

ESTI TAGOZAT
3.133.
S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V

a

35 811 02

VENDÉGLÁTÓ ÜZLETVEZETŐ
SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 35 811 02 számú, Vendéglátó üzletvezető megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés-ráépülés alapadatai

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 02

Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Vendéglátó üzletvezető

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátóipari

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1 év

Elméleti képzési idő aránya: 50%

Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában: -

Bemeneti kompetenciák: -

Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász, 34 811 Szakács, 34 811 Pincér

Előírt gyakorlat: szakmai előképzettségben szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább két éves gyakorlat

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek

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

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

V. A szakképesítés-ráépülés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszám 1 évfolyamos képzés esetén: 1120 óra (32 hét x 35 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszám szabadsáv nélkül 1 évfolyamos képzés esetén: 1008 óra (32 hét x 31,5 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszám 0,5 évfolyamos képzés esetén: 560 óra (16 hét x 35 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszám szabadsáv nélkül 0,5 évfolyamos képzés esetén: 504 óra (16 hét x 31,5 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszám szabadsáv nélkül 1 éves esti tagozatos képzés esetén 558 óra (31 hét x 18 óra)

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Elméleti heti óraszám	Gyakorlati heti óraszám
	Összesen	9	9
	Összesen	18,0	
11536-16 Marketing a vendéglátásban	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	3	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata		3
	Vendéglátó marketing		2
11537-16 Vendéglátó menedzsment	Élelmiszerbiztonság alapjai	2	
	Vendéglátás higiénéje		1
	Jogszabályok a vendéglátásban	4	
	Szervezés és irányítás a vendéglátásban		3

A 2. számú táblázat „A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszám” megadja a fent meghatározott heti óraszámok alapján a teljes képzési időre vonatkozó óraszámokat az egyes tantárgyak témaköreire vonatkozóan is (szabadsáv nélküli szakmai óraszámok).

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszám

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/témakörök	Elméleti órák száma	Gyakorlati órák száma
	Összesen	279	279
	Összesen	558	
11536-16 Marketing a vendéglátásban	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	93	0
	A gazdálkodás elemei és a piac	25	
	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei	25	
	A vendéglátás tárgyi és személyi feltételei	43	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	0	93
	Adózás és ügyvitel a vendéglátásban		17
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítás		16
	Viszonyszámok		15
	Árképzés és jövedelmezőség		15
	Készletgazdálkodás és elszámoltatás		15
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák		15
	Vendéglátó marketing	0	62
	A piac elemzésének módszerei		15
	A marketing mix meghatározása		15
	A marketingkommunikáció a vendéglátásban		15

	Infomatika a vendéglátásban		17
11537-16 Vendéglátó menedzsment	Élelmiszerbiztonság alapjai	62	0
	Az élelmiszerbiztonságról általában	15	
	Az élelmiszer mikrobiológia	15	
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	15	
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	17	
	Vendéglátás higiéniája	0	31
	Higiénia a vendéglátásban		9
	Személyi higiénia		10
	HACCP, GHP		12
	Jogszabályok a vendéglátásban	124	0
	A vendéglátó üzlet elindítása	24	
	A vendéglátó üzlet működtetése	60	
	Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban	60	
	Szervezés és irányítás a vendéglátásban	0	93
	Humán erőforrás-gazdálkodás		30
	Üzleti kapcsolatok		30
	Áruforgalmi folyamatok		33

