2.187.

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

a

XXVII. VENDÉGLÁTÓIPAR

ágazathoz tartozó

54 811 01

VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

(a 34 811 03PINCÉR

mellék-szakképesítéssel)

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 nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM 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 (80 óra termelési, 80 óra értékesítési területen).

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 6.18. jéggép megléte csak ajánlott, nem kötelező. A 6.26 (pénztárgép) kiváltható bármely más számítógépes 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	8 óra/hét	288 óra/év
10. évfolyam	12 óra/hét	432 óra/év
Ögy.		140 óra
11. évfolyam	11 óra/hét	396 óra/év
Ögy.		140 óra
12. évfolyam	12 óra/hét	372 óra/év
5/13. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2729 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.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	**4**	**4**	**7**	**5**	**140**	**0**	**0,5+2**	**140**	**7+2**	**5**	**9,5**+4	**21,5**	**16**	**13,5**	**160**	**9,5**	**21,5**
	Összesen		**8**		**12**			**2,5**			**14**		**35**		**29,5**			**31**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	fő szakképesítés											0,5					0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	**Foglalkoztatás I.**	fő szakképesítés											2					2	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás elmélete**	fő szakképesítés	1		1								1+2		2			1	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	fő szakképesítés		1		1			**2**			1+1+0,5		1		3,5			1
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	fő szakképesítés	1		1						1,5		1,5+0,5		2			1,5	
	Élelmiszerek a gyakorlatban	fő szakképesítés		1		1						0,5				2,5			
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája**	fő szakképesítés			1										1				
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	**Pincér szakmai idegen nyelv**	34 811 03 Pincér						1+0,5											
11524-16 Felszolgálási alapok	**Felszolgálási alapok**	34 811 03 Pincér						1											
	Felszolgálási alapok gyakorlata	34 811 03 Pincér							2										

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	**Felszolgálás**	34 811 03 Pincér						1+1											
	Felszolgálás gyakorlata	34 811 03 Pincér							2+2										
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	**Értékesítés elmélete**	fő szakképesítés	1		2						1+0,5		1,5+0,5		4,5			1,5	
	Értékesítés gyakorlata	fő szakképesítés		2		1								9		3			9
11538-16 Vendéglátás marketingje	**Marketing és kommunikáció a vendéglátásban**	fő szakképesítés			1						1+2		1		2			1	
	Informatika a vendéglátásban	fő szakképesítés							0,5							0,5			
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	**Termelés elmélete**	fő szakképesítés	1		1						1+0,5		1+1		3,5			1	
	Termelés gyakorlata	fő szakképesítés				2						1+0,5		9,5		3,5			9,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	**Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata**	fő szakképesítés										0,5		2		0,5			2
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	**Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban**	fő szakképesítés									1+0,5		1		1			1	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás elmélete**	34 811 03 Pincér																	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	34 811 03 Pincér																	
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	34 811 03 Pincér																	
	Élelmiszerek a gyakorlatban	34 811 03 Pincér																	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája**	34 811 03 Pincér																	
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése		helyi tanterv szerint																	

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.

Kötelezően választható tantárgy:

Szakmai tantárgy:
11. évfolyam: A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata 2 óra
12. évfolyam: Marketing és kommunikáció a vendéglátásban 2 óra

Szabad sáv:
11. évfolyam: Fő szakképesítésből:
A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata: 0,5 óra (ez a 0,5 óra a 12. évfolyamra került, helyette az informatika a vendéglátásban került a 11. évfolyamra 0,5 órában)
Mellék szakképesítésből:
Pincér szakmai idegen nyelv 0,5 óra
Felszolgálás: 1 óra
Felszolgálás gyakorlata: 2 óra

12. évfolyam: Fő szakképesítésből:
A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata: 0,5 óra
Általános élelmiszerismeret: 1,5 óra
Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban: 0,5 óra

3,5 óra csere:
11. évfolyamról 12. évfolyamra a fő szakképesítésből (1,5 óra elmélet, 1,5 óra gyakorlat):
0,5 óra A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata
0,5 óra Termelés elmélete
1 óra Értékesítés elmélete
0,5 óra Termelés gyakorlata
0,5 óra Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata
0,5 óra Informatika a vendéglátásban

12. évfolyamról 11. évfolyamra a mellék szakképesítésből:
1 óra Felszolgálás
2 óra Felszolgálás gyakorlata
Fő szakképesítésből
0,5 óra A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata

Szabadon tervezhető órakeret a 13. évfolyamon:
Vendéglátó gazdálkodás elmélete: +2 óra
Általános élelmiszerismeret: +0,5 óra
Termelés elmélete: + 1 óra
Értékesítés elmélete: +0,5 óra

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

			9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés 9-12. o. összes óraszáma	Nem a főszakképesítésre fordítandó órakeret	Főszakképesítés 9-12. o. összes óraszáma	5/13.		Főszakképesítés 9-13. o. összes óraszáma	1/13.			2/14.		A két évfolyamos szakképzés összes óraszáma
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy		e	gy	ögy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	**144**	**144**	**251**	**180**	**140**	**0**	**90**	**140**	**279**	**155**	**1483**	**453**	**1243**	**418,5**	**667**	**2328,5**	**574**	**488**	**160**	**293**	**667**	**2022**
	Összesen		**288**		**431**			**90**			**434**					**1085,5**			**1062**			**960**		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		öt évfolyamos képzés egészében: 1092,5 óra (41,9%)																867 óra (39,7%)					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		öt évfolyamos képzés egészében: 1236 óra (58,1%)																1155 óra (60,3%)					
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	fő szakképesítés	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**15**	**0**	**15**	**0**	**0**		**15**	**0**	**15**
	Munkajogi alapismeretek												0			4		4				4		4
	Munkaviszony létesítése												0			4		4				4		4
	Álláskeresés												0			4		4				4		4
	Munkanélküliség												0			3		3				3		3
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	**Foglalkoztatás I.**	fő szakképesítés	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**62**	**0**	**62**	**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1												0			8		8				8		8
	Nyelvtani rendszerezés 2												0			8		8				8		8
	Nyelvi készségfejlesztés												0			23		23				23		23
	Munkavállalói szókincs												0			23		23				23		23

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás elmélete**	fő szakképesítés	**36**	**0**	**35**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**71**	**0**	**71**	**93**	**0**	**164**	**71**	**0**		**31**	**0**	**102**
	A gazdálkodás elemei		10										10					10	10				0	10
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei		18										18			15		33	18			3	0	21
	Ügyvitel a vendéglátásban		8										8			20		28	8				0	8
	A vendéglátás tárgyi feltételei												0			15		15				4	0	4
	A vendéglátás személyi feltételei				16								16			13		29	16			4	0	20
	A vendéglátó vállalkozások vagyona				19								19			30		49	19			20	0	39
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	fő szakképesítés	**0**	**36**	**0**	**36**		**0**	**72**		**0**	**77,5**	**221,5**	**0**	**221,5**	**0**	**31**	**252,5**	**0**	**126**		**0**	**31**	**157**
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások			16									16					16		16			0	16
	Viszonyszámok			20					18				38					38		20			0	20
	Árképzés					20			20				40				10	50		20			10	30
	Készletgazdálkodás					16			16				32				8	40		16			8	24
	Leltározás és elszámoltatás								18			20,5	38,5					38,5		10			0	10
	Jövedelmezőség											25	25				13	38		30			13	43
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák											17	17					17		7			0	7
	Adózás a vendéglátásban											15	15					15		7			0	7

11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	fő szakképesítés	**36**	**0**	**36**	**0**		**0**	**0**		**46,5**	**0**	**118,5**	**0**	**118,5**	**62**	**0**	**180,5**	**72**	**0**		**46**	**0**	**118**
	Táplálkozástani ismeretek		14										14			11		25	14			10	0	24
	Környezetvédelmi ismeretek		3										3					3	3				0	3
	Fogyasztóvédelem		0										0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai I. elmélet		19								15		34			17		51	19			12	0	31
	Élelmiszerek csoportjai II. elmélet				26						10,5		36,5			17		53,5	26			12	0	38
	Élelmiszerek csoportjai III. elmélet				10						21		31			17		48	10			12	0	22
	Élelmiszerek a gyakorlatban	fő szakképesítés	**0**	**36**	**0**	**36**		**0**	**0**		**0**	**16**	**88**	**0**	**88**	**0**	**0**	**88**	**0**	**91**		**0**	**0**	**91**
	Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat			36								4	40					40		41			0	41
	Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat					36						5	41					41		42			0	42
	Elelmiszerek csoportai III. gyakorlat											7	7					7		8			0	8
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája**	fő szakképesítés	**0**	**0**	**36**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**36**	**0**	**36**	**0**	**0**	**36**	**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Élelmiszerbiztonságról általában				4								4					4	4				0	4
	Élelmiszer mikrobiológia				7								7					7	7				0	7
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság				6								6					6	6				0	6
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				4								4					4	4				0	4
	Higiénia a vendéglátásban				4								4					4	4				0	4
	Személyi higiénia				3								3					3	3				0	3

