

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségese

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek

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

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

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

Kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett két éves képzésben:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

1. számú táblázat
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül								
		1/9. évfolyam				2/10. évfolyam				3/11. évfolyam			1. évfolyam			2. évfolyam		
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám					
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy				
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	5	140	5,5	17,5	140	5,5	17,5	10,5	24,5	160	10,5	24,5				
	Összesen	14,5			23,0			23,0		35			35					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5								
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2								
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2			1			1		2			2					
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5			1			1		1,5			2					
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5					
	Vendéglátás higiéniája				0,5								0,5					
	Pincér szakmai idegen nyelv	1			1					1			1,5					
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok	4,5								3,5			1					
	Felszolgálási alapok gyakorlat iskolában		5								2							
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás				2			1					3					
	Felszolgálás gyakorlat iskolában													2				
	Felszolgálás üzemi gyakorlat külső gyakorlólóhelyen					17,5			17,5		22,5			22,5				

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

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen
e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A szakképe- sítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	378	882	160	341	636	2505
	Összesen	522			828			715			1260			977		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									2505-ből 703,5 óra (28,08%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									2505-ből 1801,5 óra (71,92%)					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15	0	15	18	0		0	0	18
	Munkajogi alapismeretek							3		3	4					4
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4
	Álláskeresés							4		4	4					4
	Munkanélküliség							4		4	6					6
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	72	0		0	0	72
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	14					14
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	14					14
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24
	Munkavállalói szókincs							20		20	20					20
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139	72	0		62	0	134
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	8					8
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	28			8		36
	Adózási ismeretek				10					10				10		10
	Ügyvitel a vendéglátásban							15		15				14		14
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16	16					16

	Viszonyszámok	10							10	10					10	
	Árképzés	10			8				18	10			6		16	
	Jövedelmezőség				8				8				8		8	
	Készletgazdálkodás				2			8	10				8		8	
	Elszámoltatás							8	8				8		8	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121	54	0		62	0	116
	Táplálkozás ismeret	12								12	12					12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2	2					2
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40	36			2		38
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19				19		19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16				13		13
	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12				12		12
	Élelmiszerek csoportjai V.							16		16				16		16
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18	0	0		15,5	0	16
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3				3		3
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6				5		5
	Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság	4								4				4		4
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5				3,5		4
	Vendéglátás higiéniája	0	0		18	0		0	0	18	0	0		15,5	0	16,5
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele				10					10				8		8
	Személyi higiénia				2					2				2		2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6				5		6
	Pincér szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	0	72	36	0		46,5	0	83
	Szakmai kifejezések	14			10					24	18			20		22
	Szakmai technológiák	14			10					24	18			6,5		24,5
	Szakmai szituációk	8			16					24				20		20
	11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	162	0		0	0		0	0	162	126	0		31	0
Higiénia, HACCP, munkavédelem		6								6	6					6
Kommunikáció, viselkedéskultúra		14								14	14					14
Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései		10								10	10					10

	Eszközismeret	32							32	31					31	
	Értékesítési ismeret 1.	50							50	48					48	
	Étel- és italismeret 1.	50							50	17			31		48	
	Felszolgálati alapok gyakorlat	0	180		0	0		0	0	180	0	72		0	0	162
	Helyiség- és eszközismeret		10						10		5					5
	Eszközhasználat		20						20		10					10
	Értékesítés alapjai		50						50		15					15
	Italfelszolgálat		30						30		15					15
	Különböző felszolgálati módok 1.		70						70		25					27
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat	0	0		72	0		31	0	103	0	0		93	0	93
	Étel- és italismeret 2.				40					40				36		36
	Értékesítési ismeret 2.				32					32				30		30
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás							18		18				14		14
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés							6		6				6		6
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek							7		7				7		7
	Felszolgálat gyakorlat iskolában														62	62
	Nyitás előtti teendők														5	5
	Különböző felszolgálati módok 1.														20	20
	Különböző felszolgálati módok 2.														20	20
	Különleges éttermi munka														10	10
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban														7	7
	Felszolgálat üzemi gyakorlat	0	0		0	630		0	542	1172	0	810		0	697,5	1508
	Nyitás előtti teendők					145			120	265		195			160	355
	Különböző felszolgálati módok 1.					150			115	265		195			160	355
	Különböző felszolgálati módok 2.					150			115	265		195			160	355
	Különleges éttermi munka					150			115	265		195			160	355
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban					35			77	112		30			57,5	88

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.