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

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

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

A

11536-16 azonosító számú

**Marketing a vendéglátásban
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11536-16. azonosító számú Marketing a vendéglátásban. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	Vendéglátó marketing
FELADATOK			
Vállalkozást hoz létre és működtet	x	x	
Meghatározza és megteremti a vállalkozáshoz szükséges erőforrásokat	x	x	
Költség-haszonelemzést végez	x	x	
Anyaggazdálkodást folytat	x	x	
Költséget, eredményt elemez és optimalizál	x	x	
Javaslatot tesz az eredmény felhasználására	x	x	
Humánerőforrás-gazdálkodást végez	x	x	
Pénzgazdálkodást végez	x	x	
Elvégzi/elvégezteti az adózással és egyéb fizetési kötelezettségekkel kapcsolatos teendőket	x	x	
Értékeli a vendéglátó üzletet SWOT-elemzés módszerével	x	x	
Elemzi/elemezteti a vagyonmérleget, jelentéseket, kimutatásokat készít	x	x	
Üzleti tervet készít/készíttet	x	x	
Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját	x	x	
Elkészíti/elkészítteti az üzlet marketingstratégiáját			x
Piacutatást végez/végeztet			x
Piacszegmentációt és termékpozicionálást végez/végeztet			x
Kiválasztja a beszerzési és értékesítési csatornákat			x
Meghatározza és változtatja a vendéglátó üzlet áru- és szolgáltatásválasztékát			x
Értékesítés ösztönzési módszereket tervez és vezet be			x
Kiválasztja a megfelelő reklámhordozókat és reklámeszközöket, PR tevékenységet végez			x
Biztosítja a vállalkozás internetes jelenlétét			x
SZAKMAI ISMERETEK			
Egyéni és társas vállalkozások jellemzői, alapítása, működése	x	x	
A vállalkozások humán, tárgyi- és anyagi erőforrásai, azok tervezése, szerkezete	x	x	
Vendéglátó szakmai számítások, statisztikai elemzések	x	x	
Vendéglátó anyaggazdálkodás	x	x	
Költségelemzés, eredménygazdálkodás	x	x	
Humánerőforrás-gazdálkodás	x	x	

Pénzgazdálkodás a vendéglátó üzletben	x	x	
Adózási feladatok	x	x	
SWOT-elemzés a vendéglátásban	x	x	x
Vagyommérleg készítése, kimutatások, jelentések készítése	x	x	
Üzleti terv készítése	x	x	
A vendéglátó üzlet üzletpolitikája	x	x	
Marketingstratégia a vendéglátásban			x
Piacutatás, piacszegmentáció, termékpozicionálás			x
A kommunikációs politika			x
Beszzerési és értékesítési csatornák a vendéglátásban			x
A vendéglátó üzlet áru- és szolgáltatásválasztékának kialakítása			x
Az értékesítést ösztönző módszerek jellemzői, gyakorlati alkalmazásának lehetőségei			x
A reklám jellemzői, a reklámeszközök és reklámhordozók kiválasztásának szempontjai			x
A PR tevékenység tartalma és formái			x
Internet a vendéglátásban			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Logikai összefüggések megértése	x	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Felelősségtudat	x	x	x
Pontosság	x	x	x
Önállóság	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Konfliktusmegoldó készség	x	x	x
Kompromisszumkésztség	x	x	x
Meggyőzőkészség	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Tervezés	x	x	x
Rendszerező képesség	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x

1. Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy

93 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 93 óra

- 1. évfolyam: 3 óra elmélet 93 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

1.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

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

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

1.3. Témakörök

1.évfolyam

93 óra

1.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac 1

25 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

1.3.2. A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei2

25 óra

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

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

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

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

1.3.3. A vendéglátás tárgyi és személyi feltételei3

43 óra

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

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

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

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

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

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

Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei

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

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.	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	-

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.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermlő szakmai munkatevékenység		x		
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett			x	
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással			x	

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy

93 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 93 óra

- 1. évfolyam: 3 óra gyakorlat 93 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

2.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

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

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

2.3. Témakörök

1.évfolyam

93 óra

2.3.1. Adózás és ügyvitel a vendéglátásban

17 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 foglalmi (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...)

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

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

2.3.2. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

16 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

2.3.3. Viszonyszámok

15 óra

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonyszám

2.3.4. Árképzés és jövedelmezőség

15 óra

Árkialakítás szempontjai

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

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

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

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

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

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

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

Az eredmény elemzése (eredményszint)

2.3.5. Készletgazdálkodás és elszámoltatás

15 óra

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

Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

2.3.6. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák

15 óra

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

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

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

2.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem, szaktanterem.

