**2.187.**

**Szakképzési kerettanterv**

**a**

**XXVII. Vendéglátóipar**

**ágazathoz tartozó**

**54 811 01**

**Vendéglátásszervező**

**szakképesítéshez**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
* a(z) 54 811 01 számú, Vendéglátásszervező megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01

Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

* 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
* 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: —

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy** | **Szakképesítés/Szakképzettség** |
| - | - |
| - | - |

**Tárgyi feltételek**

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: a 6.20. Jéggép megléte csak ajánlott, nem kötelező. A 6.29 (pénztárgép) kiváltható bármely értékesítő programmal.

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

**V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

A szakgimnáziumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati szakgimnáziumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati szakgimnáziumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szakgimnáziumi képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám | éves óraszám |
| 9. évfolyam | 11 óra/hét | 396 óra/év |
| 10. évfolyam | 12 óra/hét | 432 óra/év |
| Ögy. |  | 140 óra |
| 11. évfolyam | 10 óra/hét | 360 óra/év |
| Ögy. |  | 140 óra |
| 12. évfolyam | 10 óra/hét | 310 óra/év |
| 5/13. évfolyam | 31 óra/hét | 961 óra/év |
| Összesen: | | 2739 óra |

Amennyiben a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló rendeletben a szakgimnáziumok 9-12. évfolyama számára kiadott kerettanterv óraterve alapján a kötelezően választható tantárgyak közül a szakmai tantárgyat választja a szakképző iskola akkor a 11. évfolyamon 72 óra és a 12. évfolyamon 62 óra időkeret szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám | éves óraszám |
| 1/13. évfolyam | 31 óra/hét | 1116 óra/év |
| Ögy |  | 160 óra |
| 2/14. évfolyam | 31 óra/hét | 961 óra/év |
| Összesen: | | 2237 óra |

(A kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a szakgimnázium 9-12., és ezt követő 13. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik!)

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | 5/13. | | 1/13. | | | 2/14. | |
| heti óraszám | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | heti óraszám | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | |
| e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy |
| A fő szakképesítésre vonatkozóan: | Összesen | **5,5** | **5,5** | **4** | **8** | **140** | **2,5** | **7,5** | **140** | **3,5** | **6,5** | **12** | **19** | **13** | **18** | **160** | **12** | **19** |
| Összesen | **11** | | **12** | | **10** | | **10** | | **31** | | **31** | | **31** | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  | **0,5** |  |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  | **2** |  |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás elmélete** | **1,5** |  | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** |  |  |  |  |
| **A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **1,5** |  | **0,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |
| **Élelmiszerek a gyakorlatban** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonság alapjai** | **0,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  |
| **Vendéglátás higiénéje** |  |  | **0,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | **Pincér szakmai idegen nyelv** |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11524-16 Felszolgálási alapok | **Felszolgálási alapok** | **0,5** |  | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Felszolgálási alapok gyakorlat** |  | **2** |  | **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek | **Felszolgálás** |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Felszolgálás gyakorlat** |  |  |  |  |  |  | **3** |  |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| 11520-16 Vendéglátó kereskedelem | **Értékesítés elmélete** | **1** |  | **0,5** |  |  |  |  |  |  |  | **4** |  | **1,5** |  |  | **4** |  |
| **Értékesítés gyakorlata** |  | **1,5** |  | **2** |  |  | **2** |  |  | **2,5** |  | **2** |  | **5** |  |  | **1** |
| 11538-16 Vendéglátás marketingje | **Marketing és kommunikáció a gyakorlatban** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  | **2** |  | **1** |  |  | **2** |
| **Alkalmazott számítástechnika** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  | **3** |  | **1** |  |  | **3** |
| **Ügyvitel** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1** |
| 11539-16 Vendéglátó ételkészítés | **Termelés elmélete** | **0,5** |  | **0,5** |  |  |  |  |  | **0,5** |  | **3** |  | **2** |  |  | **3** |  |
| **Termelés gyakorlata** |  | **1** |  | **2** |  |  | **1** |  |  |  |  | **10** |  | **5** |  |  | **9** |
| 11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban | **Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete** |  |  |  |  |  | **1** |  |  | **1** |  | **1,5** |  | **2,5** |  |  | **1,5** |  |
| **Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** |  |  | **2** |
| 11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban | **Jogszabályok a vendéglátásban** |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1** |  | **1** |  |  | **1** |  |
| **Szervezés és irányítás a vendéglátásban** |  |  |  |  |  |  | **1,5** |  |  |  |  | **1** |  | **4** |  |  | **1** |