	HACCP, GHP				8								8					8	8				0	8
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	**Pincér szakmai idegen nyelv**	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**54**	**0**		**0**	**0**	**54**	**54**	**0**	**0**	**0**	**54**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**
	Szakmai szituációk							20					20					20					0	0
	Szakmai kifejezések							18					18					18					0	0
	Szakmai technológiák							16					16					16					0	0
11524-16 Felszolgálási alapok	**Felszolgálási alapok**	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**36**	**0**		**0**	**0**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**
	Higiénia, HACCP, munkavédelem												0					0					0	0
	Kommunikáció, viselkedéskultúra												0					0					0	0
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései												0					0					0	0
	Eszközismeret												0					0					0	0
	Értékesítési ismeret 1.												0					0					0	0
	Étel és italismeret 1.							20					20					20					0	0
	Étel és italismeret 2.							16					16					16					0	0
	Felszolgálási alapok gyakorlata	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**0**	**72**	**72**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**
	Helyiség- és eszközismeret								0				0					0					0	0
	Eszközhasználat								0				0					0					0	0
	Értékesítés alapjai								25				25					25					0	0
	Italfelszolgálás								19				19					19					0	0
	Különböző felszolgálási módok 1.								28				28					28					0	0

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	**Felszolgálás**	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**	**72**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**
	Étel és italismeret 3.							20			0		20					20					0	0
	Értékesítési ismeret 2.							23			0		23					23					0	0
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás							9			0		9					9					0	0
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés							9			0		9					9					0	0
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek							11			0		11					11					0	0
	Felszolgálás gyakorlata	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**124**		**0**	**0**	**124**	**124**	**0**	**0**	**0**	**124**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**
	Különböző felszolgálási módok 2.								48				48					48					0	0
	Különleges éttermi munka								76				76					76					0	0
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	**Értékesítés elmélete**	fő szakképesítés	**36**	**0**	**72**	**0**		**0**	**0**		**46,5**	**0**	**154,5**	**0**	**154,5**	**62**	**0**	**219,5**	**162**	**0**		**46**	**0**	**208**
	Higiénia, HACCP, munkavédelem		3										3			3		6	3				0	3
	Kommunikáció, viselkedéskultúra		4										4			8		12	4			4	0	8
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései		8										8			6		14	8			2	0	10
	Eszközismeret		8		12								20			5		25	20				0	20
	Értékesítési ismeret 1.		8		40						8		56			6		62	56			6	0	62
	Italok értékesítése		5		20						20		45			5		50	45			5	0	50
	Étlapszerkesztés, étlap összeállítása										11		11			19		30	11			19	0	30
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés										7,5		7,5			10		17,5	8			10	0	18

	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek										6		6					6	7			0	7
	Értékesítés gyakorlata	fő szakképesítés	**0**	**72**	**0**	**36**		**0**	**0**		**0**	**0**	**108**	**0**	**108**	**0**	**280**	**388**	**0**	**108**		**0**	**280**	**388**
	Helyiség és eszközismeret			8									8					8		8			0	8
	Eszközhasználat			24		3							27					27		27			0	27
	Értékesítés alapjai			24		8							32					32		32			0	32
	Ételek és italok értékesítése 1.			16		25							41				140	181		41			140	181
	Ételek és italok értékesítése 2.												0				140	140					140	140
11538-16 Vendéglátás marketingje	**Marketing és kommunikáció a vendéglátásban**	fő szakképesítés	**0**	**0**	**36**	**0**		**0**	**0**		**93**	**0**	**129**	**0**	**129**	**31**	**0**	**160**	**72**	**0**		**31**	**0**	**103**
	A marketing fogalmi rendszere, folyamata				18						16		34			8		42	18			8	0	26
	A marketing-mix meghatározása				18						16		34			8		42	18			8	0	26
	Marketingkommunikáció a vendéglátásban										31		31			8		39	19			8	0	27
	Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai										30		30			7		37	17			7	0	24
	Informatika a vendéglátásban	fő szakképesítés	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**18**		**0**	**0**	**18**	**0**	**18**	**0**	**0**	**18**	**0**	**19**		**0**	**0**	**19**
	Informatika a vendéglátásban								5				5					5		6			0	6
	Ügyviteli tevékenységek végzése								9				9					9		8			0	8
	Az internetes marketing, a közösségi média szerepe								4				4					4		5			0	5

11539-16 Vendéglátó ételkészítés	**Termelés elmélete**	fő szakképesítés	**36**	**0**	**36**	**0**		**0**	**0**		**46,5**	**0**	**118,5**	**0**	**118,5**	**62**	**0**	**180,5**	**126**	**0**		**31**	**0**	**157**
	Üzemi ismeretek		10										10			10		20	10			4	0	14
	Alapkészítmények 1.		26		11						10		47			26		73	49			12	0	61
	Alapkészítmények 2.				25						36,5		61,5			26		87,5	67			15	0	82
	Termelés gyakorlata	fő szakképesítés	**0**	**0**	**0**	**72**		**0**	**0**		**0**	**46,5**	**118,5**	**0**	**118,5**	**0**	**294**	**412,5**	**0**	**126**		**0**	**294**	**420**
	Alapkészítmények gyakorlata 1.					72							72				140	212		72			140	212
	Alapkészítmények gyakorlata 2.											46,5	46,5				154	200,5		54			154	208
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	**Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata**	fő szakképesítés	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**15,5**	**15,5**	**0**	**15,5**	**0**	**62**	**77,5**	**0**	**18**		**0**	**62**	**80**
	Szakmai szituációk											5,5	5,5				31	36,5		8			31	39
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció1.											5	5				16	21		5			16	21
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.											5	5				15	20		5			15	20
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	**Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban**	fő szakképesítés	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**46,5**	**0**	**46,5**	**0**	**46,5**	**31**	**0**	**77,5**	**35**	**0**		**31**	**0**	**66**
	A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai										10		10			7		17	7			7	0	14
	Humánerőforrás-gazdálkodás										7		7			6		13	3			6	0	9
	A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok										10		10			6		16	7			6	0	13
	Üzleti kapcsolatok										10,5		10,5			6		16,5	8			6	0	14
	Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban										9		9			6		15	10			6	0	16

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás elmélete**	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**
	A gazdálkodás elemei												0					0					0	0
	A vendéglátás fogalma fő tevékenységei												0					0					0	0
	Ügyvitel a vendéglátásban												0					0					0	0
	A vendéglátás tárgyi feltételei												0					0					0	0
	A vendéglátás személyi feltételei												0					0					0	0
	A Vendéglátó vállalkozások vagyona												0					0					0	0
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások												0					0					0	0
	Viszonyszámok												0					0					0	0
	Árképzés												0					0					0	0
	Készletgazdálkodás												0					0					0	0
	Leltározás és elszámoltatás												0					0					0	0
	Jövedelmezőség												0					0					0	0
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák												0					0					0	0
	Adózás a vendéglátásban												0					0					0	0
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**
	Táplálkozástani ismeretek												0					0					0	0
	Környezetvédelmi ismeretek												0					0					0	0

	Fogyasztóvédelem												0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai I. elmélet												0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai II. elmélet												0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai III. elmélet												0					0					0	0
	Élelmiszerek a gyakorlatban	34 811 03 Pincér	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**
	Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat												0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat												0					0					0	0
	Elelmiszerek csoportai III. gyakorlat												0					0					0	0
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája**		**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**
	Élelmiszerbiztonságról általában												0					0					0	0
	Élelmiszer mikrobiológia												0					0					0	0
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság												0					0					0	0
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok												0					0					0	0
	Higiénia a vendéglátásban												0					0					0	0
	Személyi higiénia												0					0					0	0
	HACCP, GHP												0					0					0	0
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése		helyi tanterv szerint	**0**	**0**	**0**	**0**							**216**	**216**	**0**	**0**	**0**	**216**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**

3. számú táblázat

A nem a főszakképesítéshez kapcsolódó óraszámok megoszlása:

34 811 03 Pincér	237 óra
helyi tanterv szerint	216 óra

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
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi 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

A tantárgy a fő szakképesítéshez kapcsolódik.

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek

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, munkaidő, pihenőidők, szabadság

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

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

1.3.2. Munkaviszony létesítése

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.

1.3.3. Álláskeresés

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

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

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ) szervezetrendszerének felépítése (a foglalkoztatáspolitikáért felelős miniszter, a kormányhivatal, a járási hivatal feladatai).
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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

2. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra/62 óra*

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

A tantárgy a fő szakképesítéshez kapcsolódik.

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók 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 62 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.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

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.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2

A 8 órás témakör során a tanuló 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 tanuló 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.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

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

A 23 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a tanuló 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 tanuló 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.