Szorgalmi idő két éves képzésben:

13. évfolyam 36 hét

14. évfolyam 31 hét

A

11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzt készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkésztség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

18 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra

- 1. évfolyam: 0,5 óra elmélet 18 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

1.3. Témakörök

1. évfolyam

18 óra

1.3.1. *Munkajogi alapismeretek*

4 óra

- Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségterítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
- Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
- Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
- Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegnyomunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. *Munkaviszony létesítése*

4 óra

- Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
- Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
- Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. *Álláskeresés*

4 óra

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

- Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
- Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
- Munkaerő piaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
- Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség

6 óra

- A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
- Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
- Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
- Közfoglalkoztatás: 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, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
- Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
- A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

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

5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11497-12 azonosító számú

**Foglalkoztatás I.
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

2. Foglalkoztatás I. tantárgy

72 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra

- 1. évfolyam: 2 óra elmélet 72 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi életéhez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

1. évfolyam

72 óra

2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

14 óra

- A 14 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető 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 elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
- A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

14 óra

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

2.3.3. *Nyelvi készségfejlesztés*

24 óra

- (Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)
- A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a

képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a cél nyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

- Az elsajátítandó témakörök:
 - személyes bemutatkozás
 - a munka világa
 - napi tevékenységek, aktivitás
 - étkezés, szállás
- Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a cél nyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. *Munkavállalói szókincs*

20 óra

- (Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszóincs elsajátítása)
- A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a cél nyelv 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.

2.4. A képzés javasolt helyszíne

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

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

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

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

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

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélikrás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11561-16 azonosító számú

Gazdálkodási ismeretek

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

134 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra

- 1/13. évfolyam: 2 óra elmélet 72 óra
- 2/14. évfolyam: 2 óra elmélet 62 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás 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 fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.

Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.

Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bér gazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

3.3. Témakörök

13. évfolyam

72 óra

3.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra

- A gazdálkodás alapfogalmai
- A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
- Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
- Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
- A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
- A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
- A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
- A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.3.2. A vendéglátó alapismeretek

28 óra

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:

- A vendéglátás fogalma
- A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
- A vendéglátás feladata
- A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
- A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
- Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.

- Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
- Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
- Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
- Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
- Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Vendéglátás tárgyi feltételei:

- Vendéglátás üzei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
- Üzletkörök (melegkonyha vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
- Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
- A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

Vendéglátás személyi feltételei:

- A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
- Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
- Munkaköri leírás célja, tartalma
- Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
- Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
- Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
- Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
- Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

- A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
- Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
- Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.3.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

16 óra

- Százalékszámítás, kerekítés szabályai
- Mértékegység átváltások
- Tömegszámítás

- Energia- és tápérték táblázat
- Anyaghányad-számítás
- Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.4. *Viszonyszámok*

10 óra

- Dinamikus viszonzyszám
- Bázis- és láncviszonzyszám
- Százalékszámítás kerekítés szabályai
- Megoszlási viszonzyszám
- Tervfeladat viszonzyszám
- Tervteljesítési viszonzyszám

3.3.5. *Árképzés*

10 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)

2/14. évfolyam

62 óra

3.3.6. *A vendéglátó alapismeretek*

8 óra

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

- A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
- Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
- Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.3.7. *Adózási ismeretek*

10 óra

- Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
- Adók csoportosítása
- Főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

3.3.8. *Ügyvitel a vendéglátásban*

14 óra

- Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
- Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)