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 óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | Szakgimnáziumi képzés összes óraszáma | Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképe-sítéshez kapcsolódó óraszám | Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes óraszám | 5/13. | | A szakképzés összes óraszáma | 1/13. | | | 2/14. | | A szakképzés összes óraszáma |
| e | gy | e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A fő szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **198** | **198** | **144** | **288** | **140** | **90** | **270** | **140** | **108,5** | **201,5** | **1048** | **448** | **1048** | **372** | **589** | **2010** | **468** | **648** | **160** | **372** | **589** | **2078** |
| Összesen | **396** | | **432** | | **360** | | **310** | | **961** | | **1116** | | **961** | |
| Elméleti óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 777 óra (34%) | | | | | | | | | |  | | 842 óra (37,6%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 1233 óra (66%) | | | | | | | | | | 1237 óra (62,4%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **15** | **0** | **15** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 3 |  | 3 | 0 | 0 |  | 3 | 0 | 3 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 6 |  | 6 | 0 | 0 |  | 6 | 0 | 6 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 24 |  | 24 | 0 | 0 |  | 24 | 0 | 24 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 22 |  | 24 | 0 | 0 |  | 24 | 0 | 24 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás elmélete** | **54** | **0** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **90** | **0** | **90** | **0** | **0** | **90** | **108** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| A gazdálkodás elemei, a piac | 12 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  | 20 | 8 | 0 |  | 0 | 0 | 8 |
| A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei | 10 |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  | 25 |  |  | 25 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| Vendéglátás tárgyi feltételei | 9 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 14 |  |  | 14 | 9 | 0 |  | 0 | 0 | 9 |
| Vendéglátás személyi feltételei | 8 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  |  | 13 | 9 | 0 |  | 0 | 0 | 9 |
| Adózás és ügyvitel a vendéglátásban | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 20 |  |  | 0 | 0 | 20 |
| Alap-, tömeg- és veszteségszámítás | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 17 |  |  | 0 | 0 | 17 |
| Viszonyszámok | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 10 |  |  | 0 | 0 | 10 |
| Árképzés és jövedelmezőség |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 15 |  |  | 0 | 0 | 15 |
| Készletgazdálkodás és elszámoltatás |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 10 |  |  | 0 | 0 | 10 |
| A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 10 |  |  | 0 | 0 | 10 |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **54** | **0** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Táplálkozástani ismeretek | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  | 12 | 12 | 0 |  | 0 | 0 | 12 |
| Környezetvédelmi ismeretek | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  | 2 | 2 | 0 |  | 0 | 0 | 2 |
| Fogyasztóvédelem | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Élelmiszerek csoportjai I. | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| Élelmiszerek csoportjai II. | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| Élelmiszerek csoportjai III. |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| **Élelmiszerek a gyakorlatban** | **0** | **36** | **0** | **18** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **54** | **0** | **54** | **0** | **0** | **54** | **0** | **72** |  | **0** | **0** | **72** |
| Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I. |  | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 24 |  | 0 | 0 | 24 |
| Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II. |  | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 24 |  | 0 | 0 | 24 |
| Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III. |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 24 |  | 0 | 0 | 24 |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonság alapjai** | **18** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **18** | **0** | **0** | **18** | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| Élelmiszerbiztonságról általában | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  | 3 | 3 | 0 |  | 0 | 0 | 3 |
| Élelmiszer mikrobiológia | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 6 | 0 |  | 0 | 0 | 6 |
| Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 5 | 0 |  | 0 | 0 | 5 |
| **Vendéglátás higiénéje** | **0** | **0** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **18** | **0** | **0** | **18** | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| Higiénia a vendéglátásban |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| Személyi higiénia |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  | 3 | 3 | 0 |  | 0 | 0 | 3 |
| HACCP, GHP |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 5 | 0 |  | 0 | 0 | 5 |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | **Pincér szakmai idegen nyelv** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Szakmai kifejezések |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Szakmai technológiák |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Szakmai szituációk |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 |  | 11 |  |  | 11 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11524-16 Felszolgálási alapok | **Felszolgálási alapok** | **18** | **0** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **54** | **54** | **0** | **0** | **0** | **54** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Higiénia, HACCP, munkavédelem | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  | 2 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Kommunikáció, viselkedéskultúra | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Eszközismeret | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  | 8 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Értékesítési ismeret 1. |  |  | 24 |  |  |  |  |  |  |  | 24 |  |  | 24 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Étel- és italismeret 1. |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  | 12 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Felszolgálási alapok gyakorlat** | **0** | **54** | **0** | **90** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **144** | **144** | **0** | **0** | **0** | **144** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Helyiség- és eszközismeret |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  | 8 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Eszközhasználat |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Értékesítés alapjai |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 30 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Italfelszolgálás |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 30 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Különböző felszolgálási módok 1. |  |  |  | 60 |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  | 60 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek | **Felszolgálás** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **18** | **0** |  | **31** | **0** | **49** | **49** | **0** | **0** | **0** | **49** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Étel- és italismeret 2. |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Értékesítési ismeret 2. |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  | 12 |  |  | 12 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Étlapszerkesztés, étrend összeállítás |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  | 8 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  | 13 |  |  | 13 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Felszolgálás gyakorlat** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **108** |  | **0** | **62** | **170** | **170** | **0** | **0** | **0** | **170** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Nyitás előtti teendők |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Különböző felszolgálási módok 1. |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Különböző felszolgálási módok 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 | 32 |  |  | 32 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Különleges éttermi munka |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  | 20 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11520-16 Vendéglátó kereskedelem | **Értékesítés elmélete** | **36** | **0** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **54** | **0** | **54** | **144** | **0** | **242** | **54** | **0** |  | **144** | **0** | **198** |
| Vendéglátó értékesítés alapjai | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 48 |  | 72 | 12 | 0 |  | 48 | 0 | 60 |
| Ételek, italok értékesítése I. | 24 |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  | 23 | 48 |  | 104 | 30 | 0 |  | 48 | 0 | 78 |
| Ételek, italok értékesítése II. |  |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  | 9 | 48 |  | 66 | 12 | 0 |  | 48 | 0 | 60 |
| **Értékesítés gyakorlata** | **0** | **54** | **0** | **72** |  | **0** | **72** |  | **0** | **78** | **276** | **0** | **276** | **0** | **62** | **338** | **0** | **180** |  | **0** | **31** | **211** |
| Értékesítés előkészítő műveletei |  | 54 |  | 22 |  |  |  |  |  |  | 76 |  |  | 76 | 0 | 60 |  | 0 | 0 | 60 |
| Ételek, italok értékesítése I. |  |  |  | 50 |  |  |  |  |  | 38 | 88 |  | 31 | 119 | 0 | 60 |  | 0 | 15 | 75 |
| Ételek és italok értékesítése II. |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 40 | 112 |  | 31 | 143 | 0 | 60 |  | 0 | 16 | 76 |
| 11538-16 Vendéglátás marketingje | **Marketing és kommunikáció a gyakorlatban** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** | **0** | **31** | **0** | **62** | **93** | **0** | **36** |  | **0** | **62** | **98** |
| A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 9 | 9 |  | 31 | 40 | 0 | 10 |  | 0 | 31 | 41 |
| A marketing mix meghatározása |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 7 |  | 14 | 21 | 0 | 8 |  | 0 | 14 | 22 |
| A marketingkommunikáció a vendéglátásban |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  | 8 | 16 | 0 | 10 |  | 0 | 8 | 18 |
| Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 7 |  | 9 | 16 | 0 | 8 |  | 0 | 9 | 17 |
| **Alkalmazott számítástechnika** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** | **0** | **31** | **0** | **93** | **124** | **0** | **36** |  | **0** | **93** | **129** |
| Informatika a vendéglátásban |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 16 |  | 72 | 88 | 0 | 18 |  | 0 | 72 | 90 |
| Kimutatások, statisztikák, levelek készítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 7 |  | 11 | 18 | 0 | 8 |  | 0 | 11 | 19 |
| Az internetes marketing, a közösségi média szerepe |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  | 10 | 18 | 0 | 10 |  | 0 | 10 | 20 |
| témakör4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Ügyvitel** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **31** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** |
| Iratkezelés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 10 | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 10 | 10 |
| Jegyzőkönyv készítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 10 | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 10 | 10 |
| Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 11 | 11 | 0 | 0 |  | 0 | 11 | 11 |
| 11539-16 Vendéglátó ételkészítés | **Termelés elmélete** | **18** | **0** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **51** | **0** | **51** | **93** | **0** | **144** | **72** | **0** |  | **93** | **0** | **165** |
| Üzemi ismeretek | 8 |  | 0 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 20 |  | 28 | 20 | 0 |  | 20 | 0 | 40 |
| Alapkészítmények I. | 10 |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 13 | 15 |  | 28 | 32 | 0 |  | 15 | 0 | 47 |
| Alapkészítmények II. |  |  | 15 |  |  |  |  |  | 15 |  | 30 | 58 |  | 88 | 20 | 0 |  | 58 | 0 | 78 |
| **Termelés gyakorlata** | **0** | **36** | **0** | **72** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **144** | **0** | **144** | **0** | **310** | **454** | **0** | **180** |  | **0** | **279** | **459** |
| Alapkészítmények gyakorlata I. |  | 18 |  | 48 |  |  |  |  |  |  | 66 |  | 70 | 136 | 0 | 70 |  | 0 | 60 | 130 |
| Alapkészítmények gyakorlata II. |  | 18 |  | 24 |  |  | 18 |  |  |  | 60 |  | 120 | 180 | 0 | 70 |  | 0 | 110 | 180 |
| Alapkészítmények gyakorlata III. |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  | 120 | 138 | 0 | 40 |  | 0 | 109 | 149 |
| 11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban | **Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **67** | **0** | **67** | **46** | **0** | **113** | **90** | **0** |  | **46** | **0** | **136** |
| Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I. |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 | 30 |  | 40 | 20 | 0 |  | 30 | 0 | 50 |
| Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II. |  |  |  |  |  | 11 |  |  | 16 |  | 27 | 16 |  | 43 | 35 | 0 |  | 16 | 0 | 51 |
| Szakmai szituációk |  |  |  |  |  | 15 |  |  | 15 |  | 30 |  |  | 30 | 35 | 0 |  | 0 | 0 | 35 |
| 11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban | **Jogszabályok a vendéglátásban** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** | **31** | **0** | **67** | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **67** |
| A vendéglátó üzlet elindítása |  |  |  |  |  | 14 |  |  |  |  | 14 | 15 |  | 29 | 14 | 0 |  | 15 | 0 | 29 |
| A vendéglátó üzlet működtetése |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 | 16 |  | 32 | 16 | 0 |  | 16 | 0 | 32 |
| Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 6 | 0 |  | 0 | 0 | 6 |
| **Szervezés és irányítás a vendéglátásban** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **54** |  | **0** | **0** | **54** | **0** | **54** | **0** | **31** | **85** | **0** | **144** |  | **0** | **31** | **175** |
| Humánerőforrás-gazdálkodás |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  | 16 |  | 10 | 26 | 0 | 40 |  | 0 | 10 | 50 |
| Üzleti kapcsolatok |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  |  | 20 |  | 10 | 30 | 0 | 54 |  | 0 | 10 | 64 |
| Áruforgalmi folyamatok |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  | 11 | 29 | 0 | 50 |  | 0 | 11 | 61 |