2.3.4. Munkavállalói szókincs

A 23 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 39 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a tanuló 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.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

2.5. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11561-16 azonosító számú

Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

Gazdálkodás és ügyvitel	x	x
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x	x
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	x	x
Az áruátvétel szabályai, folyamata	x	x
Költségelszámolás	x	x
Az anyagfelhasználás mérése	x	x
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei	x	x
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x	x
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x	x
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	x	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x	x
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	x	x
A vendéglátás gazdasági számításai	x	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	x	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x	x
Árképzés	x	x
Viselkedéskultúra, kommunikáció	x	x
Az üzleti életírásbeli formái	x	x
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai	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	
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Közérthetőség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség		
Tervezési képesség	x	x
Rendszerező képesség	x	x

3. Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy 164 óra/102 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik az Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénéje és az Értékesítés elmélete, Pénzügyi és vállalkozói ismeretek tantárgyak témaköreihez.

3.3. Témakörök

3.3.1. A gazdálkodás elemei

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 témakör részletes kifejtése

3.3.2. A vendéglátás fogalma, főtevékenységei

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). Előkészítés, elkészítés, befejező műveletek

A termelés mellékfolyamatai mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás
Értékesítési rendszerek: (kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai

3.3.3. Ügyvitel a vendéglátásban

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolása
Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

3.3.4. A vendéglátás tárgyi feltételei

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

3.3.5. A vendéglátás személyi feltételei

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér, bértömeg)
Bérezési formák (minimálbér, garantált bérminimum, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

3.3.6. A vendéglátó vállalkozások vagyona

Az eredmény-kimutatás típusai (összköltség eljárás, forgalmi költség eljárás)
Az eredmény-kimutatás lépései
A finanszírozás formái (belső, külső)
A befektetők, finanszírozók által támasztott követelmények (megtérülés, kamat, osztalék, THM stb.)
A vagyonmérleg értelmezése

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

3.5. A tantárgy értékelésének módja

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

4. A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy 255 óra/157 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

4.1. A tantárgy tanításának célja

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása.
Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.
A vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.
Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása.
A leltározással és a dolgozók elszámoltatásával összefüggő ismeretek elsajátítása.
Optimális létszám- és bérgazdálkodási ismeretek elsajátítása, mutatószámainak alkalmazása.
Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével.
Alapvető vállalkozási ismeretek gyakorlatközpontú elsajátítása
Alapvető adózási ismeretek elsajátítása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakhoz.
A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik a Vendéglátás marketingje modul témaköreihez.

4.3. Témakörök

4.3.1. Alap-, tömeg- és veszteségszámítások

Százalékszámítás, a kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

4.3.2. Viszonyszámok

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Dinamikus viszonyszámok (Vd)
Bázis- és láncviszonyszám
Megoszlási viszonyszám (Vm)
Tervfeladat és tervteljesítési viszonyszám (Vtf, Vtt)

4.3.3. Árképzés

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

4.3.4. Készletgazdálkodás

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

Átlagkészlet kiszámítása áruforgalmi mérlegsorból

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 jegyzőkönyv)

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

4.3.5. Leltározás és elszámoltatás

Leltározás: a leltározás fogalma, jelentősége, módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító), a leltározás folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv)

Készletváltozások: készletnövekedések, készletcsökkenések típusai, fogalmuk, bizonylatai (áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, anyaghányad, anyagkivetés/termelési ív, értékesítésen kívüli készletcsökkenés stb.)

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség, forgalmazási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása (üzleti szinten)

Standolás (pult elszámoltatása)

A dolgozók anyagi felelőssége

4.3.6. Jövedelmezőség

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

Bruttó és nettó bérköltség, járulékokkal (közterhekkel növelt) bérköltség

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

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

Jövedelmezőségi tábla készítése, az adózás előtti és az adózás utáni (adózott) eredmény kiszámítása, felhasználásának lehetőségei

Az eredmény elemzése (eredményszint)

4.3.7. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák

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

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások; Kkt., Bt, Kft., Rt.)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok alapítása, alapításuk feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai stb.)

4.3.8. Adózás a vendéglátásban

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

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

Egyéb költségvetési elvonások (hozzájárulások, járulékok, illetékek, vám)

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

	Általános élelmiszerismeret	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
Elkülönítetten (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

5. Általános élelmiszerismeret tantárgy 180,5 óra/118 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

5.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő alap-, és védőtápanyagok, járulékos anyagok tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megismerik az emésztés folyamatát, az egészséges táplálkozás alapjait.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

Az ágazati szakmai kompetenciák erősítése érdekében a kapcsolódó közismereti tantárgyak: a kémia és biológia tantárgyak tananyagtartalmai.

Kapcsolódó szakmai tartalmak: az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, Felszolgálási alapok Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, a Vendéglátó ételkészítés, valamint az Üzletvezetés a vendéglátásban modulok tananyagtartalmai.

5.3. Témakörök

5.3.1. Táplálkozástani ismeretek

A táplálkozás jelentősége
Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, a tápanyagok felszívódása
A táplálkozás célja, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Az élelmiszerek tápértékének megőrzése
Az élelmiszerek értékelése
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
A befejező műveletek folyamán bekövetkező változások
Élelmiszerek tartósítása: fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai és biológiai tartósítási eljárások

5.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

A vendéglátó üzlet telepítésének környezetvédelmi feltételei
A vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladékok
Zajvédelem
Környezettudatosság a vendéglátásban

5.3.3. Fogyasztóvédelem

A 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
A 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, időtartama

5.3.4. Élelmiszerek csoportjai I. Elmélet

Gabonafélék, jellemzőik, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük
Lisztek, keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek
Száraztészták csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
Természetes édesítőszerek, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük
A nádcukor és a répacukor előállítása, választéka
A méz fogalma, előállítása, csoportosítása
Természetes cukorhelyettesítők
Növényi eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk
Állati eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk
Zöldségfélék, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk (burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek)
Gombák, a táplálkozásban betöltött szerepük
Gyümölcsök, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk
Az ételkészítés segédanyagai: só, ételecet, táplálkozásban betöltött szerepük
Fűszerek, jellemzésük, fűszercsoportok (termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek,)
Fűszerkeverékek, ételízesítők jellemzése, fajtái, felhasználásuk

5.3.5. Élelmiszerek csoportjai II. Elmélet

A tej fogalma, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe
A tej feldolgozása, fogyasztási tejek
Tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) csoportosítása, jellemzőik
Tejtermékek összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe
Túrófélék előállítása, jellemzőik (rögös túró, krémtúró, juhtúró, gomolya túró, orda, rikotta, stb.)
Sajt előállítás technológiái, összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe
Sajtok csoportosítása, gasztronómiai szerepük
Tojás, felépítése, összetétele, minősítése, termékei
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozásban betöltött szerepe
A hús 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 felhasználásuk
Baromfifélék, húsuk összetétele, táplálkozásban betöltött szerepük
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Baromfi-feldogozó ipar termékei
Vadak jellemzése, nagyvadak és apróvadak csoportjai
A vadhús összetétele, tulajdonságai, táplálkozási szerepe, kezelése tárolása felhasználása

Halak csoportosítása, húsuk összetétele, táplálkozási szerepe
Kaviár fogalma, előállítása
Egyéb hidegvérű állatok fajtái, húsuk összetétele, táplálkozási szerepe, jellemzőik

5.3.6. Élelmiszerek csoportjai III. Elmélet

Koffein tartalmú élvezeti szerek
Kávé, termőhelyei, fajtái, a kávészem összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe
Kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Tea, termőhelyei, fajtái, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe
A tea feldolgozása, felhasználása, fogyasztói teafélék
Gyümölcsteák, herbateák, gyógyteák
Kakaó, termőhelyei, a kakaóbab összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe
A kakaóbab feldolgozása, kakaóvaj, kakaópor
Csokoládétermékek (ét-, tej-, fehér csokoládé), bevonó masszák előállítása, összetétele, felhasználásuk
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Tésztalazító szerek, tésztafajtákhoz alkalmazott lazító szerek
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, felhasználásuk
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználásuk
Italismeret:
Alkoholmentes italok
Szikvíz, ásványvíz, gyógyvíz összetétele, minősítése, palackozása,
Gyümölcs és zöldség levek, nektárok, italok, szörpök, összetétele készítése, csoportjai, minősítése
Szénsavas üdítők, összetétele, minősítése, jellemzése,
Energiaitalok összetétele, minősítése, jellemzése
Alkoholtartamú italok
Az alkoholos erjedés folyamata, spontán és irányított erjesztés
Borkészítés technológiája, oxidatív, reduktív erjesztés
Borok kezelése, tárolása, palackozása,
Likőrborok, vermutok előállítása, jellemzőik
Pezsgőkészítés technológiái, pezsgőfajták
Sörök: a sörkészítés alap- és segédanyagai, a sörkészítés folyamata (alsó és felső erjesztés, ászokolás, kiszerelés, sörfajták stb.)
Gyümölcspárlatok, előállításuk, a pálinka, mint Hungarikum
Borpárlatok, whisky, whiskey, cukornád párlatok, növényi párlatok, gabonapárlatok készítési technológiái, jellemzőik
Likőrök készítése, jellemzőik témakör részletes kifejtése

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

5.5. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy 88 óra/91 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellékmellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

6.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának empirikus megismerése, gyakorlati példák bemutatásával.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A tantárgy közvetlenül kapcsolódik az általános élelmiszerismeret tantárgy tananyagtartalmához.