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

3.3.9. *Árképzés*

6 óra

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

3.3.10. *Jövedelmezőség*

8 óra

- A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
- Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint)
- 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 (eredmény szint)

3.3.11. *Készletgazdálkodás*

8 óra

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

3.3.12. *Elszámoltatás*

8 óra

- Leltárhány, többlet értelmezése
- Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
- Raktár elszámoltatása
- Termelés elszámoltatása
- Értékesítés elszámoltatása

3.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Kiselőadás			x	
3.	Megbeszélés		x		
4.	Szemléltetés			x	
5.	Házifeladat	x			

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11518-16 azonosító számú

**Élelmiszerismeret
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

	Általános élelmiszerismeret
FELADATOK	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérje forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisókról megtanult fogalmakat	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat	x
Szelektíven gyűjti a hulladékot	x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket	x
Édes, sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről állagáról tanult ismereteket	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a szárasztésházáról megtanult ismereteket	x

Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult ismereteket	x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Táplálkozástani ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x
Alapízést befolyásoló anyagok	x
Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x
Természetes édesítőszerek	x
Zsiradékok	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak, hidegvérűek, vadak	x
Zöldségek	x
Gombák csoportjai	x
Gyümölcsök	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x
Alkohol tartalmú italok, alkoholmentes italok	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x

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

4. Általános élelmiszerismeret tantárgy

116 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 116 óra

- 1/13. évfolyam: 1,5 óra elmélet 54 óra
- 2/14. évfolyam: 2 óra elmélet 62 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

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

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

4.3. Témakörök

1/13. évfolyam

54 óra

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

12 óra

- Táplálkozás jelentősége:
- Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
- Emésztés, tápanyag felszívódás
- Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
- Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
- Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
- Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
- Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
- Befejező műveletek
- Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

2 óra

- Vizek védelme

- Környezeti elemek védelme
- Veszélyes hulladék
- Zajvédelem

4.3.3. 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

4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I

36 óra

- Alap ízeket befolyásoló anyagok:
- Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
- Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
- Só jellemzése felhasználása
- Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
- Fűszerek:
- Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
- Tej és termékeinek:
- A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
- Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
- Tojás:
- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
- Tojás érzékszervi vizsgálata
- Malomipari termékek:
- Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
- Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és síkervizsgálata
- Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

- Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
- Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
- Zsiradékok:
- Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír hár, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
- Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2/14. évfolyam

62 óra

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

19 óra

- Hús, húsipari termékek:
- Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
- Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelkes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
- Vadak jellemzése:
- Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
- Halak és hidegvérűek jellemzése:
- Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
- Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

15 óra

- Zöldségek:
- Zöldségek átlagos összetétele
- Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
- Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
- Gyümölcsök:
- Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
- Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
- Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
- Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV.

12 óra

- Édesipari termékek:
- Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
- Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
- Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
- Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
- Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

- Koffein tartalmú élelmiszerek:
- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
- Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

4.3.8. *Élelmiszerek csoportjai V.*

16 óra

- Italok:
- Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
- Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
- Párlatok
- Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
- Adalékanyagok:
- Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
- Mesterséges édesítőszeres fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
- Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszeres emulgeálószeres, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószeres, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
- Kényelmi anyagok:
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimuláció			x	
10.	Szerepjáték			x	
11.	Házi feladat			x	

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

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

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11518-16 azonosító számú

**Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

5. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy

16 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra

- 2/14. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

5.3. Témakörök

14. évfolyam

15,5 óra

5.3.1. Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak

3 óra

- Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
- Élelmiszer minőség
- Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
- Élelmiszer nyomon követhetőség
- Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége
- az élelmiszerbiztonság megteremtésében
- Vállalkozói felelősség
- Hatósági felügyelet
- Fogyasztói magatartás
- Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

5.3.2. Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás

5 óra

- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
- Mikroorganizmusok csoportosítása
- Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
- Szennyeződés

- Romlás, romlást okozó mikrobák
- Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
- Élelmiszer eredetű megbetegedések
- Ételmérgezés
- Étfertőzés
- Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
- Leggyakoribb élelmiszerekkel is terjedő kórokozók
- Az élelmiszerek romlása
- A tartósítás fogalma
- Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

5.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság.