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, 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.	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	-

2.5.2. 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 mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x			
5.2.	Műveletek gyakorlása		x		
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
6.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
6.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

3. Vendéglátó marketing tantárgy

62 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 62 óra

- *1. évfolyam: 2 óra gyakorlat 62 óra*

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

3.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

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

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

3.3. Témakörök

3.3.1. A piac elemzésének módszerei**15 óra**

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció.

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

Piacszegmentálás üzlettípusokra.

Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás.

Primer adatgyűjtés (megkérdezéssel vizsgálatok) és feldolgozás.

SWOT analízis, STEEP analízis.

3.3.2. A marketing mix meghatározása**15 óra**

Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban.

Az ár meghatározása.

Az elosztási csatornák meghatározása.

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

3 P és a szolgáltatás marketing.

3.3.3. Marketingkommunikáció a vendéglátásban**15 óra**

Reklám (külső, belső, DM,)

PR (külső, belső és az arculati elemek)

Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban

Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban

3.3.4. Informatika a vendéglátásban**17 óra**

Éttermi számítógépes programok.

Internethasználat.

Honlap tervezés, kezelés

Statisztikák készítése.

Beszámolók készítése.

Üzleti levél készítése.

Étlapok készítése.

Menükártyák készítése.

Szórólapok készítése

Internetes közösségi oldalak.

Internetes marketing

3.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem, informatika szaktanterem

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.	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	-

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.	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.	Komplex információk körében				
2.1.	Esetleírás készítése	x			
2.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
2.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
2.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				

4.1.	Árutermlő szakmai munkatevékenység	x			
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11537-16 azonosító számú

**Vendéglátó menedzsment.
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11537-16. azonosító számú Vendéglátó menedzsment megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszerbiztonság alapjai	A vendéglátás higiénéje	Vendéglátó menedzsment feladatok	Jogszabályok a vendéglátásban	Tantárgy5	Tantárgy6
FELADATOK						
Kapcsolatot tart a hatóságokkal			x			
Humánerőforrás-gazdálkodást folytat			x			
Figyelemmel kíséri és biztosítja a vendéglátó üzlet tárgyi feltételrendszerét			x			
Ellenőrzi és működteti az belső- és külső kommunikációt			x			
Irányítja a vendéglátó üzlet működését			x			
Irányítja és ellenőrzi a vendéglátó üzlet beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési folyamatait			x			
Árlapot és árközlési eszközöket készít/készített			x			
Reklamációkat kezel			x			
Kidolgozza/kidolgoztatja és működteti a minőségirányítási rendszert/rendszereket			x			
Megszervezi a vendéglátó üzlet szolgáltatási tevékenységét			x			
Megszervezi és irányítja a vendéglátó üzlet pénzügyi, számviteli feladatait			x			
Eleget tesz az adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségeknek			x			
Ellenőrzési feladatokat végez			x			
Közreműködik a hatósági ellenőrzésekben			x			
Szervezi és lebonyolítja a külső és belső rendezvényeket			x			
Betartja/betartatja a fogyasztói érdekvédelem előírásait	x	x		x		
Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó baleset-, munka-, tűzvédelmi előírásokat	x			x		
Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó környezetvédelem előírásokat	x	x		x		
Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x	x		x		
Alkalmazza, betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat			x	x		
Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait			x			
SZAKMAI ISMERETEK						
Kapcsolattartás a hatóságokkal			x	x		