6.3. Témakörök

6.3.1. Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat

Gabonafélék felismerése
Malomipari termékek felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, értékelésük
Lisztek minőségét meghatározó tényezők
Pekár-próba, sikér vizsgálat
Konyhatechnológiai tulajdonságaik
Kenyerek, péksütemények, morzsák érzékszervi vizsgálata, jellemzése
Száraztészták értékelése (durum lisztből készültek, tojás hozzáadásával készültek, színezett, formázott olasz tészták)
Rizs, száraztészták duzzadóképességének vizsgálata
Édesítőszerek érzékszervi vizsgálata (répacukor, nádcukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, szőlőcukor (dextróz), invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása.
Cukorszirupok sűrűségének mérése
A cukrok technológiai hatásai
Mézek érzékszervi vizsgálata, felismerésük
Növényi zsiradékok (étkezési olajak, kakaóvaj, margarinok, keményített zsiradékok) minősítése, összehasonlítása
Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése, összehasonlítása
Zsiradékok érzékszervi vizsgálata, jellemzése,
Termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái, felismerésük, felhasználásuk
Ehető és mérgező gombák veszélyei
Friss-, lédús-, és száraz termésű gyümölcsök felismerése, érzékszervi, konyhatechnológiai tulajdonságaik
Sófajták jellemzői, felismerésük (bányászott sók, tengeri só, finomított, adalékolt sók
Ecetek jellemzése, felismerése, felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Szárított és zöldfűszerek felismerése
Fűszerkeverékek, ételízesítők a vendéglátásban, felismerésük, jellemzőik (mustárok, paradicsomszószok, paprikakrémek, szójaszósz, wasabi, Worcestershire szósz, Tabasco stb.)

6.3.2. Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat

Fogyasztási tejek, csomagolásuk, zsírtartalmuk, tárolhatóságuk szerinti összehasonlítása
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
Tej alvasztása, tejkészítmények, túró érzékszervi vizsgálata
Sajtok felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, sajthibák
A tojás tojássárgája és fehérje technológiai hatása (habképzés, emulgálás)
Tojásfertőtlenítés, a tojáshéjon található kódok értelmezése
Tojás érzékszervi vizsgálata, frissességi próba
Húsok érzékszervi vizsgálata, bontási részek jellemzése
Húsipari termékek összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Baromfihúsok, belsőségeik, libamáj jellemzői, felismerésük, minősítésük
Vadhúsok minősítése, értékelése
Halak felismerése, a friss hal jellemzői
Rákfélék felismerése, értékelése
Csigák, teknősök, békák, kagylók, „tenger gyümölcsei” felismerése, értékelése
Gasztronómiai szerepük

6.3.3. Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat

Pörkölt kávészemek összehasonlítása, minősítése
Kávéital extrakt-tartalmának meghatározása refraktométerrel
Teafüvek, filteres teák, gyümölcsteák, herbateák érzékszervi összehasonlítása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele, érzékszervi jellemzőik, felhasználásuk
Az élesztőgombák hatása a szénhidrátokra - vizsgálat
Mesterséges édesítőszerek érzékszervi vizsgálata: édesítőerejük
Alkoholmentes italok minősítése, érzékszervi tulajdonságaik
Borok, sörök, párlatok palackjain, dobozain található minősítő jelölések értelmezése
Borok alkoholtartalmának meghatározása Malligand-készülékkel
Pálinka, vagy más párlatok alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Élelmiszer laboratórium, szaktanterem

6.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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 és vendéglátás higiéniája
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
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Alapanyagokat vizsgál, ellenőriz	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési időket és az áruk minőségét	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x
Mikroorganizmusok jellemzői	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x
Élelmiszerek tartósítása	x
Élelmiszer vizsgálat	x
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x
Személyi higiénia	x
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x

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

7. Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája tantárgy 36 óra/36 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

7.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az élelmiszerbiztonsággal összefüggő alapfogalmakat.
Ismerjék a fizikai, kémiai és biológiai veszélyforrásokat, azok elhárításának lehetőségeit.
Tanúsítsanak felelős magatartást, azokat alkalmazzák az élelmiszerek átvételénél, tárolásánál, feldolgozásánál és értékesítésénél.
Tudják bemutatni a vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményeit.
Ismerjék, és a gyakorlatban alkalmazzák a HACCP rendszer építőköveinek alapelveit: a Jó higiéniai gyakorlatot (GHP), a Jó gyártási gyakorlatot (GMP) és a Jó vendéglátó gyakorlatot (GCP).

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra, valamint közvetlenül az Élelmiszerismeret modul tananyagtartalmára épül.
A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik a Felszolgálási alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, Vendéglátó ételkészítés modulok tananyagtartalmához, de közvetve kapcsolódik az Üzletvezetés a vendéglátásban modulhoz is (jogszabályok).

7.3. Témakörök

7.3.1. Élelmiszerbiztonságról általában

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség stb.)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet (NÉBIH, ÁNTSZ, Kormányhivatalok)
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

7.3.2. Élelmiszer mikrobiológia

Mikroorganizmusok jellemzése, csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
Az élelmiszerek előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Mikroorganizmusok káros tevékenysége
Ételfertőzés, ételmérgezés
Élelmiszer eredetű megbetegedések, a leggyakoribb kórokozók
Ételminta eltevés szabályai
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Romlás, romlást okozó fizikai, kémiai és biológiai tényezők

7.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
A kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozás
Környezeti szennyezők (toxikus nehézfémek), poliklórozott szerves vegyületek (dioxinok a sütőzsiradékban), poliklórozott bifenilek (E-230) a citrusféléken
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, a füstölésben, nitrózaminok a pácokban transz-zsírsavak a növényi zsiradékokban)
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Zsírban, olajban sütés szabályai
Engedélyezett csomagoló anyagok, nemzetközi jelölésük
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák
Mérgező növények
Takarítószerek, tisztítószerek, helyes használata (pH. skála)

7.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termék-specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
Élelmiszer intolerancia és allergia, allergén anyagok az élelmiszerekben
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok, allergén anyagok, színezékek feltüntetésére vonatkozó szabályok a vendéglátásban;
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Biocid termékek
Allergén összetevők

7.3.5. Higiénia a vendéglátásban

A 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
Takarítás szabályai

7.3.6. Személyi higiénia

A személyi higiénia jelentősége az élelmiszerbiztonságban
A test, a kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha helyes használata, tisztítása
Egészségügyi alkalmasság, egészségügyi könyv, egészségügyi nyilatkozat (betegségek, sérülések)
Látogatók, karbantartók, belépésének szabályait az üzemi területekre
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei (képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek)

7.3.7. HACCP, GHP

A HACCP minőségirányítási rendszer alappillérei (GHP, GMP, GCP)
A HACCP alapelvei
HACCP dokumentációk (kézikönyv, naplók, nyilvántartások)
Döntési fa: a CCP-k meghatározása, határértékek megállapítása, ellenőrző tevékenységek
A nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Az üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Az elkészítés és az értékesítés előírásai
Kiegészítő tevékenységek: a rovar- és rágcsálóirtás előírásai, szabályai
Hulladékkezelés (elkülönített /szelektív/ hulladékgyűjtés, veszélyes hulladékok, fertőzésveszélyes hulladékok)

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, laboratórium

7.5. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11523-16 azonosító számú

Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

	Pincér szakmai idegen nyelv
FELADATOK	
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	x
Fejleszti az idegen nyelvű 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
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

8. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy 54 óra/0 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

8.1. A tantárgy tanításának célja

A pincér munkakörben szükséges legfontosabb szóbeli kommunikációs szókincs és kifejezések elsajátítása. Az értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.
A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.
Ételismeret, italismeret a tanult idegen nyelven.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy felhasználja a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, társadalomismereti tartalmakat.
A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik az Felszolgálási alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, a Vendéglátás marketingje, valamint az Idegen nyelv a vendéglátásban modulok tananyagtartalmához.