4 óra

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

5.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.

3,5 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

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

5.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimuláció			x	
10.	Házi feladat			x	

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Vendéglátás higiéniéje tantárgy

16 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra

- 2/14. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

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

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3. Témakörök

2/14. évfolyam

15,5 óra

6.3.1. 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

6.3.2. Személyi higiénia

2 óra

- Személyi higiénia
- Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,
- érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
- Vendéglátó tevékenység, ételkészítés előállítás személyi feltételei
- Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
- Jelentősége az ételbiztonságban
- Személyi és tárgyi feltételek
- A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
- Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
- Betegségek, sérülések
- Egészségügyi alkalmasság
- Látogatók, karbantartók
- Helyes magatartás az ételkészítés, és tálalás során

6.3.3. *Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei*

5,5 óra

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

6.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem, laboratórium

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

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szerepjáték			x	
10.	Házi feladat			x	

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11523-16 azonosító számú

**Pincér szakmai idegen nyelv
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

7. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

83 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 83 óra

- **1/13. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra**
- **2/14. évfolyam: 1,5 óra elmélet 46,5 óra**

7.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.

A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

7.3. Témakörök

1/13. évfolyam

36 óra

7.3.1. Szakmai kifejezések

18 óra

- Gasztronómia nyersanyagai
- Ételek megnevezései
- Cukrászkészítmények megnevezései
- Italok megnevezései
- Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
- Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
- Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

7.3.2. Szakmai technológiák

18 óra

- Étélkészítési technológiák
- Cukrászati technológiák
- Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

2/14. évfolyam

46,5 óra

7.3.3. Szakmai kifejezések

20 óra

- Gasztronómia nyersanyagai
- Ételek megnevezései

- Cukrászkészítmények megnevezései
- Italok megnevezései
- Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
- Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
- Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

7.3.4. Szakmai technológiák

6,5 óra

- Ételkészítési technológiák
- Cukrászati technológiák
- Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

7.3.5. Szakmai szituációk

20 óra

- Kommunikáció a munkatársakkal
- Etikett, protokoll alkalmazása
- Kommunikáció a vendégekkel
- Vendégek fogadása
- Ajánlás idegen nyelven
- Rendelésfelvétel idegen nyelven
- Panaszkezelés

7.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

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

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

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

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11524-16 azonosító számú

**Felszolgálati alapok
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

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

8. Felszolgálási alapok tantárgy

157 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 134 óra

- 1/13. évfolyam: 3,5 óra elmélet 126 óra

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

8.1. A tantárgy tanításának célja

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

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

8.3. Témakörök

1/13. évfolyam

126 óra

8.3.1. *Higiénia, HACCP, munkavédelem*

6 óra

- A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.
- Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohárosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás).
- Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).
- Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.
- Egészségügyi alkalmasság kritériumai.
- Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).
- Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

8.3.2. *Kommunikáció, viselkedéskultúra*

14 óra

- A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).
- Etikett és protokoll szabályok ismerete.
- Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.
- Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint).
- A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.
- Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „à la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).
- Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.
- Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).

8.3.3. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

10 óra

- A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.
- Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert).
- Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)
- A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).
- Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).
- A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

8.3.4. Eszközismeret

31 óra

- Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.
- Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
- Váltások (egyszerű és különleges).
- Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
- Italfelszolgálat eszközei.
- Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

8.3.5. Értékesítési ismeret 1.

48 óra

- Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.
- A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktélparkett sajtóságos étel-ital kínálata és az azokhoz kapcsolódó értékesítési munka.
- Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).
- Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
- Felszolgálat általános szabályai (felszolgálati szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra felhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálatával kapcsolatos szabályok).
- Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.
- Felszolgálati módok (svájci, angol, francia, orosz).
- Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősek vagy gyerekek, egyedi kívánságok, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása...).
- Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

- Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, hitelkártyával fizetés, átutalási számla).
- Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).
- Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

8.3.6. *Étel- és italismeret 1.*

17 óra

- Alkoholmentes italok jellemzése: ásványvíz, tea, kávé
- Italok csoportosítása, ismertetése: borok
- Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok.
- Pezsgő
- Sörök
- Párlatok, likőrök
- Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok.

