fagylaltot, pohárkrémeket, palackozott italokat csomagol				x	x	x	x	x	x
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről		x	x	x	x	x	x	x	x

Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti	x			x	x	x	x	x	x
Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat	x						x	x	x
Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, fizettet, szükség szerint standol	x		x	x	x	x	x	x	x
Folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást	x			x	x	x	x	x	x
Elvégzi a zárási teendőket, üzemben kívül helyezi a szükséges gépeket	x		x	x	x	x	x	x	x
Ügyel a munkakörnyezet folyamatos tisztaságára				x	x	x	x	x	x
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP, környezet-, munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK									
Csomagolóanyagok, üzleti gépek, felszerelések, eszközök	x			x	x	x	x	x	x
Árcímkék, ártáblák, árlapok				x	x	x	x	x	x
Ételek, sütemények és italok				x	x	x	x	x	x
Különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások				x		x	x		x
Teakészítési eljárások				x		x			x
Koktél, jégkása, frappé, és turmixital				x		x			x
Cukrászdai és kávéházi felszolgálat szabályai				x	x	x	x	x	x
Vendégkommunikáció, etikett, protokollszabályok		x					x	x	x
Pénztárgépek, pénztárszámítógépek használata	x		x	x	x	x	x	x	x
Pénzkezelési és számlázási szabályok			x				x	x	x
Étel-, sütemény- és fagyaltválaszték bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása				x	x	x	x	x	
Munka-, tűz- és balesetvédelem, környezetvédelem, élelmiszerbiztonság	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK									
Elemi szintű számítógép használat			x	x	x	x	x	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése		x		x	x	x	x	x	x
Szakmai és idegen nyelvű hallott szöveg megértése		x		x	x	x	x	x	x
Szakmai és idegen nyelvű beszédképesség		x		x	x	x	x	x	x
Elemi számolási készség			x	x	x	x	x	x	x
Elemi szintű számítógép használat			x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK									
Állóképesség				x	x	x	x	x	x
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		x		x	x	x	x	x	x
Kézügyesség				x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK									
Kompromisszumképesség		x		x	x	x	x	x	x

MÓDSZERKOMPETENCIÁK									
A környezet tisztántartása	x			x	x	x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x		x	x	x	x	x	x

13. Vendéglátó eladói tevékenység tantárgy

106 óra/102óra*

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

13.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik munkakörnyezetüket, a vendéglátás sajátosságos munkaszervezési feladatait. Felismerik a jó kommunikációs és problémamegoldó képesség fontosságát és nyitottá válnak képességeik fejlesztése tekintetében. Megismerik a munkavégzéshez szükséges ügyviteli, bizonylati teendőket.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10056-12 Gyorsétkeztetés, ételadás modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Munkavédelmi alapok, az Ételismeret, Italismeret, és a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

13.3. Témakörök

13.3.1. Munkaterület, munkaszervezés

74óra/40óra

A vendéglátó eladó tevékenysége, munkakörének legjellemzőbb üzlet típusai.

Cukrászda, eszpresszó jellegű üzletek gépei, berendezései, felszerelései.

Bárok, ételbárok, sörbárok, borozók gépei, berendezései, felszerelései.

Vendéglátó-eladóval szemben támasztott követelmények.

A vendéglátó eladó munkaterületére, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályok, és betartásuk.

Mellék munkafolyamatok.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

Munkavédelmi előírások a pultban és a vendégtérben.

Balesetvédelmi előírások a vendéglátó eladói munkatevékenységre vonatkozóan.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátó üzletben.

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

A vendéglátó-eladó értékesítő tevékenysége.

A kiszolgálás általános szabályai.

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

Cukrászdai és kávéházi felszolgálat, kiszolgálás.

A munkarend kialakítása.

Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

A vendéglátó-eladó munkaterületének előkészítése.

Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, biztonságos használatának elsajátítása.

Tájékozódás a napi feladatokról, rendelésekről, rendezvényekről.

Az árukészlet figyelemmel kísérése, az áru utánpótlása.

Tájékozódás a napi választékról.