8.3. Témakörök

8.3.1. Szakmai szituációk

Kommunikáció a munkatársakkal
Kommunikáció az üzleti partnerekkel
Kommunikáció a vendégekkel
Illem, etikett, protokoll alkalmazása
Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven
Panaszkezelés

8.3.2. Szakmai kifejezések

A gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Italok megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
Az értékesítésben használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

8.3.3. Szakmai technológiák

A felszolgálás és a vendég előtti különleges munkák szókincse és kifejezései
Ételek és italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, tanétterem

8.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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 gyakorlata
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	
Mindent megtesz a vendég elégedettségéért, kezeli a vendég esetleges panaszait	x	
Nyugtát készít, fizetteti a vendéget	x	
Folyamatosan biztosítja az áru-, anyag- és eszközutánpótlást	x	
Az üzlet előírásai szerint standol, elszámol a bevétellel	x	
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat	x	
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után	x	
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára	x	
Ügyel a vagyonbiztonságra	x	
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat	x	
Betartja a munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	x	
SZAKMAI ISMERETEK		
Eszköz meghatározás, eszközismeret	x	x
Vendéglátás értékesítési formái	x	x
Terítés fajtái	x	x

Étel, 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	
Személyi és környezeti higiénia érvényesítése	x	
Harmóniára és esztétikára való törekvés	x	

9. Felszolgálási alapok tantárgy 36 óra/0 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

9.1. 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.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

9.3. Témakörök

9.3.1. Higiénia, HACCP, munkavédelem

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Higiénia, HACCP, munkavédelem** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11519-16 - azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulhoz tartozó Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája tantárgy Higiénia a vendéglátásban, valamint Személyi higiénia témakörök szakmai tartalmával.*

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Higiénia, HACCP, munkavédelem** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

9.3.2. Kommunikáció, viselkedéskultúra

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Kommunikáció, viselkedéskultúra**témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

9.3.3. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

9.3.4. Eszközismeret

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Eszközismeret** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

9.3.5. Értékesítési ismeret 1.

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Értékesítési ismeret 1.** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy Értékesítési ismeret 1., valamint Kommunikáció, viselkedéskultúra témakörének szakmai tartalmával.*

9.3.6. Étel- és italismeret 1.

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Étel- és italismeret 1.** témakörének **Italismeret tartalma** megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy Italok értékesítése témakörének szakmai tartalmával.*

Italismeret:

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák).

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Ételismeret:

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőkezelési eljárások)

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
Ételcsoportok tálalása, felszolgálása; italajánlás szabályai

9.3.7. Étel- és italismeret 2.

Háziszárnyasok húsából készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér- és barna húsú szárnyasokból készült ételek, szeletben és egészben sütéssel készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)
Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)
Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben 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 egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)
Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egészben 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)

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanétterem, szaktanterem

9.5. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Felszolgálási alapok gyakorlata tantárgy 72 óra/0 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

10.1. 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.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

10.3. Témakörök

10.3.1. Helyiség-és eszközismeret

*A Felszolgálási alapok gyakorlata tantárgy **Helyiség- és eszközismeret** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés gyakorlata tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

10.3.2. Eszközhasználat

*A Felszolgálási alapok gyakorlata tantárgy **Eszközhasználat** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés gyakorlata tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

10.3.3. Értékesítés alapjai

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)

10.3.4. Italfelszolgálás

Az italok felszolgálásának általános szabályai
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rozé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rozé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök stb.
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

10.3.5. Különböző felszolgálási módok 1.

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)

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pincér terem, tanétterem.

10.5. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11525-16 azonosító számú

Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

	Felszolgálás	Felszolgálás gyakorlata
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
Újrateríti 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 italválasztékának 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 munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	x	x
Alkalmazza az új gasztronómiai trendeket	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Étrend, alkalmi menüsor 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

11. Felszolgálás tantárgy 72 óra/0 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

11.1. 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.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

11.3. Témakörök

11.3.1. Étel- és italismeret 3.

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

11.3.2. Értékesítési ismeret 2.

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. stb.)

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

11.3.3. Étlapszerkesztés, étrend összeállítása

*A Felszolgálás tantárgy **Étlapszerkesztés, étrend összeállítás** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modul azonos témakörének szakmai tartalmával.*

11.3.4. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés

*A Felszolgálás tantárgy **Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modul azonos témakörének szakmai tartalmával.*

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

11.3.5. Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek

*A Felszolgálás tantárgy **Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modul azonos témakörének szakmai tartalmával.*

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11.5. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Felszolgálás gyakorlata tantárgy 124 óra/0 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

12.1. A tantárgy tanításának célja

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállítása. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás alkalmazása. 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.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

12.3. Témakörök

12.3.1. Különböző felszolgálási módok 2.

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (étel- és italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése

Élő munka svájci és angol szervizben (szerepjáték, szituációs gyakorlat)

Komplett ételsor felszolgálása, étel- és italajánlás, italfelszolgálás

Étlap szerinti értékesítés (rendelésfelvétel, ajánlás, számlázás, fizettetés)

12.3.2. Különleges éttermi munka

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés stb.)

Vendég előtt elkészített ételek (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek)

Alkalmi felszolgálási módok (tükörszerviz)

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pincér terem, tanétterem, gyakorlati helyszín

12.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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	Értékesítés gyakorlata
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, az 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
Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei, készítésének gyakorlati feladatai	x	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, pénztárszámítógépek 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, idegen nyelvű is	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, idegen nyelvű is	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség idegen nyelvű is	x	x
Információforrások kezelése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Külső megjelenés	x	x
Megbízhatóság		
Probléma megoldás	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Konfliktus megoldó képesség	x	x

Hatékony kérdezés készsége		x
Rugalmasság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
A környezet tisztántartása		x
Harmóniára és esztétikára való törekvés		x

13. Értékesítés elmélete tantárgy 219,5 óra/208 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

13.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit.
A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, balesetmegelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret.
Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításhoz szükséges étel és ital ismeret 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.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

13.3. Témakörök

13.3.1. Higiénia, HACCP, munkavédelem

Higiéniai előírások
A HACCP irányelveinek megvalósítása, dokumentációk
Egészségügyi alkalmasság kritériumai
Munka- és balesetvédelmi ismeretek
Tűzvédelmi előírások

13.3.2. Kommunikáció, viselkedéskultúra

Az értékesítés fajtái, jellemzői
Értékesítés munkakörei
Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
A vendéglátóipari értékesítésben dolgozókkal szemben támasztott követelmények
Etikett és protokoll szabályok ismerete
Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.
Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint)
Vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások
Kommunikáció a vendéggel
Értékesítési kommunikáció, problémakezelés, vendég reklamációk intézése
Munkatársi kapcsolatok

13.3.3. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.
Az értékesítőtér részei és berendezési tárgyai
A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei
Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök
A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák.
Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök

13.3.4. Eszközismeret

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint
Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint
Váltások (egyszerű és különleges)
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök
Italfelszolgálás eszközei
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök

13.3.5. Értékesítési ismeret 1.

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora
Felszolgálás általános szabályai
Üzletnyitás előtti előkészületek terítési módok, terítés előkészítése, terítés szabályai
Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz)
Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei
Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás. Étel-, italfelszolgálás módjai
Számla kiegyenlítése, fizetési módok
Zárás utáni teendők
Standolás, standív elkészítése, elszámolás

13.3.6. Italok értékesítése

Italok csoportosítása, ismertetése, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák)
Hazai és külföldi borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok
Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük és felszolgálásuk szabályai
Az italtárolás szabályai

13.3.7. Étlapszerkesztés, étlap összeállítása

A választék összeállításának szabályai
A termékek ajánlásának szabályai
Választékközlés eszközei
Étlap fajtái
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
A termékek ajánlásának szabályai

13.3.8. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás); a lebonyolítás dokumentumai

Szállodai értékesítés. Szobaszerviz általános szabályai témakör részletes kifejtése

13.3.9. Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek

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)

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem, tanétterem

13.5. A tantárgy értékelésének módja

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

14. Értékesítés gyakorlata tantárgy 388 óra/388 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

14.1. 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 vendéglátó üzletek helyiségeit, helyiségkapcsolatait, berendezési tárgyait, a nyersanyagokat, a fő étel- és ital csoportokat.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

14.3. Témakörök

14.3.1. Helyiség- és eszközismeret

Termelő helyiségek, előkészítők

Értékesítő helyiségek

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek)

Műszaki helyiségek

Az értékesítés eszközeinek bemutatása

14.3.2. Eszközhasználat

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

14.3.3. Értékesítés alapjai

Helyes tányér-, pohár-, tálcafogás; szervizeszközök használatának gyakorlása
Nyitás előtti előkészítő műveletek
Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.
Terítési módok, terítési szabályok
Váltások
Felszolgálás általános szabályai

14.3.4. Ételek és italok értékesítése I.

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat
Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra
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

14.3.5. Ételek és italok értékesítése 2.

Az italok felszolgálásának általános szabályai
Poharak helyes használata
Italok felszolgálásának hőmérséklete
Tálcahasználat
Üdítő, víz felszolgálása
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás)
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás)
Sörök felszolgálása (sörmelegítő)
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása
Ételek felszolgálása különböző felszolgálási módokban

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanétterem, pincér terem, gyakorlati helyszín.