2/14. évfolyam

31 óra

8.3.7. *Étel- és italismeret 1.*

31 óra

- Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbehatási műveletek).
- Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köretek).
- Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).
- Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).
- A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.
- Salátaöntetek, dresszingek.
- Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).
- A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.
- Meleg előételek (zöldségféléből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztaféléből készített meleg előételek).
- A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.
- Tojásból készített meleg előételek.
- A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

8.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem, szaktanterem

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

8.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

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

8.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

9. Felszolgálási alapok gyakorlat tantárgy

72 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra

- 1/13. évfolyam: 2 óra gyakorlat 72 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

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

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

9.3. Témakörök

1/13. évfolyam

72 óra

9.3.1. Helyiség- és eszközismeret

5 óra

- Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).
- Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).
- Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).
- Műszaki helyiségek.
- Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).
- Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

9.3.2. Eszközhasználat

10 óra

- Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
- Váltások ételekhez.
- Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
- Italfelszolgálat eszközei
- Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.
- Tálalóeszközök helyes használata.

9.3.3. Értékesítés alapjai

15 óra

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok.
- Szervizasztal felkészítése
- Konyhai bekészítés.
- Söntés bekészítés.
- Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.
- Személyi felkészülés.
- Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.
- Felszolgálat általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

9.3.4. Italfelszolgálat

15 óra

- Az italok felszolgálatának általános szabályai.

- Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
- Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök...).
- Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
- Borok felszolgálása (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
- Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
- Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).
- Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

9.3.5. Különböző felszolgálási módok 1.

27 óra

- Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
- Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánpótlás).
- Francia I-II. felszolgálási mód.

9.4. A képzés javasolt helyszíne

Képzőhely

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

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

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

9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

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

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11525-16 azonosító számú

**Felszolgáló szakmai ismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

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

10. Felszolgálat tantárgy

93 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 93 óra

- 2/14. évfolyam: 3 óra elmélet 93 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításához szükséges étel és ital ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása.

Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

10.3. Témakörök

2/14. évfolyam

93 óra

10.3.1. *Étel- és italismeret 2.*

36 óra

- Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (fehér és barna húsu szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).
- Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).
- Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).
- Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).
- Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).
- Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).
- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).
- Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

10.3.2. *Értékesítési ismeret 2.*

30 óra

- Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.
- Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.
- Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés...). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiénára!
- Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása.
- Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

10.3.3. Étlapszerkesztés, étrend összeállítás**14 óra**

- Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).
- Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).
- Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
- Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
- Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).
- Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

10.3.4. Rendezvény szervezés, szállodai értékesítés**6 óra**

- Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszítkezések, álló/ültetett fogadás).
- Szobaszerviz általános szabályai.

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

- Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).
- Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
- Rendelésfelvétel és számlázás, fizetetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

10.4. A képzés javasolt helyszíne*Tanterem/szakterem***10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák****10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

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

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

11. Felszolgálás gyakorlata tantárgy

62 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 62 óra

- 2/14. évfolyam: 2 óra gyakorlat 62 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

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

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

11.3. Témakörök

2/14. évfolyam

62 óra

11.3.1. Nyitás előtti teendők

5 óra

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Szervizasztal felkészítése.
- Gépek üzembe helyezése (sör csap, kávé gép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!
- Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglaltságokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).
- Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
- Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).
- Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé-teáscsészék).
- Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

11.3.2. Különböző felszolgálati módok 1.

20 óra

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

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

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

Francia I-II. felszolgálati mód gyakorlása.

11.3.3. Különböző felszolgálati módok 2.

20 óra

- Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.
- Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
- Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
- Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...).
- Szobaszerviz feladatok ellátása.