Cukrászati alapismeretek, sütemények csoportjainak ismerete: omlós-, élesztős-, vajas- felvert-, forrázott-, hengerelttésztából készített uzsonna sütemények.

Kikészített sütemények: torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos-, marcipános sütemények, bonbonok.

Hagyományőrző cukrászati termékek.

Diabetikus készítmények.

Cukrászati készítmények befejező műveletei, szeletelés, díszítés.

Készítmények adagolása, tálalása, díszítése helyben fogyasztásra és elvitelre.

Fagylaltok, fagylalt készítményekkel kapcsolatos ismeretek.

Az áruválaszték bemutatásának formái, módjai.

Termék címkék, árlapok fajtái, készítése, kihelyezése.

Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

Zárás utáni teendők (standolás, a napi forgalom elszámolása, az értékesítőtér rendbe tétele, előkészítése a másnapi nyitásra, biztonság és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Rendelések felvétele, rendezvények lebonyolítása, szervezése.

13.3.2. Kommunikáció

20 óra/40óra

Általános kommunikációs szabályok.

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

Kapcsolattartás a vendégekkel, munkatársakkal, társrészlegekkel.

Alá-, mellé- és fölérendeltségi viszony a vendéglátó üzletben.

Konfliktusok kezelése.

Vendégtípusok.

Fogyasztói szokások (nem, életkor, nemzetiség, társadalmi státusz).

A vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, protokolláris szabályok.

Vendégek jogai és kötelességei.

Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézése, adminisztratív teendők.

Vendég reklamációk intézése.

13.3.3. Üzleti adminisztráció

12 óra/22óra

A vendéglátó eladói tevékenység végzéséhez szükséges napi adminisztráció, szállítólevelek, számlák, az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása.

Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok és azok nyilvántartása.

Pénztárkönyv vezetése, különböző fizetési módokkal, eszközökkel kapcsolatos nyilvántartások.

Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése.

Vendéglátós alap szoftverek ismerete.

A HACCP dokumentumai, bizonylatai a vendéglátó-eladó munkájában.

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete.

Napi elszámolás bizonylatainak kezelése.

Leltározás, áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás bizonylatainak kitöltése.

Munkabeosztás, jelenléti ív kezelése.

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, számítógépterem, tanterem

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			

	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		-
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	-
2.3.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.4.	Áruterelő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.2..	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

13.6. A tantárgy értékelésének módja

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

14. Értékesítés gyakorlata tantárgy

72 óra/96 óra

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

14.1. A tantárgy tanításának célja

A gyorsétkeztetési és ételadó modulban elsajátított ételek, italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok mellett munkahelyen, vendéglátó üzletben begyakorolják a sütemények, cukrászati készítmények, kevert bárítalok, minőségi - különleges minőségű - borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök kiszolgálását és felszolgálását.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Munkavédelmi alapok, az Ételismeret, Italismeret, és kiszolgálás, Vendéglátó eladói tevékenység és a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

14.3 Témakörök

14.3.1 Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés

24óra/32óra

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textiliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.

Csomagolási eszközök, technikák.

Munkaterület előkészítése nyitásra.

Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.

Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.

Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása.

Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.

Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.

Napi ajánlat összeállítása.

Árnap, árközlő eszközök készítése.

Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.

A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.

Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

14.3.2 Hideg és meleg ételek értékesítése

24óra/32óra

Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).

Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.

A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.

Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Szárnnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges

tálaló edények és tálalóeszközök.

Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez

14.3.3 Italok értékesítése

24óra/32 óra

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, latte macchiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

14.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Iskolai tanműhely, tanterem, munkahelyi tanterem

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

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

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-

1.2.	vita			x	-
1.3.	szemléltetés		x		-
1.4.	projekt		x		-
1.5.	szemléltetés			x	-

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		-
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	-
2.3.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.4.	Árutermlő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.2..	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

14.6.A tantárgy értékelésének módja

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

15 Értékesítés üzemi gyakorlata tantárgy

560 óra

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

15.1 A tantárgy tanításának célja

A gyorsétkeztetési és ételleadó modulban elsajátított ételek, italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és

alkoholmentes italok mellett munkahelyen, vendéglátó üzletben begyakorolják a sütemények, cukrászati készítmények, kevert báritalok, minőségi - különleges minőségű - borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök kiszolgálását és felszolgálását.