14.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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:

	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	Informatika a vendéglátásban
FELADATOK		
Használja az irodatechnikai és az információ-kommunikációs eszközöket	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	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 információs kommunikációs eszközök fajtái és felhasználási lehetőségeik	x	x
A számítógép és perifériáik használatának szabályai és felhasználási módozataik	x	x
A nonverbális kommunikáció jellemzői és módjai	x	x
Az üzleti levelezés szabályai, az üzleti levelek szerkezete, készítésük	x	x

lépései, gyakorlati teendői		
Az iratok kezelésének szabályai	x	x
A jelentések, kimutatások készítésének szabályai	x	x
A verbális kommunikáció lehetséges módjai	x	
A kapcsolatépítés és kapcsolattartás módjai és szabályai	x	x
Az üzleti etikett és protokoll szabályai	x	x
A piac elemzésének területei, a piackutatás módszerei és gyakorlati alkalmazásának lehetőségei	x	x
A piacszegmentálás feladata, lehetősége, 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 körébe tartozó feladatok	x	x
Az értékesítést ösztönző módszerek jellemzői, gyakorlati alkalmazásának lehetőségei	x	x
A reklám jellemzői, a reklámeszközök és reklámhordozók kiválasztásának szempontjai	x	x
A PR tevékenység tartalma és formái	x	x
A választékközlési eszközök formái, jellemzői	x	x
Az adatgyűjtés és adatfeldolgozás folyamata, lehetséges módjai	x	x
A vállalkozások internetes megjelenésének formái, lehetőségei	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	x	x
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
Felelősségtudat	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

15. Marketing és kommunikáció a vendéglátásban tantárgy 129 óra/103 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

15.1. A tantárgy tanításának célja

A marketingtevékenység fogalomrendszerének, általános céljainak, eszközrendszerének megismerése. A vendéglátásban használt marketingeszközök elméleti megismerése, felkészülés a gyakorlatban történő alkalmazására. A legmegfelelőbb marketing elemek kiválasztása, figyelembe véve a vendéglátó üzletek sajátosságait, erőforrásait (humán-, tárgyi-, pénzügyi-) és kínálatát.

A kommunikáció alapjainak ismerete, gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra illem- és etikett alapszabályainak elsajátítása, alkalmazása a mindennapi életben és szakmai szituációkban.

15.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy felhasználja a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, társadalomismereti tartalmakat.

A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik az Felszolgálási alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, valamint a Pincér idegen nyelv és az Idegen nyelv a vendéglátásban modulok tananyagtartalmához.

15.3. Témakörök

15.3.1. A marketing fogalmi rendszere, folyamata

A marketing:

- fogalma, fogalomrendszere
- kialakulása, fejlődési szakaszai
- a piacorientáció lényege, típusai (termelési-, termék-, értékesítési-, marketing- és társadalom-központú koncepciók)

A marketingtevékenység részfolyamatai (fogalmi szinten):

- marketinglehetőségek elemzése (marketingkutatás)
- marketingstratégiák kidolgozása (SZCP: szegmentálás, célpiac kiválasztás, pozicionálás)
- célpiaci marketing: piacszegmentálás, a vendéglátás piacának jellemzői
- marketing programok tervezése: marketing-mix (4P) fogalma, elemei (részletesen a 2. témakörben)
- marketingműveletek tervezése, végrehajtása, a marketingterv

A piackutatás módjai és azok jellemzői (részletesen a 3. témakörben)

A SWOT és STEEP analízisek lényege

15.3.2. A marketing-mix meghatározása

A marketing-mix (4P) elemei

A termékpolitika (product):

- a termék fogalma, a termékfejlesztés lényege, jellemzői és folyamata
- a termék életgörbe
- marketingstratégiák a termék-életciklus különböző szakaszaiban (bevezetés, növekedés, érettség, hanyatlás)
- a termék szintjei és összefüggése a minőséggel (márka, brand)

Az árpolitika (price):

- árstratégiák

- az árképzés szempontjai
- árképzési módszerek
- a végső ár kiválasztása, áradaptáció, árváltozások
- a termék-életciklus és az ár összefüggése a termék-életgörbe különböző szakaszaiban (behatoló, lefölöző stb.)
- a piaci részesedés vizsgálata (BCG mátrix)

Értékesítéspolitika - hely (place)
- a disztribúció fogalma, a disztribúciós rendszer résztvevői
- elosztási csatornák, az egyes csatornák jellemzői
- a piaci környezet (a vendéglátóipari piac jellemzői, makro- és mikrokörnyezet)

A kommunikáció - promóció (promotion). A kommunikációs politika elemei (részletesen a 3. témakörben)

15.3.3. Marketingkommunikáció a vendéglátásban

A marketinginformációs rendszer (MIR):
- a MIR elemei (belső nyilvántartások, figyelő- kutató- és elemző rendszer)
- a marketingkutatás jellemzői, területei (marketingkutatás, piackutatás)

A marketingkutatás folyamata, módszerei:
- az információforrások típusai (primer, szekunder)
- a mintavétel kutatási eljárásai (kvantitatív, kvalitatív)
- információgyűjtés, adatfeldolgozás, elemzés

A fogyasztói magatartás elemzése, a vásárlók (vendégek) magatartási típusai, a vásárlói döntés

Az imázs és az egyedi vállalati arculat (CI)

A kommunikációs mix alapfogalmai, alkalmazásuk módszerei, lehetőségei a vendéglátásban:
- reklámozás - Advertisment: reklámeszközök csoportosítása, reklámeszközök és reklámhordozók, a reklám funkciói
- értékesítés ösztönzés, eladásösztönzés - Sales Promotion (SP)
- propaganda - Public Relations (PR)
- személyes eladás - Personal Selling (PS)
- Direkt marketing (DM)

15.3.4. Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai

A kommunikáció alapjai:
- a kommunikáció fogalma, célja
- a kommunikáció tényezői és azok funkciói (feladó - címzett, üzenet, nyelvi és nem nyelvi kódok, csatorna, kapcsolat)
- a kommunikáció csatornái - típusai (verbális, nem verbális)
- a kommunikációs formák, azok jellemzői (tömegkommunikáció, nyilvános stb.)
- a kommunikáció kódjai - nem verbális jelek (hang-, mozgásos-, térköz kommunikáció, embléma, csendes kommunikáció stb.)

A szóbeli kommunikáció a társas kapcsolatok során (alapvető illem- és etikett szabályok):
- kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás, illetve bemutatás, megszólítás stb.)
- kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés)
- a kapcsolat lezárása (elköszönés)

A különböző személyiség- és vendégtípusok a vendéglátásban

A kommunikációt segítő eszközök: az üzenetrögzítő, a számítógép, a telefon és mobiltelefon stb. használatának szabályai

15.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatika szaktanterem, gyakorlati helyszín.

15.5. A tantárgy értékelésének módja

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

16. Informatika a vendéglátásban tantárgy 16 óra/19 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

16.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek a vendéglátás területén használt informatikai eszközöket használni. Tudjanak szerződéseket előkészíteni, jegyzőkönyveket, jelentéseket, számlát, nyugtát készíteni.
Általánosságban ismerkedjenek meg a vendéglátásban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveivel.
A meglévő alapvető informatikai kompetenciák fejlesztése annak érdekében, hogy a tanulók számítógépes felhasználói ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.
Legyenek képesek választékközlő eszközök (étlap, itallap, árlap, étrend, stb.) számítógépes szerkesztésére.

16.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete, internethasználat alapszintű elsajátítása.
A tantárgy tananyagtartalma a Gazdálkodási ismeretek, Felszolgálási alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem modulok tananyagtartalmára épül, de közvetlenül kapcsolódik az Üzletvezetés a vendéglátásban modulhoz is.

16.3. Témakörök

16.3.1. Informatika a vendéglátásban

Irodatechnikai és információs kommunikációs eszközök fajtái, felhasználási lehetőségeik
A számítógép és perifériái használatának elsajátítása
Szoftverismeret
Az információtechnológia biztonság alapjai
Formázás, fontosabb fájlrendszerek
Archiválási módok
Éttermi számítógépes programok használata, kezelése (készletezés, bevételezés, adatbázis-feltöltés stb.)
Számla, nyugta készítése

16.3.2. Ügyviteli tevékenységek végzése

Az üzleti levelezés szabályai
Az üzleti levelek szerkezete, készítésük lépései, gyakorlati teendői
Az iratok kezelésének szabályai
Jegyzőkönyveket, statisztikákat, beszámolókat, kimutatásokat készít

Étlapok, itallapok készítése
Menükártyák készítése
Szórólapok, DM levelek készítése

16.3.3. Az internetes marketing, a közösségi média szerepe

Az internethasználat biztonsági és etikai alapjai
A vendéglátóipar tevékenységéhez kapcsolódó szakmai tartalmak keresése kulcsszavak, kulcsmondatok alapján
Honlap tervezés, kezelés
Internetes közösségi oldalak
Az internetes marketing lehetőségei

16.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Számítógép szaktanterem.