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

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

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

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

**A**

**11499-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás II.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Foglalkoztatás II. |
| FELADATOK | |
| Munkaviszonyt létesít | x |
| Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat | x |
| Feltérképezi a karrierlehetőségeket | x |
| Vállalkozást hoz létre és működtet | x |
| Motivációs levelet és önéletrajzot készít | x |
| Diákmunkát végez | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége | x |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x |
| Álláskeresési módszerek | x |
| Vállalkozások létrehozása és működtetése | x |
| Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat | 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 beszédkészség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Önfejlesztés | x |
| Szervezőkészség | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Logikus gondolkodás | x |
| Információgyűjtés | x |

1. **Foglalkoztatás II. tantárgy 15 óra/15 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

—

* 1. **Témakörök**
     1. ***Munkajogi alapismeretek 3 óra/3 óra***

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

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

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

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

* + 1. ***Munkaviszony létesítése 4 óra/4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet 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. ***Álláskeresés 4 óra/4 óra***

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

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

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

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

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

* + 1. ***Munkanélküliség 4 óra/4 óra***

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

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

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat: a nemzetgazdasági miniszter által vezetett minisztérium, a fővárosi és megyei kormányhivatal foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatalának foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei és ezek által ellátott feladatok.

Az 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. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x |  |  |  |
| 2. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 3. | vita |  | x |  |  |
| 4. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 5. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 6. | házi feladat |  |  | x |  |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11498-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.**

**(érettségire épülő képzések esetén)**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11498-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|  | Foglalkoztatás I. |
| FELADATOK | |
| Idegen nyelven: |  |
| bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással) | x |
| alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt | x |
| szakmai önéletrajzot és motivációs levelet ír | x |
| állásinterjún részt vesz | x |
| munkakörülményekről, karrier lehetőségekről tájékozódik | x |
| idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez | x |
| munkával, szabadidővel kapcsolatos kifejezések megértése, használata | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Idegen nyelven: |  |
| szakmai önéletrajz és motivációs levél tartalma, felépítése | x |
| egy szakmai állásinterjú lehetséges kérdései, illetve válaszai | x |
| közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok | x |
| a munkakör alapkifejezései | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven | x |
| Szakmai állásinterjún elhangzó idegen nyelven feltett kérdések megértése, illetve azokra való reagálás értelmező, összetett mondatokban | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Nyelvi magabiztosság | x |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Információgyűjtés | x |
| Analitikus gondolkodás | x |
| Deduktív gondolkodás | x |

1. **Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra/62 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok alkalmasak legyenek egy idegen nyelvű állásinterjún eredményesen és hatékonyan részt venni.

Ehhez kapcsolódóan tudjanak idegen nyelven személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni, a munkavállaláshoz kapcsolódóan pedig egy egyszerű formanyomtatványt kitölteni.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondatszerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelvek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Nyelvtani rendszerezés 1 6óra/6 óra***

A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múltra, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.

Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbiztosság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni.

* + 1. ***Nyelvtani rendszerezés 2 8 óra/8 óra***

A 8 órás témakör során a diák a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangozott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről.

* + 1. ***Nyelvi készségfejlesztés 24 óra/24 óra***

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a diák rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás

- a munka világa

- napi tevékenységek, aktivitás

- lakás, ház

- utazás,

- étkezés

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

* + 1. ***Munkavállalói szókincs 24 óra/24 óra***

A 24 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 40 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. 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. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

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

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  | x |  |
| 1.5. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| 1.6. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Levélírás | x |  |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  |  | x |  |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | x |  |
| 4.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal | x |  |  |  |
| 4.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  |  | x |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) 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 elmélete | Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata |
| FELADATOK | | |
| Választékot állít össze, árlapot készít | x | x |
| Figyelemmel kíséri az árukészletet | x | x |
| Ellenőrzi a napi árukészletet | x | x |
| Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását | x | x |
| Rendelést állít össze | x | x |
| Árut vesz át | x | x |
| Leltározási feladatokat végez | x | x |
| Bizonylatokat állít ki | x | x |
| Standol | x | x |
| Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki | x | x |
| Jelenléti ívet vezet | x | x |
| Elkészíti, módosítja a munkabeosztást | x | x |
| Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz | x | x |
| Anyaghányadot, kalkulációt készít | x | x |
| Veszteségszámításokat végez | x | x |
| Gazdálkodási számításokat végez | x | x |
| Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít | x | x |
| Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását | x | x |
| Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Jövedelmezőség | x | x |
| A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint) | x | x |
| Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint) | x | x |
| Az eredmény elemzése (eredményszint) | x | x |
| Készletgazdálkodás | x | x |
| Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) | x | x |
| Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása | x | x |
| Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) | x | x |
| Elszámoltatás | x | x |
| Leltárhiány, többlet értelmezése | x | x |
| Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése | x | x |
| Raktár elszámoltatása | x | x |
| Termelés elszámoltatása | x | x |
| Létszám és bérgazdálkodás | x | x |
| A létszámszükséglet nagysága és összetétele | x | x |
| A létszám hatékonysági mutatószámok és kiszámításuk: az átlagos állományi létszám, átlagos dolgozói létszám, váltás, váltás intenzitás, termelékenység. | x | x |
| Bérgazdálkodás lényege, szerepe a gazdálkodásban | x | x |
| Az élőmunka költségei | x | x |
| Bérgazdálkodási mutatószámok és kiszámításuk: átlagbér, bérszínvonal, bérhányad, bérköltség és vonzatai | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Olvasott szakmai szövegt megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű íráskészség | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| Elemi számolási készség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Önállóság | x | x |
| Szorgalom, igyekezet | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Közérthetőség | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Tervezési képesség | x | x |
| Rendszerző képesség | x | x |
| Áttekintő képesség | x | x |

1. **Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy 36 óra/36 óra\***

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

* 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***A gazdálkodás elemei, a piac 20 óra/8 óra***

A gazdálkodás alapfogalmai

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

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

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

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

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

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

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

* + 1. ***A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei 25 óra/10 óra***

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

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

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

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, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.) A témakör részletes kifejtése

* + 1. ***Vendéglátás tárgyi feltételei 14 óra/9 óra***

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

Üzletkörök (melegkonyhás 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, berendezése.