15.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Munkavédelmi alapok, az Ételismeret, Italismeret, és kiszolgálás, Vendéglátó eladói tevékenység és a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához. A munkahelyi gyakorlaton felhasználják az iskolai csoportos foglalkozáson begyakorolt munkaműveleteket.

15.3 Témakörök

15.3.1 Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés

150 óra

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.

Csomagolási eszközök, technikák.

Munkaterület előkészítése nyitásra.

Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.

Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.

Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása

Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.

Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.

Napi ajánlat összeállítása.

Árlap, árközlő eszközök készítése.

Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.

A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.

Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

15.3.2 Hideg és meleg ételek értékesítése

210 óra

Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretetek, saláták, mártások).

Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.

A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.

Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez.

15.3.3 Italok értékesítése

210 óra

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcsparlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

15.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Munkahely, gyakorlati képzőhely, munkahelyi tanterem

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

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

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

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

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		-
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	-

2.3.	Műveletek gyakorlása		x		-
2.4.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.2..	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-

14.6.A tantárgy értékelésének módja

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

Összefüggő szakmai gyakorlat

I. Háromévfolyamos 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.

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
10056-12 Gyorsétkeztetés, étteleadás	Termelési és eladói gyakorlatok
	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása
	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása
	Meleg ételek készítése, eladása
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés	Értékesítés gyakorlata
	Reggeli és uzsonna ételek, italok értékesítése
	Hidegkonyhai termékek, cukrászati termékek és meleg ételek értékesítése
	Italok értékesítése

10056-12 Gyorsétkeztetés, étteleladás

Három évfolyamos oktatás esetén a 9. évfolyamot követően

Termelési és eladói gyakorlat tantárgy

Témakörök

Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.

Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

Hidegkonyhai termékek készítése, eladása

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és étteleadó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztalak összeállítása.

Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.

A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

Meleg ételek készítése, eladása

Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítása.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köret elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köret elkészítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

10057-12Vendéglátó eladói értékesítés

Három évfolyamos oktatás esetén a 10. évfolyamot követően

Vendéglátó eladói tevékenységtantárgy

Témakörök

Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése,

biztonságos, készség szintű használata.
Csomagolási eszközök, technikák.
Munkaterület előkészítése nyitásra.
Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.
Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.
Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása.
Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.
Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.
Napi ajánlat összeállítása.
Árlap, árközlő eszközök készítése.
Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.
A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.
Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

Hideg és meleg ételek értékesítése

– Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).
Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.
Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.
A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.
Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása,

ajánlása az ételekhez

Italok értékesítése

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

II. Kétévfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 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.

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
10056-12 Gyorsétkeztetés, étteleadás	Termelési és eladói gyakorlatok
	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása
	Hidegkonyhai termékek készítése, eladása
	Meleg ételek készítése
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés	Vendéglátó eladói tevékenység
	Reggeli és uzsonna ételek, italok értékesítése
	Hidegkonyhai termékek, cukrászati termékek és meleg ételek értékesítése
	Italok értékesítése

10056-12 Gyorsétkeztetés, ételleadás

Termelési és eladói gyakorlat tantárgy

Témakörök

Reggeli, uzsonna ételek készítése, eladása

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.

Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

Hidegkonyhai termékek készítése, eladása

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és ételleadó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, díszítések összeállítása.

Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.
Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.
A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

Meleg ételek készítése, eladása

Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékfélékből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítása.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köret elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köret készítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

10057-12Vendéglátó eladói értékesítés

Vendéglátó eladói tevékenységtantárgy

Témakörök

Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.

Csomagolási eszközök, technikák.

Munkaterület előkészítése nyitásra.

Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.

Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.

Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása

Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.

Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.

Napi ajánlat összeállítása.

Árlap, árközlő eszközök készítése.

Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.

A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.

Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

Hideg és meleg ételek értékesítése

Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretetek, saláták, mártások).

Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.

A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.

Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez

Italok értékesítése

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).