16.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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 elmélete	Termelés gyakorlata
FELADATOK		
Elvégzi a termelőtevékenység előtti egyéni előkészületeit, betartja a személyi higiéniás előírásokat	x	x
Tájékozódik a napi feladatokról		x
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat	x	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, 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 és tálal	x	x
Halakból és egyéb hidegvért állatokból ételeket készít és tálal	x	x
Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal	x	x
Házi szárnyasokból ételek 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
Egyszerű menüt készít és tálal	x	x
Az előírásoknak megfelelően vesz ételmintát	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Termelés technológiai folyamata a beszerzéstől az értékesítésig	x	x
A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x	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
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, idegen nyelvű is	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, idegen nyelvű is	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség, idegen nyelvű is	x	x
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megbízhatóság	x	x
Pontosság	x	x
Konfliktuskezelés	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kompromisszumkészség	x	x
Együttműködő készség	x	x
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
A környezet tisztántartása	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x
Rendszerező képesség	x	x

17. Termelés elmélete tantárgy 180,5 óra/157 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

17.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátás tárgyi feltételeivel összefüggő alapvető üzemi ismeretek (helyiségek, gépek, berendezések elméleti) elsajátítása. A konyhatechnológiai folyamatok, műveletek, technológiai eljárások értelmezése, csoportosítása. Ételkészítési elméleti ismeretek ételcsoportonkénti elemekben

17.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma az Élelmiszerismeret és az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tananyagtartalmára épül.

A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik a Felszolgálási alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem modulok tananyagtartalmához, de közvetlenül kapcsolódik az Üzletvezetés a vendéglátásban modulhoz is.

17.3. Témakörök

17.3.1. Üzemi ismeretek

A HACCP szempontjainak figyelembe vételével be tudja mutatni:

- a termelés helyiségeit
- kialakításuk követelményeit (bejáratok, raktárak, előkészítők, a termelés és kapcsolódó helyiségei: konyhatípusok, tálalók, mosogatók stb.)
- a termelés és értékesítés technológiai folyamatait (fő-, mellék- és kiegészítő tevékenységek a beszerzéstől az értékesítésig)
- a raktárakban, tárolásra szolgáló bútorokat, polcokat, a méréshez, áruátvételhez, anyagmozgatáshoz szükséges eszközöket
- az élelmiszerek tárolására használt hűtőberendezéseket, hűtőkamrákat
- az előkészítő helyiségekben használt gépeket, eszközöket
- a termelés és a kapcsolódó helyiségek berendezési tárgyait, gépeit, eszközeit

17.3.2. Alapkészítmények 1.

Az előkészítő-, elkészítő- és befejező műveletek, azok formái, jellemzői, a konyhatechnológiai eljárások, hőközlési módok
A főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői
A saláták és öntetek fajtái, jellemzői
A levesek csoportjai, fajtái, a levesbetétek fajtái, jellemzőit
A mártások csoportosítása, fajtái, jellemzői
A házi szárnyasokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái,
A halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái, jellemzői

17.3.3. Alapkészítmények 2.

A vágóállatok húsrészei, a húsrészek jellemző vendéglátóipari felhasználása, konyhatechnológiai feldolgozásuk jellemzői, a belőlük készíthető ételek csoportosítása, fajtái, a belsőségek felhasználási lehetőségei
A nagy vágóállatok húsából készíthető ételek fajtái, jellemzői
A vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői
A meleg előételek fajtái, jellemzői

A hideg előételek fajtái, jellemzői
A befejező fogások fajtái, jellemzői
A reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, jellemzői
A gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői
A menü (étrend) összeállításának szempontjai, az ételsorok szerkezete
Az egyéni fogyasztói igények (pl. vegetáriánus) és ételallergiák figyelembe vételével alkalmi étrendek összeállítása, étrendek véleményezése

17.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

17.5. A tantárgy értékelésének módja

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

18. Termelés gyakorlata tantárgy 412,5 óra/420 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

18.1. A tantárgy tanításának célja

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

18.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma az a Termelés elmélete tantárgy tananyagtartalmára épül.
A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik a Felszolgálási alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem modulok tananyagtartalmához

18.3. Témakörök

18.3.1. Alapkészítmények gyakorlata 1.

Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával. Ételeket készít és tálal:

- főzelékek, köretek
- saláták és öntetek
- levesek, levesbetétek
- mártások
- házi szárnyasokból készíthető ételek
- halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

18.3.2. Alapkészítmények gyakorlata 2.

Nagy vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:

- szarvasmarha
- borjú
- sertés
- juh

A háziszárnyasok és a házinyúl húsrészeiből és belsőségeiből ételeket készít és tálal:

- tyúk
- kacsa

- liba
- pulyka
- házinyúl

Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj
Meleg előételeket készít és tálal
Hideg előételeket készít és tálal
Befejező fogásokat (éttermi melegtészták, desszertek stb.)
Reggeli- és uzsonna ételeket készít és tálal
Gyorséttermi ételeket készít és tálal

18.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

18.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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 nyelv gyakorlata
FELADATOK	
A vendéglátó üzletek választékában szereplő termékeket, ételeket, italokat idegen nyelven ismerteti a vendégekkel	x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven ismertet	x
Megnevezi a vendéglátó üzletek eszközeit idegen nyelven	x
Értelmezi a készülékek, gépek, berendezések idegen nyelven írt kezelési és használati utasításait	x
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	x
Idegen nyelven telefonál	x
Üzleti leveleket készít idegen nyelven	x
Üzleti tárgyalásokat folytat idegen nyelven a vendégekkel és az üzleti partnerekkel	x
Étlapot, itallapot, árlapot készít idegen nyelven	x
Menükártyát készít idegen nyelven	x
Szakmai idegen nyelvi szöveget megért és fordít	x
Idegen nyelvű szakmai információkat gyűjt az interneten	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Italok és ételek jellemzői, idegen nyelvű technológiai leírása	x
A vendéglátó üzletek eszközeinek idegen nyelvű elnevezése, a kezelési és használati utasítások tartalma	x
Általános és szakmai idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei és gyakorlati alkalmazásának módjai	x
Idegen nyelvi illemtani formulák alkalmazásának lehetőségei és módjai	x
A vendégekkel történő idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei, szabályai	x
Az üzleti partnerekkel, munkatársakkal történő idegen nyelvű kommunikáció módjai, szabályai	x
Az idegen nyelven történő telefonálás szabályai	x
Szakmai idegen nyelvi üzleti levelezés szabályai, az idegen nyelvi levelek szerkezete, készítésének gyakorlati teendői	x
Az idegen nyelven történő üzleti tárgyalás szabályai	x
Idegen nyelvű étlap, itallap, árlap tartalma, készítésének szabályai	x

Idegen nyelvű menükártya tartalma, készítésének szabályai	x
Az idegen nyelvre történő fordítás szabályai	x
Idegen nyelven történő információgyűjtés lehetőségei	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Idegen nyelvű beszédkészség	x
Idegen nyelvű hallott szöveg megértése	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Idegen nyelvű íráskészség	x
Telefonálás idegen nyelven	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szorgalom, igyekezet	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
Rugalmasság	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
Közérthetőség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Helyzetfelismerés	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

19. Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy 77,5 óra/80 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

19.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy keretében a tanulók megismerik a szakmában használt legfontosabb 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.

19.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy kiegészíti a Foglalkoztatás I. idegen nyelvű szókincsét, kifejezéseit, kapcsolódik a Pincér idegen nyelv modul és a közismereti idegen nyelvi képzés tananyagtartalmaihoz. Szabad sáv órái hozzárendelésével második idegen nyelvű szakmai alapvető kifejezések, szókincs elsajátítására is lehetőséget nyújt.

19.3. Témakörök

19.3.1. Szakmai szituációk

Kommunikáció a munkatársakkal
Kommunikáció üzleti partnerekkel
Illem, etikett, protokoll alkalmazása
Kommunikáció a vendégekkel
Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven

Panaszkezelés idegen nyelven
Üzleti leveleket készít idegen nyelven
Idegen nyelvű szakmai információkat gyűjt az internetről

19.3.2. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 1.

A gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Italok megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Ételkészítési technológiák
Cukrászati technológiák
Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai

19.3.3. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.

A 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
Étlapot, itallapot, árlapot készít idegen nyelven
Menükártyát készít idegen nyelven

19.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatikai szaktanterem, gyakorlati helyszín.