* + 1. ***Vendéglátás személyi feltételei 13 óra/9 óra***

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

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

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

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

* + 1. ***Adózás és ügyvitel a vendéglátásban 5 óra/20 óra***

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

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

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…)

* + 1. ***Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 5 óra/17 óra***

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

* + 1. ***Viszonyszámok 5 óra/10 óra***

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonyszám

* + 1. ***Árképzés és jövedelmezőség 3 óra/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)

* + 1. ***Készletgazdálkodás és elszámoltatás 3 óra/10 óra***

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

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

* + 1. ***A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák 3 óra/10 óra***

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

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

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

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  | x |  | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  | - |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  | - |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Esetleírás készítése | x |  |  | - |
| 3.5. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  | - |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11518-16 azonosító számú**

**Élelmiszerismeret**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Általános élelmiszerismeret | Élelmiszerek a gyakorlatban |
| FELADATOK | | |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x | x |
| Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x | x |
| Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit |  | x |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket | x |  |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét |  | x |
| Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat |  | x |
| Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit | x |  |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérjeforrásokat | x | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat | x | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket | x | x |
| Alkalmazza a vitaminokról és ásványisokról megtanult fogalmakat | x | 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 | x |
| Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket | x | x |
| Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket | x | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket | x | x |
| Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket | x | x |
| Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket | x | x |
| Alkalmazza a száraz tésztákról megtanult ismereteket | x | x |
| Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket | x | x |
| Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket | x | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket | x | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket | x | x |
| Tulajdonságaik alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat | x | x |
| Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat | x | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat | x | x |
| Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket | x | 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 | x |
| Környezetvédelmi ismeretek | x | x |
| Fogyasztóvédelmi ismeretek | x | x |
| Alapízesítést befolyásoló anyagok | x | x |
| Fűszerek | x | x |
| Tej, tejtermékek | x | x |
| Tojás | x | x |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták | x | x |
| Természetes édesítőszerek | x | x |
| Zsiradékok | x | x |
| Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak | x | x |
| Zöldségek | x | x |
| Gombák csoportjai | x | x |
| Gyümölcsök | x | x |
| Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek | x | x |
| Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok | x | x |
| Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Pontosság | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Határozottság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Rendszerező képesség | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  | x |

1. **Általános élelmiszerismeret tantárgy 72 óra/72 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Táplálkozástani ismeretek 12 óra/12 óra***

Táplálkozás jelentősége:

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

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

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

* + 1. ***Környezetvédelmi ismeretek 2 óra/2 óra***

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

* + 1. ***Fogyasztóvédelem 4 óra/4 óra***

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti 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

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai I. 18 óra/18 óra***

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszerek (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 termések, 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 sikérvizsgálata

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, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása

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

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai II. 18 óra/18 óra***

Hús, húsipari termékek:

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

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

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

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

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

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

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai III. 18 óra/18 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

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 édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, szaktanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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. | Képi információk körében | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése |  | x |  |  |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 4.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy 54 óra/72 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I. 18 óra/24 óra***

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszerek (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 termések, 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 sikérvizsgálata

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, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása

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

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II. 18 óra/24 óra***

Hús, húsipari termékek:

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

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

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

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

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

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

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III. 18 óra/24 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

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 édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Szaktanterem, iskolai tanműhely.

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 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. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |  | x |  |  |
| 3.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 3.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| 3.5. | Csoportos versenyjáték |  | x |  |  |
| 4. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 4.1. | Anyagminták azonosítása |  | x |  |  |
| 4.2. | Tárgyminták azonosítása |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11519-16 azonosító számú**

**Élelmiszerbiztonsági alapismeretek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

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

1. **Élelmiszerbiztonság alapjai tantárgy 18 óra/18 óra\***

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

* 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Élelmiszerbiztonságról általában 3 óra/3 óra***

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

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

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

* + 1. ***Az élelmiszer mikrobiológia 6 óra/6 óra***

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

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

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

Az élelmiszerek 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

* + 1. ***Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság 4 óra/4 óra***

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok

Peszticid maradékok

Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)

Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)

Zsírban, olajban sütés szabályai

Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek

Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok

Tengeri és édesvízi biotoxinok

Hisztamin

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok

Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok

Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban

Mérgező állatok,

Mérgező növények

* + 1. ***Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok 5 óra/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

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, szaktanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)v**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | x |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  |  | x |  |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  | x |  |  |
| 3.2. | 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 |  |  |
| 5. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |  | x |  |  |
| 6. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 6.1. | Anyagminták azonosítása |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Vendéglátás higiénéje tantárgy 18 óra/18 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének 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.xxxx

Nincsen előtanulmányi követelmény.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Higiénia a vendéglátásban 10 óra/10 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

* + 1. ***Személyi higiénia 3 óra/3 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

* + 1. ***HACCP, GHP 5 óra/5 óra***

A témakör részletes kifejtése

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, laboratórium

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |  |  | x | - |
| 2. | elbeszélés | x |  |  | - |
| 3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 5. | vita |  | x |  | - |
| 6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 7. | projekt |  | x |  | - |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11523-16 azonosító számú**

**Pincér szakmai idegen nyelv**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Pincér szakmai idegen nyelv |
| FELADATOK | |
| Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel | x |
| Fejleszti az idegen nyelvű beszédkészségét | 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 beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal | x |
| Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven | x |
| Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája | x |
| Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven | x |
| Éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Idegen nyelvű beszédkészség | 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 |

1. **Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy 31 óra/31 óra\***

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

* 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Szakmai kifejezések 10 óra/10 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

* + 1. ***Szakmai technológiák 10 óra/10 óra***

Ételkészítési technológiák

Cukrászati technológiák

Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

* + 1. ***Szakmai szituációk 11 óra/11 óra***

Kommunikáció a munkatársakkal

Etikett, protokoll alkalmazása

Kommunikáció a vendégekkel

Vendégek fogadása

Ajánlás idegen nyelven

Rendelésfelvétel idegen nyelven

Panaszkezelés

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11524-16 azonosító számú**

**Felszolgálási alapok**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Felszolgálási alapok | Felszolgálási alapok gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Elvégzi az egyéni előkészületeket | x | x |
| Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről | x | x |
| Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti | x | x |
| Tájékozódik a napi ajánlatokról, megbeszéli a szakácsokkal az ételek összeállítását, a készítés módját | x | x |
| Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat | x | x |
| Figyelemmel kíséri az áru-, eszközkészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez | x | x |
| Elvégzi a terítési műveleteket, felkészíti a munkaterületét az adott műszakra, (konyhabekészítés, söntésbekészítés) | x | x |
| Kezeli az értékesítés gépeit | x | x |
| Fogadja a vendéget és felméri az igényeit | x | x |
| Ételválasztékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat ajánl | x | x |
| A vendég ételrendeléséhez legjobban illő italokat, borokat ajánl és szolgál fel | x | x |
| Kevert italokat készít, sört csapol, pezsgőt, bort, alkoholmentes italokat szolgál fel, kávét készít | x | x |
| Az üzletére jellemző különböző felszolgálási 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 beszédkészség | 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 |

1. **Felszolgálási alapok tantárgy 54 óra/54 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési, 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Higiénia, HACCP, munkavédelem 2 óra/2 óra***

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.

Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, 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).

* + 1. ***Kommunikáció, viselkedéskultúra 4 óra/4 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).

* + 1. ***Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései 4 óra/4 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.

* + 1. ***Eszközismeret 8 óra/8 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.

Italfelszolgálás eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

* + 1. ***Értékesítési ismeret 1. 24 óra/24 óra***

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

A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktélpartik sajátságos 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.

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

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

Felszolgálási 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.

* + 1. ***Étel- és italismeret 1. 12 óra/12 óra***

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

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

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

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

Hideg előételek (zöldségfélékből 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 (zöldségfélékből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztafélékből 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.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem / szaktanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Felszolgálás alapjai gyakorlat tantárgy 144 óra/144 óra\***

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

* 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. **Helyiség- és eszközismeret *8 óra/8 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.).

* + 1. ***Eszközhasználat 16 óra/16 óra***

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

Váltások ételekhez.

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálás eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

Tálalóeszközök helyes használata.

* + 1. ***Értékesítés alapjai 30 óra/30 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.

Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

* + 1. ***Italfelszolgálás 30 óra/30 óra***

Az italok felszolgálásának 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 (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

* + 1. ***Különböző felszolgálási módok 1. 60 óra/60 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, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálási mód.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**
  2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**
     1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 1.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 1.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2. | Komplex információk körében | | | | |
| 2..1. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x |  |  |  |
| 2.2. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 3.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| 3.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  |  |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  |  |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása |  | x |  |  |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| 5. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| 5.2. | 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 |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11525-16 azonosító számú**

**Felszolgáló szakmai ismeretek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Felszolgálás | Felszolgálás gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Kapcsolatot tart kollégáival, más munkaterületekkel | x | x |
| Megszervezi a saját munkáját | x | x |
| Alkalomhoz illő étrendjavaslatot, italajánlatot állít össze | x |  |
| Számítógépet kezel, menükártyát készít | x | x |
| Helyesen alkalmazza a protokoll előírásokat | x | x |
| Alkalmi terítéket készít | x | x |
| A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez | x | x |
| Figyelemmel kíséri a felszolgálandó ételek, italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét | x | x |
| Ételt, italt készít a vendég asztalánál, kínál, utántölt | x | x |
| Pontosítja a fizetés módját | x | x |
| Pénztárgépet használ, számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, hitelkártya terminált használ | x | x |
| Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja | x | x |
| Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét | x | x |
| Korrigálja a kínálatváltozásokat | x |  |
| Külső helyszínre szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket | x | x |
| Berendezi 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 felszolgálás, 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 foglalási, számlázási rendszerek | x | x |
| Új gasztronómiai, felszolgálási trendek | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Felhasználói szintű számítógép használat | x | x |
| Írott szakmai szöveg olvasása, megértése | x |  |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | 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 |

1. **Felszolgálás tantárgy 49 óra/49 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításhoz 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Étel- és italismeret 2. 6 óra/6 óra***

Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér és barna húsú szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

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

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

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

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

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

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

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

* + 1. ***Értékesítési ismeret 2. 12 óra/12 óra***

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

Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.

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

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

Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

* + 1. ***Étlapszerkesztés, étrend összeállítás 10 óra/10 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.

* + 1. ***Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés 8 óra/8 óra***

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

Szobaszerviz általános szabályai.

* + 1. ***Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek 13 óra/13 óra***

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

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

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

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Tanterem / szaktanterem*

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

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

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

1. **Felszolgálás gyakorlat tantárgy 170 óra/170 óra\***

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

* 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Nyitás előtti teendők 36 óra/36 óra***

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

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép)… Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), 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, kávés-teáscsészék).

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

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

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

* + 1. ***Különböző felszolgálási módok 1. 72 óra/72 óra***

Reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.

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

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

* + 1. ***Különböző felszolgálási módok 2. 32 óra/32 óra***

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

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

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár....

Szobaszerviz feladatok ellátása.

* + 1. ***Különleges éttermi munka 20 óra/20 óra***

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

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

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

* + 1. ***Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban 10 óra/10 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…).

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Szaktanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 1.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 1.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2. | Komplex információk körében | | | | |
| 2.1. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x |  |  |  |
| 2.2. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 3.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| 3.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  |  |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  |  |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása |  | x |  |  |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| 5. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| 5.2. | 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 |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11520-16 azonosító számú**

**Vendéglátó kereskedelem**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Értékesítés elmélete | Értékesítési gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeit, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről | x | x |
| Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít | x | x |
| Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást | x | x |
| Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi minőség megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét | x | x |
| Fogadja a vendéget, ha szükséges idegen nyelven is. | x | x |
| Betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat | x | x |
| Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek | x | x |
| Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat, a vendég kérése szerint ismerteti az ételek, italok és egyéb áruk készítését, tulajdonságait | x | x |
| Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat | x | x |
| Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít | x | x |
| Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál | x | x |
| Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben | x | x |
| Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban | x | x |
| Elvégzi a terítési műveleteket | x | x |
| Menüt, ételsort állít össze | x | x |
| Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget | x | x |
| Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel | x | x |
| Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után | x | x |
| Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra | x | x |
| Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzrendészeti, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi) | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Az értékesítés eszközei, fajtái, jellemzői | x |  |
| Gépek, berendezések, felszerelések használatának szabályai | x | x |
| Az értékesítés előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői | x |  |
| A vendéglátó eladó gyakorlati feladatai, a munkavégzés sorrendje | x | x |
| Az értékesítés etikett és protokoll szabályai | x |  |
| A menü elemei, összeállításának szabályai | x | x |
| A termékek ajánlásának szabályai, gyakorlati feladatai | x | x |
| A választék összeállításának szabályai | x |  |
| A vendégtípusok fajtái, a vendégtípusokhoz való alkalmazkodás gyakorlati feladatai | x | x |
| Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei | x | x |
| Koffeintartalmú élelmiszerek fajtái, jellemzői | x |  |
| Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata | x | x |
| Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata | x | x |
| Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Az áruk minőségi jellemzőinek meghatározási lehetőségei | x |  |
| A termékek minőségének megőrzésével kapcsolatos gyakorlati teendők |  | x |
| Sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának eszközei és szabályai | x | x |
| Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei, készítésének gyakorlati feladatai | x | x |
| A hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályai | x |  |
| A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának folyamata | x | x |
| Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata | x | x |
| Az egyes termékek felszolgálásának szabályai | x |  |
| Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai | x | x |
| A pénztárgépek, éttermi számítógépes programok kezelésének, használatának szabályai | x |  |
| Pénzkezelési és számlaadási kötelezettségre vonatkozó szabályok, a számlázás gyakorlati teendői | x | x |
| A terítés fajtái, jellemzői, gyakorlati feladatai, folyamata | x | x |
| Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Számítógép használat | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Külső megjelenés | x | x |
| Kommunikáció képesség | x | x |
| Rátermettség | x | x |
| Megbízhatóság | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Udvariasság | x | x |
| Hatékony kérdezés készsége |  | x |
| Rugalmasság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Rendszerező képesség | x | x |
| A környezet tisztántartása |  | x |
| Harmóniára és esztétikára való törekvés |  | x |

1. **Értékesítés elmélete tantárgy 242 óra/198 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják elméleti szinten a szakszerű, biztonságos élelmiszerbiztonsági előírásokat. Általánosságban is megismerik a higiéniai szabályokat. Értelmezik a protokoll és etikett értékesítésben alkalmazandó szabályait. Alapvető, az értékesítéshez szükséges étel és ital ismeretre tesznek szert.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**
  2. **Témakörök**
     1. ***Értékesítés alapjai 72 óra/60 óra***

Az értékesítés fajtái, jellemzői.

Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai.

Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői.

Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.

A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel.

A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel.

Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei.

* + 1. ***Ételek, italok értékesítése I. 104 óra/78 óra***

Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.

Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.

Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai.

A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai.

Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata.

* + 1. ***Ételek és italok értékesítése II. 66 óra/60 óra***

A választék összeállításának szabályai.

Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.

A termékek ajánlásának szabályai.

A menü elemei, összeállításának alapszabályai.

Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, pincér terem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Értékesítés gyakorlata tantárgy 338 óra/211 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók gyakorlatban megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják szakszerűen, biztonságosan, élelmiszerbiztonsági szempontból is helyesen használni az eszközöket, berendezéseket. Megismerik a nyersanyagokat, a fő étel és ital csoportokat. Elsajátítják a vendéggel való kommunikáció hatékony módját, fejlesztik problémamegoldó és konfliktuskezelő kompetenciáikat.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**
  2. **Témakörök**
     1. ***Értékesítés előkészítő műveletei 76 óra/60 óra***

Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.

Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.

Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét.

Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást.

Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra.

Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat.

Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra.

Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

* + 1. ***Ételek, italok értékesítése I. 88 óra/75 óra***

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.

Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.

Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.

Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.

Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.

Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.

Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.

Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.

* + 1. ***Ételek és italok értékesítése II. 112 óra/76 óra***

Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.

Menüt, ételsort állít össze.

Elvégzi a terítési műveleteket.

Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal.

Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.

Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, pincér terem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  | x |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  |  |
| 3. | Képi információk körében | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése |  | x |  |  |
| 4. | Komplex információk körében | | | | |
| 4.1. | Esetleírás készítése | x |  |  |  |
| 4.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  | x |  |  |
| 4.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |  |  |  |
| 4..4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után |  | x |  |  |
| 4.5. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| 5. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 5.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 5.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |  | x |  |  |
| 5.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 5.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| 5.5. | Csoportos versenyjáték |  | x |  |  |
| 6. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 6.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  |  |
| 6.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  |  |
| 6.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| 7. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 7.1. | Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés | x |  |  |  |
| 7.2. | Szolgáltatási napló vezetése | x |  |  |  |
| 7.3. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |  |  |  |
| 7.4. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11538-16 azonosító számú**

**Vendéglátás marketingje**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11538-16 azonosító számú Vendéglátás marketingje megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ügyvitel | Marketing és kommunikáció a gyakorlatban | Alkalmazott számítástechnika |
| FELADATOK | | | |
| Használja az irodatechnikai és az információ-kommunikációs eszközöket | x | x | x |
| Üzleti leveleket ír hagyományos és elektronikus úton | x |  | x |
| Betartja az iratok kezelésére vonatkozó előírásokat |  | x | x |
| Felveszi a szükséges jegyzőkönyveket | x |  | x |
| Üzleti szoftvereket alkalmaz és ellenőriz | x |  | x |
| Szóbeli kommunikációt, üzleti tárgyalásokat folytat | x |  | x |
| Kapcsolatot tart fenn a szállítókkal, hatóságokkal |  | x |  |
| Ápolja a kapcsolatot más üzletfelekkel és a vendégekkel |  | x | x |
| Betartja az üzleti etikett és protokoll szabályait |  | x | x |
| Jelentéseket, kimutatásokat készít |  | x | x |
| Kialakítja a marketingstratégiát és az üzlet arculatát |  | x | x |
| A választékközlési eszközöket, bemutatókönyvet készít |  | x | x |
| Piackutatást és konkurenciaelemzést végez/végeztet |  | x | x |
| Figyelemmel kíséri és elemzi a piac és a környezet alakulását, változásait |  | x | x |
| Az üzlet szempontjait figyelembe véve szegmentálja a piacot, meghatározza a célcsoportot és pozícionálja a termékeket |  | x | x |
| Figyelemmel kíséri az üzlet áru- és szolgáltatásválasztékát, a termékek életgörbéjét |  | x | x |
| Kiválasztja a beszerzési és értékesítési csatornákat |  | x | x |
| Értékesítés ösztönzési módszereket tervez és vezet be |  | x | x |
| Kiválasztja a megfelelő reklámhordozókat és reklámeszközöket |  | x | x |
| Bemutatja és reklámozza a vállalkozás szolgáltatásait (prezentációk készítésével) |  | x | x |
| PR tevékenységet végez |  | x | x |
| Értékeli a marketing kommunikáció eredményességét |  | x | x |
| Információkat gyűjt az internetről |  | x | x |
| Kezeli a vállalkozás megjelenését az interneten, interaktív honlapot tervez/terveztet |  | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Irodatechnikai és infokommunikációs eszközök fajtái és felhasználási lehetőségeik | x | x | x |
| A számítógép és perifériák használatának szabályai és felhasználási módozataik | x |  | x |
| A nonverbális kommunikáció jellemzői és módjai |  | x | x |
| Üzleti levelezés | x |  | x |
| Iratkezelés | x |  | x |
| A jelentések és kimutatásának készítésének szabályai | x |  | x |
| A verbális kommunikáció módjai |  | x |  |
| A kapcsolatépítés és kapcsolattartás módjai és szabályai |  | x | x |
| Az üzleti etikett és protokoll |  | x | x |
| A piac elemzésének területei, a piackutatás módszerei és gyakorlati alkalmazásának lehetőségei |  | x | x |
| A piacszegmentálás feladata, lehetőségei, a célpiac kiválasztásának gyakorlati teendői |  | x | x |
| A marketing-mix elemei, az egyes elemek tartalma |  | x | x |
| A termékfejlesztés lényege és folyamata |  | x | x |
| Az árpolitika meghatározásának szempontjai |  | x | x |
| Az elosztási politika elemei, az elosztási csatornák kiválasztásának szempontjai |  | x | x |
| A kommunikációs politika |  | x | x |
| Az értékesítést ösztönző módszerek jellemzői, gyakorlati alkalmazásának lehetőségei |  | x | x |
| A reklám jellemzői, a reklámeszközök és reklámhordozók kiválasztásának szempontjai |  | x | x |
| A közösségi média szerepe a marketingben |  | x | x |
| A PR tevékenység tartalma és formái |  | x | x |
| A választékközlési eszközök formái, jellemzői |  | x | x |
| Az adatgyűjtés és feldolgozás folyamata, lehetséges módjai |  | x | x |
| A vállalkozások internetes megjelenésének formái, lehetőségei |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Logikai összefüggések megértése | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x |
| Szakmai nyelvű íráskészség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Önállóság | x | x | x |
| Hatékony kommunikáció | x | x | x |
| Felelősségtudat | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Konfliktusmegoldó készség | x | x | x |
| Kompromisszumkészség | x | x | x |
| Meggyőzőkészség | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| Tervezési képesség | x | x | x |
| Rendszerező képesség | x | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x | x |

1. **Ügyvitel tantárgy 31 óra/31 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátásban használt dokumentáció és annak elektronikus használata elméletben és gyakorlatban. A használt ügyviteli és számviteli szoftverek alkalmazásának lehetőségei.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Számítástechnika, informatika, ügyviteli ismeretek.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok 10 óra/10 óra***

Általános ügyvitel.

Ügyvitel elmélete és feladatai.

Jelentések, kimutatások fajtái, készítésének szabályai.

Jelentésekhez kimutatásokhoz használt szoftverek.

A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok.

Forgatókönyv fogalma, készítése, fajtái.

Az üzleti levelezés szabályait, formai és tartalmi követelményei.

A bizonylatolás fogalma, a bizonylatok fajtáit, kiállításuk szabályait.

Bizonylatok kiállítására és kezelésére vonatkozó szabályok, ennek gyakorlata.

* + 1. ***Iratkezelés 10 óra/10 óra***

Iratkezelés jogszabályi háttere.

A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai.

Iratok, dokumentumok selejtezése.

Az elektronikus tartalmak kezelésének szabályai.

* + 1. ***Jegyzőkönyv készítése 11 óra/11 óra***

Formai követelményei.

A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek.

Jegyzőkönyv felvételének folyamata.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, számítógépes szaktanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x |  |
| 1.2. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Marketing és kommunikáció a gyakorlatban tantárgy 98 óra/98 óra\***

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

* 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban 41 óra/41 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 (megkérdezéses vizsgálatok) és feldolgozás.

SWOT analízis, STEEP analízis.

* + 1. ***A marketing mix meghatározása 22 óra/22 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.

* + 1. ***A marketingkommunikáció a vendéglátásban 18 óra/18 óra***

Reklám (külső, belső, DM,)

PR (külső, belső és az arculati elemek)

Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban

Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.

* + 1. ***Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai 17 óra/17 óra***

A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai (verbális és nem verbális jelek)

Szóbeli kommunikáció: kommunikációs kapcsolatok – kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), a kapcsolat lezárása (elköszönés); személyiség- és vendégtípusok, kommunikáció a vendég és a dolgozó között, vendégpanaszok kezelés, állásinterjú.

Írásbeli kommunikáció: névjegykártya; önéletrajz és kísérőlevél; hivatalos levél; e-mail, SMS, MMS; egyéb ügyiratok (általános, munkaviszonnyal kapcsolatos pl. munkaszerződés, belső ügyvitel pl. jegyzőkönyv).

A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, informatika szaktanterem, gyakorlati helyszín

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | 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 |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Alkalmazott számítástechnika tantárgy 129 óra/129 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Informatika a vendéglátásban 90 óra/90 óra***

Éttermi számítógépes programok.

Internethasználat.