A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei			X	X		
Jogszabályi előírások	X	X	X			
Belső- és külső kommunikáció elmélete és gyakorlata			X			
A vendéglátó üzlet működése			X			
A vendéglátó üzlet beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési folyamatai			X			
Árközlési eszközök			X			
A reklamáció kezelése			X	X		
A minőségirányítási rendszerek kidolgozása, működtetése	X	X	X			
A vendéglátó üzlet szolgáltatási tevékenységeinek megszervezése			X			
Pénzügyi, számviteli feladatok			X			
A vendéglátó üzlet adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettsége			X			
Ellenőrzési feladatok a vendéglátásban	X	X	X			
A rendezvényszervezés elmélete és gyakorlata			X			
Fogyasztói érdekvédelem és intézményei	X	X				
Baleset-, munka- és tűzvédelmi előírások	X	X				
Környezetvédelmi előírások	X	X				
Higiéniai, HACCP előírások	X	X	X			
Az Európai Unióban használt hatósági előírások	X	X				
Biztonsági és vagyonvédelmi előírások	X	X				
Modern szakmai trendek			X			
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Logikai összefüggések megértése	X	X	X			
Olvasott szakmai szöveg megértése	X		X			
Szakmai nyelvi íráskészség			X			
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X			
Szakmai nyelvű beszéd-készség			X			
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Önállóság	X		X			
Hatékony kommunikáció			X	X		
Szervező-készség			X	X		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Konfliktusmegoldó készség			X	X		
Kompromisszum-készség			X			
Meggyőző-készség			X			
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Tervezés	X	X	X	X		
Rendszerező képesség	X	X	X			
Problémaelhárítás, hibaelhárítás	X	X	X			

4. Élelmiszerbiztonság alapjai tantárgy

62 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 62 óra

- 1. évfolyam: 2 óra elmélet 18 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

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

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

4.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

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

4.3. Témakörök

1.évfolyam

62 óra

4.3.1. Az élelmiszerbiztonságról általában

15 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

4.3.2. Az élelmiszer mikrobiológia

15 óra

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

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

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb 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

4.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság

15 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok

Peszticid maradékok

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

4.3.4. *Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok*

17 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

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

4.4.1. 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	-

4.4.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

4.5. A tantárgy értékelésének módja

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

5. A vendéglátás higiéniája tantárgy

31 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 18 óra

- *1. évfolyam: 0,5 óra elmélet 18 óra*

5.1. 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.

5.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

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

5.3. Témakörök

5.3.1. *Higiénia a vendéglátásban*

9 óra

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok kialakításának követelményei

Raktárak kialakításának követelményei

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei

Mosogatók kialakításának követelményei

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

Személyi higiénia

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

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

5.3.2. *Személyi higiénia*

10 óra

Jelentősége az élelmiszerbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása

Védőruha, munkaruha használata, tisztítása

Betegségek, sérülések

Egészségügyi alkalmasság

Látogatók, karbantartók

Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

5.3.3. *HACCP, GHP*

12 óra

A témakör részletes kifejtése

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

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

5.4.1. 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	-

5.4.2. 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 mondatszintű kérdésekre		x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		

2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.2	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.3	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1	Műveletek gyakorlása		x		
5.2	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
6..	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.2	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.5. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Szervezés és irányítás a vendéglátásban tantárgy

93 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 93 óra

- *1. évfolyam: 3 óra gyakorlat 93 óra*

6.1. A tantárgy tanításának célja

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

6.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

Jogi, környezetvédelmi és adminisztrációs ismeretek.

6.3. Témakörök

1.évfolyam

93 óra

6.3.1. Humánerőforrás-gazdálkodás

30 óra

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

6.3.2. Üzleti kapcsolatok

30 óra

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

6.3.3. Áruforgalmi folyamatok

33 óra

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

6.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem, szaktanterem.

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	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	-

6.5.2. 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.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x			
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Jogszabályok a vendéglátásban tantárgy

124 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 124 óra

- *1. évfolyam: 4 óra elmélet 124 óra*

7.1. A tantárgy tanításának célja

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

7.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

-

7.3. Témakörök

1.évfolyam

124 óra

7.3.1. A vendéglátó üzlet elindítása

24 óra

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

7.3.2. A vendéglátó üzlet működtetése

60 óra

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

7.3.3. Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban

40 óra

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

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.	kiselőadás		x		
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés		x		
5.	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 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	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.2	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x			
4.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	x			
4.3	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.4	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1	Műveletek gyakorlása		x		

5.2	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.2	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

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 % |