11.3.4. Különleges éttermi munka

10 óra

- Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).
- Alkalmi felszolgálati módok gyakorlása (tükörszerviz).
- Új gasztronómiai és felszolgálati trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

11.3.5. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban

7 óra

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

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

11.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely, tanterem

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

11.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

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

11.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
2.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		

5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
5.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

11.6. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy

1508 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 1507,5 óra

- 1/13. évfolyam: 22,5 óra gyakorlat 810 óra
- 2/14. évfolyam: 22,5 óra gyakorlat 697,5 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

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

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

12.3. Témakörök

1/13. évfolyam

810 óra

12.3.1. Nyitás előtti teendők

195 óra

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Szervizasztal felkészítése.
- Gépek üzembe helyezése (sör csap, kávé gép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!
- Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglaltságokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).

- Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
- Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).
- Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé-teáscsészék).
- Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

12.3.2. Különböző felszolgálati módok 1.

195 óra

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

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

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

Francia I-II. felszolgálati mód gyakorlása.

12.3.3. Különböző felszolgálati módok 2.

195 óra

- Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.
- Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
- Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
- Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...).
- Szobaszerviz feladatok ellátása.

12.3.4. Különleges éttermi munka

195 óra

- Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).
- Alkalmi felszolgálati módok gyakorlása (tükörszerviz).
- Új gasztronómiai és felszolgálati trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

12.3.5. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban

30 óra

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

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

2/14. évfolyam
630 óra gyakorlat

636 óra

12.3.6. Nyitás előtti teendők

160 óra

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Szervizasztal felkészítése.
- Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!
- Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglaltságokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).
- Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
- Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).
- Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé-teáscsészék).
- Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

12.3.7. Különböző felszolgálati módok 1.

160 óra

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

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

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

Francia I-II. felszolgálati mód gyakorlása.

12.3.8. Különböző felszolgálati módok 2.**160 óra**

- Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.
- Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
- Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
- Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...).
- Szobaszerviz feladatok ellátása.

12.3.9. Különleges éttermi munka**640 óra**

- Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).
- Alkalmi felszolgálati módok gyakorlása (tükörszerviz).
- Új gasztronómiai és felszolgálati trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

12.3.10. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban**57,5 óra**

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

12.4. A képzés javasolt helyszíne*Képzőhely***12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák****12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

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

12.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Értékesítés alapjai

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Szervizasztal felkészítése.
- Gépek üzembe helyezése (sörccsap, kávégép, szájjéggép... Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).
- Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglалásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!
- Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
- Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).
- Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé-teáscsészék).
- Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.
- Felszolgálat általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).
- Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

Italfelszolgálat

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

Különböző felszolgálati módok 1.

- Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat.
- Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:
- Vendég fogadása, ültetése.
- Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszervíz) felszolgálati mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés. Asztal lerámolása, újrateerítés.”

Értékelési rendszer:

A tanuló továbbhaladásának követelményeit az iskola pedagógiai programja tartalmazza.
Jelen helyi tanterv továbbhaladási feltétele: az elégséges osztályzat megszerzése év végén.

Az értékelés módjai:

- önértékelés
- társértékelés (pár-, csoportmunkában)
- szóbeli értékelés;
- írásbeli, főleg ösztönző-formáló (formatív) értékelés;
- minősítő-szelektáló (szummatív)
- összegző-lezáró értékelés (osztályzás)

Az írásbeli számonkérés formái: szódolgozat, írásbeli felelet, témazáró dolgozat, szorgalmi feladat, projekt munka, órai munka, egyéb. Az írásbeli számonkérés célja a szókincs, az olvasásértés, a (gépi) beszédértés és íráskészség, valamint a nyelvhelyesség mérése.

A szóbeli számonkérés formái: felelet, témazáró felelet, prezentáció, egyéb. A szóbeli számonkérés célja a beszédkészség és beszédértés mérése.

Az érdemjegyek meghatározása a következő százalékhatárok szerint történik:

1	0-50 %
2	51-60 %
3	61-70 %
4	71-80 %
5	81-100 %