Honlap tervezés, kezelés.

* + 1. ***Kimutatások, statisztikák, levelek készítése 19 óra/19 óra***

Statisztikák készítése.

Beszámolók készítése.

Üzleti levél készítése.

Étlapok készítése.

Menükártyák készítése.

Szórólapok készítése.

* + 1. ***Az internetes marketing, a közösségi média szerepe 20 óra/20 óra***

Internetes közösségi oldalak.

Internetes marketing.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Számítógép szaktanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x |  |
| 1.2. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11539-16 azonosító számú**

**Vendéglátó ételkészítés**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11539-16 azonosító számú Vendéglátó ételkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Termelés elmélet | Termelés gyakorlat |
| FELADATOK | | |
| Elvégzi a termelőtevékenység előtti egyéni előkészületeit, tájékozódik a napi feladatokról | x |  |
| Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat |  | x |
| Kiválasztja a termelő tevékenységhez szükséges alapanyagokat | x | x |
| Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit és a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x | x |
| Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz, értékeli a termeléshez szükséges anyagokat táplálkozás élettani szempontból, kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát | x | x |
| Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával | x | x |
| Mártásokat készít és tálal | x | x |
| Hideg előételeket készít és tálal | x | x |
| Leveseket és levesbetéteket készít és tálal | x | x |
| Meleg előételeket készít, tálal | x | x |
| Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal | x | x |
| Vágóállítok húsrészeiből ételeket készít és tálal | x | x |
| Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal | x | x |
| Vadhúsokból ételeket készít és tálal | x | x |
| Főzelékeket, köreteket készít és tálal | x | x |
| Salátákat, önteteket készít és tálal | x | x |
| Hideg és meleg befejező fogásokat készít és tálal | x | x |
| Reggeli és uzsonna ételeket és italokat készít | x | x |
| Gyorsételeket készít és tálal | x | x |
| Egyszerű menüt készít és tálal | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően ételmintát vesz | x | x |
| Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra | x | x |
| Betartja a termeléshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiéniai, HACCP, munkavédelmi, tűzrendészeti, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Termelés technológiai folyamata a beszerzéstől az értékesítésig | x |  |
| A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői | x |  |
| Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői | x |  |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták fajtái, táplálkozás élettani jellemzői | x |  |
| Természetes és mesterséges édesítőszerek fajtái, jellemzői | x |  |
| Az étkezési zsiradékok fajtái, jellemzői | x |  |
| Tej- és tejtermékek fajtái, táplálkozás-élettani jellemzői | x |  |
| Tojás jellemzői, felhasználásának lehetőségei | x |  |
| Hús-, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak fajtái, jellemzői | x |  |
| Zöldségek, gyümölcsök fajtái, jellemzői, szerepük az étkezésben | x |  |
| Édesipari termékek fajtái, jellemzői | x |  |
| Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok fajtái, felhasználási lehetőségeik | x |  |
| Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Levesek, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Főzelékek, köretek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük | x | x |
| Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Hideg és meleg befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata | x | x |
| Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata | x | x |
| Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete | x | x |
| A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai | x | x |
| Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| Elemi számolási készség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Mozgáskoordináció | x | x |
| Pontosság | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Kompromisszumkészség | x | x |
| Együttműködő készség | x | x |

1. **Termelés elmélete tantárgy 114 óra/165 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az alapvető üzemi ismeretek (gépek, berendezések, helyiségek) elméleti elsajátítása. A konyhatechnológiai folyamatok értelmezése, csoportosítása. Ételkészítési elméleti ismeretek ételcsoportonkénti elemekben.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**
  2. **Témakörök**
     1. ***Üzemi ismeretek 28 óra/40 óra***

A termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai, felépítésük, kialakításuk

A termelés gépei, berendezései, eszközei.

A termelés technológiai folyamatai a beszerzéstől az értékesítésig.

* + 1. ***Alapkészítmények I. 28 óra/47 óra***

A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői.

Főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük.

Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

* + 1. ***Alapkészítmények II. 88 óra/78 óra***

Vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata.

Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.

Tanterem, szaktanterem

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Termelés gyakorlata tantárgy 454 óra/459 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A gépek, berendezések szakszerű biztonságos használata. A konyhatechnológiai műveletek, mozzanatok elsajátítása, begyakorlása a gyakorlatban. Ételkészítési gyakorlati ismeretek ételcsoportonkénti elemekben.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**
  2. **Témakörök**
     1. ***Alapkészítmények gyakorlata I. 136 óra/130 óra***

Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával.

Főzelékeket, köreteket készít, tálal.

Salátákat, önteteket készít, tálal.

Mártásokat készít, tálal.

Leveseket és levesbetéteket készít, tálal.

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal.

Házi szárnyasokból ételek készít és tálal.

* + 1. ***Alapkészítmények gyakorlata II. 180 óra/180 óra***

Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:

* szarvasmarha
* borjú
* sertés
* juh.

Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:

* házinyúl
* tyúk
* kacsa
* liba
* pulyka

Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba.

* + 1. ***Alapkészítmények gyakorlata III. 138 óra/149 óra***

Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal.

Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tankonyha

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  | x |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  |  |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |  | x |  |  |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x |  |  | fagylalt fagyasztó, sousvide, pacojet, thermo mix berendezés |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  |  |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  |  |
| 5. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |  |  |  |
| 5.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11540-16 azonosító számú**

**Idegen nyelv a vendéglátásban**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11540-16 azonosító számú Idegen nyelv a vendéglátásban megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Vendéglátó üzleti idegen nylv elmélete | Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata |
| FELADATOK | | |
| A vendéglátó üzletek választékában szereplő termékeket, ételeket, italokat idegen nyelven ismerteti a vendégekkel | x | x |
| Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven ismertet | x | x |
| Megnevezi a vendéglátó üzletek eszközeit idegen nyelven | x | x |
| Értelmezi a készülékek, gépek, berendezések idegen nyelven írt kezelési és használati utasításait | x | x |
| A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad | x | x |
| Idegen nyelven telefonál | x | x |
| Üzleti leveleket készít idegen nyelven | x | x |
| Üzleti tárgyalásokat folytat idegen nyelven a vendégekkel és az üzleti partnerekkel | x | x |
| Étlapot, itallapot, árlapot készít idegen nyelven | x | x |
| Menükártyát készít idegen nyelven | x | x |
| Idegen nyelvű szakmai szöveg megért és fordít | x | x |
| Idegen nyelvű szakmai információkat gyűjt az interneten | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Italok és ételek jellemzői, idegen nyelvű technológiai leírása | x | x |
| A vendéglátó üzletek eszközeinek idegen nyelvű elnevezései, a kezelési és használati utasítások tartalma | x | x |
| Általános és szakmai idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei és gyakorlati alkalmazásának módjai | x | x |
| Idegen nyelvű illemtani formulák alkalmazásának lehetőségei és módjai | x | x |
| A vendégekkel történő idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei, szabályai | x | x |
| Az üzleti partnerekkel, munkatársakkal történő idegen nyelvű kommunikáció módjai, szabályai | x | x |
| Az idegen nyelven történő telefonálás szabályai | x | x |
| Idegen nyelvű étlap, itallap, árlap tartalma, készítésének szabályai | x | x |
| Idegen nyelvű menükártya tartalma, készítésének szabályai | x | x |
| Az idegen nyelvre történő fordítás szabályai | x | x |
| Idegen nyelven történő információgyűjtés lehetőségei | x | x |
| Idegen nyelvű szakmai üzleti levelezés szabályai, az idegen nyelvű levelek szerkezete, készítésének gyakorlati teendői | x | x |
| Az idegen nyelven történő üzleti tárgyalás szabályai | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvi íráskészség | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Önállóság | x | x |
| Szorgalom, igyekezet | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Közérthetőség | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Tervezési képesség | x | x |
| Rendszerező képesség | x | x |
| Áttekintő képesség | x | x |

**endéglátó üzleti idegen nyelv elmélete tantárgy 113 óra/154**

1. **óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy keretében a tanulók megismerik a szakmában használt nyersanyagok, termékek, eszközök, berendezési tárgyak, gépek, technológiák nevét idegen nyelven. Képesek lesznek munkatársaikkal és a vendégekkel idegen nyelven kommunikálni. Megtanulják az idegen nyelvű üzleti levelezés szabályait.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. ***Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I. 54 óra/54 óra***

A gasztronómia nyersanyagai.

Cukrászkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.

* + 1. ***Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II. 48 óra/48 óra***

Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései.

A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

Üzleti levelezés kifejezései.

* + 1. ***Szakmai szituációk 42 óra/42 óra***

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Kommunikáció üzleti partnerekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés idegen nyelven.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, informatikai szaktanterem, gyakorlati helyszín.

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  |  |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 4.1. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11541-16 azonosító számú**

**Üzletvezetés a vendéglátásban**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11541-16 azonosító számú Üzletvezetés a vendéglátásban megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Jogszabályok a vendéglátásban | Szervezés és irányítás a vendéglátásban |
| FELADATOK | | |
| Bejelenti az üzlet működésének megkezdését, megszervezi és irányítja a vendéglátó üzlet tevékenységét | x | x |
| Biztosítja a vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételrendszerét |  | x |
| Kialakítja az üzlet információs rendszerét |  | x |
| Megszervezi és irányítja az üzlet beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési tevékenységét |  | x |
| Összeállítja az üzlet választékát, árlapot és egyéb árközlési eszközöket készít/készíttet |  | x |
| Panaszkezelést végez | x | x |
| Szervezi és lebonyolítja az üzleten belüli és kívüli rendezvényeket |  | x |
| Megszervezi és irányítja az üzlet adminisztrációs, számviteli jellegű feladatait, eleget tesz az adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségeknek | x | x |
| Létszámgazdálkodást folytat, munkakört hoz létre, munkaköri leírást, munkaidő beosztást készít | x | x |
| Elszámoltatja az üzleti dolgozókat | x | x |
| Belső ellenőrzési feladatokat végez, felkészül a hatósági ellenőrzésekre, közreműködik bennük | x | x |
| Betartja/betartatja a fogyasztói érdekvédelem, környezetvédelem előírásait | x | x |
| Minőségirányítási rendszert dolgoz, dolgoztat ki, működtet | x | x |
| Alkalmazza a vendéglátó üzletre vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat | x | x |
| Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait |  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| A vendéglátó üzlet nyitásának jogszabályi előírásai és gyakorlati feladatai | x | x |
| A munka- és üzemszervezés faladatai, folyamata |  | x |
| A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei | x | x |
| Az ergonómia szerepe és gyakorlati feladatai |  | x |
| Információs rendszerek szerepe és felépítése |  | x |
| A beszerzés szempontjai, lehetőségei, gyakorlati feladatai |  | x |
| A kötelmi jog tartalma, előírásai | x |  |
| A raktározás jogi előírásai, módjai, gyakorlati teendői | x |  |
| A vendéglátó termelés és értékesítés jellemzői, módjai, gyakorlati teendői |  | x |
| A választék kialakításának szempontjai, lépései |  | x |
| A fogyasztóvédelem szempontjai, gyakorlati feladatai | x | x |
| A választékközlés eszközeinek szerepe, formái |  | x |
| Számviteli, ügyviteli szabályok, gyakorlati teendői | x | x |
| A bizonylatolás jogszabályi előírásai, gyakorlati feladatai | x | x |
| A vendéglátó rendezvények előkészítésének és lebonyolításának folyamata |  | x |
| A vendéglátó szolgáltatás lehetőségei, gyakorlati feladatai |  | x |
| Munkáltatói feladatok, jogszabályi előírások | x | x |
| Az elszámoltatás szerepe, módjai | x | x |
| Az ellenőrzés formái és gyakorlati lebonyolítása | x | x |
| Adóügyi, pénzügyi alapfogalmak, jogszabályi előírások | x | x |
| Munkavédelmi szabályok és gyakorlati feladatai | x | x |
| Tűzrendészeti szabályok, az alkalmazás tárgyi és személyi feltételei | x | x |
| Környezetvédelmi előírások | x | x |
| Higiéniai előírások és gyakorlati végrehajtásuk | x | x |
| Minőségirányítási rendszer szerepe és kialakításának gyakorlati feladatai | x | x |
| A biztonság- és a vagyonvédelem feladatai, jogszabályi előírásai | x | x |
| Szakmai irányzatok jellemzői |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Logikai összefüggések megértése | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvi íráskészség | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Önállóság | x | x |
| Hatékony kommunikáció | x | x |
| Szervezőkészség | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Konfliktusmegoldó készség | x | x |
| Kompromisszumkészség | x | x |
| Meggyőzőkészség | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Tervezés | x | x |
| Rendszerező képesség | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x |

1. **Jogszabályok a vendéglátásban tantárgy 67 óra/67 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

* 1. **Témakörök**
     1. ***A vendéglátó üzlet elindítása 29 óra/29 óra***

Az üzlet elindításának jogi háttere.

Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások.

A panaszkezelés jogi kérdései.

Számviteli jogszabályok.

Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok.

Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások.

* + 1. ***A vendéglátó üzlet működtetése 32 óra/32 óra***

Munkaügyi hatóság

Adatkezelés és adatbiztonság

Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések

A médiával kapcsolatos jogi kérdések

* + 1. ***Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban 6 óra/6 óra***

Fogyasztóvédelmi hatóság

Fogyasztói érdekvédelem

Élelmiszerbiztonság

A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai

Környezetvédelem előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem.

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | 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. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |  |  |  |
| 5.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Szervezés és irányítás a vendéglátásban tantárgy 85 óra/175 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Jogi, környezetvédelmi és adminisztrációs ismeretek.

* 1. **Témakörök**
     1. ***Humánerőforrás-gazdálkodás 26 óra/50 óra***

Az üzlet működésének személyi feltételrendszere.

Az üzlet létszámának meghatározása.

Munkakörök meghatározása.

Munkaköri leírások készítése.

Munkaidő-beosztás készítése.

A dolgozók elszámoltatása.

Belső ellenőrzési feladatok.

* + 1. ***Üzleti kapcsolatok 30 óra/64 óra***

Hatósági ellenőrzések típusai

Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre

Az információs rendszerek típusai, kialakításuk

Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása.

* + 1. ***Áruforgalmi folyamatok 29 óra/61 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.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem.

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

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

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  | x |  |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  |  |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |  |  |  |
| 3..2. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x |  |  |  |
| 3.3. | 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 |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**Összefüggő szakmai gyakorlat**

**I. Öt évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

10. évfolyamot követően 140 óra

11. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 10. 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 (sörcsap, kávégép, szájjéggép… Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), 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, kávés-teáscsészék).

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

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

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

Hangedli használat.

Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).

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

**Italfelszolgálás**

Az italok felszolgálásának 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 (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök... ).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).

Hangedli használat.

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

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sör).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

**Különböző felszolgálási módok 1.**

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

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.

A 11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

**Különböző felszolgálási módok 1.**

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

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.

**Különböző felszolgálási módok 2.**

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

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

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

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

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

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

**II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül**

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

**Értékesítés alapjai**

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

Szervizasztal felkészítése.

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

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), 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, kávés-teáscsészék).

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

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

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

Hangedli használat.

Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).

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

**Italfelszolgálás**

Az italok felszolgálásának 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 (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök... ).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).

Hangedli használat.

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

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sör).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

**Különböző felszolgálási módok 1.**

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

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.