19.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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, szervezés és irányítás a vendéglátásban
FELADATOK	
Bejelenti az üzlet működésének megkezdését, megszervezi és irányítja a vendéglátó üzlet tevékenységét	x
Meghatározza és biztosítja a vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételrendszerét	x
Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatát, kialakítja az üzlet információs rendszerét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet beszerzési tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet raktározási tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet termelési tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet értékesítési tevékenységét	x
Összeállítja az üzlet választékát, árlapot (étlap, itallap, borlap) és egyéb árközlési eszközöket készít, készíttet	x
Foglalkozik a panaszkezeléssel, szakszerűen, az előírásoknak megfelelően intézi a reklamációkat	x
Szervezi és lebonyolítja a különböző üzleten belüli és kívüli rendezvényeket	x
Megszervezi és irányítja az üzlet szolgáltatási tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet adminisztrációs, számviteli jellegű feladatait, eleget tesz a vendéglátó üzlet adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségeinek	x
Megállapítja az adott üzletben szükséges létszámot és munkaköröket, munkaköri leírást, munkaidő beosztást készít	x
Elszámoltatja az üzleti dolgozókat	x
Belső ellenőrzési feladatokat végez, felkészül a hatósági ellenőrzésekre, és közreműködik bennük	x
Betartja, betartatja a fogyasztói érdekvédelem előírásait	x
Betartja, betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó környezetvédelem előírásokat Minőségirányítási rendszert dolgoz, dolgoztat ki és működtet, betartja, betartatja a minőségirányítási előírásokat	x
Alkalmazza a vendéglátó üzletre vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat	x
Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait	x
SZAKMAI ISMERETEK	
A vendéglátó üzlet nyitásának jogszabályi előírásai és gyakorlati feladatai	x
A munka- és üzemszervezés faladatai, folyamata	x
A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei	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 jogszabályi előírásai, módjai, gyakorlati teendői	x
A vendéglátó termelés jellemzői, tartalma, formái, gyakorlati feladatai	x
A vendéglátó értékesítés jellemzői, módjai, gyakorlati teendői	x
A választék kialakításának szempontjai, lépései	x
A fogyasztóvédelem szempontjai, gyakorlati feladatai	x
Választékközlés eszközeinek szerepe, formái	x
Számviteli, ügyviteli szabályok, gyakorlati teendői	x
A bizonylatolás jogszabályi előírásai, gyakorlati feladatai	x
A vendéglátó rendezvények előkészítésének és lebonyolításának folyamata	x
A vendéglátó szolgáltatás lehetőségei, gyakorlati feladatai	x
Munkáltatói feladatok, jogszabályi előírások	x
Az elszámoltatás szerepe, módjai	x
Az ellenőrzés formái és gyakorlati lebonyolítása	x
Adóügyi, pénzügyi alapfogalmak, jogszabályi előírások	x
Munkavédelmi szabályok és gyakorlati feladatai	x
Tűzrendészeti szabályok, az alkalmazás tárgyi és személyi feltételei	x
Környezetvédelmi előírások	x
Higiéniai előírások és gyakorlati végrehajtásuk	x
Minőségirányítási rendszer szerepe és kialakításának gyakorlati feladatai	x
A biztonság- és a vagyonvédelem feladatai, jogszabályi előírásai	x
Szakmai irányzatok jellemzői	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Logikai összefüggések megértése	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Hatékony kommunikáció	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Konfliktusmegoldó készség	x
Kompromisszumkészség	x
Meggyőzőkészség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezés	x
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

20. Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban tantárgy 77,5 óra/66 óra*

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

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

20.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet létesítésétől a működésén át a megszüntetéséig ismerje meg a képzésben résztvevő a vendéglátó üzlet működésének jogszabályi hátterét, kereteit.
A vendéglátó üzlet működtetésének megismerése, a szervezési, irányítási, ellenőrzési folyamatok részletes elméleti és gyakorlati elsajátítása.

20.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy integráló szerepet tölt be a különböző modulok tananyagtartalmai között. Közvetlenül kapcsolódik a Pénzügyi és vállalkozói ismeretek tantárgyhoz, a Foglalkoztatás II., a Vendéglátó gazdálkodás elmélete és gyakorlata, a szakmai elméletet és gyakorlatot megalapozó, valamint a Vendéglátás marketingje modulok tananyagtartalmához. A 4. témakör (Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban) és az Élelmiszerismeret modul közös tananyagtartalma duplikációjának elkerülése érdekében tantárgyi integrációt szükséges megvalósítani.

20.3. Témakörök

20.3.1. A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai

A jogrendszer fogalma, tagozódása
Kötelmi jog, szerződések típusai a vendéglátásban
A vállalkozások létrehozásának jogszabályi feltételei
Üzleti terv, finanszírozási formák
Vendéglátó üzlet elindításának jogi háttere
Számviteli jogszabályok
Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok
A panaszkezelés jogi kérdései
Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések
A médiával kapcsolatos jogi kérdések

20.3.2. Humánerőforrás-gazdálkodás

Az üzlet működésének személyi feltételrendszere
Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások
Az üzlet létszámának meghatározása
A munkaerő kiválasztásának folyamata
Munkakörök meghatározása
Munkaviszony létesítése
Munkaköri leírások készítése
A leltárfelelősségi megállapodás
Munkaidő-beosztás készítése
A dolgozók elszámoltatása, anyagi felelőssége

20.3.3. A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok

Külső-belső folyamatok elemzése
Az üzlet beszerzési tevékenysége (szerződések)
Az üzlet raktározási tevékenysége (készletnyilvántartás, leltározás)

Az üzlettermelési tevékenysége (az ételkészítésben előírt nyilvántartási kötelezettségek)
Az üzlet értékesítési tevékenysége
Az üzlet választékközlő eszközeinek (étlap, itallap stb.) elkészítésére vonatkozó előírások
Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása
Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása
Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség
Az információs rendszerek típusai, kialakításuk
Adatkezelés és adatbiztonság

20.3.4. Üzleti kapcsolatok

A vendéglátó vállalkozások tevékenységének ellenőrzése (az ellenőrzés típusai)
Hatósági kapcsolatok
Hatósági ellenőrzések típusai
Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre
Egyes hatóságok jogkörei, tevékenysége (Cégbíróság, NAV, NÉBIH, ÁNTSZ, Kormányhivatalok, Munkaügyi, Munkabiztonsági hatóságok stb.)
Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása
Munkavédelmi, tűzvédelmi előírások ismerete, betartatása (munka és balesetvédelmi, tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat, oktatások, nyilvántartások

20.3.5. Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban

A fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
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, önkormányzati, társadalmi fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Békéltető testületek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei, időtartama
Környezetvédelem előírásai (a víz, levegő, és zajvédelem)
A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai

20.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatika terem, taniroda

20.5. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11561-16 azonosító számú

Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

Gazdálkodás és ügyvitel	x	x
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x	x
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	x	x
Az áruátvétel szabályai, folyamata	x	x
Költségelszámolás	x	x
Az anyagfelhasználás mérése	x	x
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei	x	x
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x	x
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x	x
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	x	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x	x
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	x	x
A vendéglátás gazdasági számításai	x	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	x	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x	x
Árképzés	x	x
Viselkedéskultúra, kommunikáció	x	x
Az üzleti életírásbeli formái	x	x
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai	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	
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Közérthetőség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség		
Tervezési képesség	x	x
Rendszerező képesség	x	x

21. Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy **0 óra/0 óra***

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincérmellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

21.1. A tantárgy tanításának célja

A **Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy** valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11561-16 modulhoz tartozó **Vendéglátó gazdálkodás elmélete** tantárgy témaköreinek szakmai tartalmával.

21.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

21.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

21.4. A tantárgy értékelésének módja

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

22. A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy 0 óra/0 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincérmellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

22.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátógazdálkodás gyakorlata tantárgy valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11561-16 modulhoz tartozó **Avendéglátó gazdálkodás gyakorlata** tantárgy témaköreinek szakmai tartalmával.

22.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

22.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

22.4. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

	Általános élelmiszerismeret	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
Elkülönítetten (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

23. Általános élelmiszerismeret tantárgy **0 óra/0 óra***

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincérmellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

23.1. A tantárgy tanításának célja

Az**Általános élelmiszerismeret tantárgy** valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11518-16 modulhoz tartozó Á**ltalános élelmiszerismeret tantárgy** témaköreinek szakmai tartalmával.

23.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

23.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

23.4. A tantárgy értékelésének módja

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

24. Élelmiszerek a gyakorlatbantantárgy **0 óra/0 óra***

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

24.1. A tantárgy tanításának célja

Az**Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy** valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11518-16 modulhoz tartozó **Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy**témaköreinek szakmai tartalmával.

24.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

24.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

24.4. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés 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 és vendéglátás higiéniája
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
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Alapanyagokat vizsgál, ellenőriz	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x
Mikroorganizmusok jellemzői	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x
Élelmiszerek tartósítása	x
Élelmiszer vizsgálat	x
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x
Személyi higiénia	x
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x

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

25. Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája tantárgy 0 óra/0 óra*

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

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

25.1. A tantárgy tanításának célja

Az **Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája** tantárgy valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11519-16 modulhoz tartozó **Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája** tantárgy témaköreinek szakmai tartalmával.

25.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

25.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

25.4. A tantárgy értékelésének módja

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

Ágazati szakmai kompetenciák erősítése

26. Ágazati szakmai kompetenciák erősítése 216 óra

Az ágazati szakmai kompetenciák erősítése a mellék-szakképesítésre meghatározott időkeretben történik.

26.1. Tanításának célja

E témakörben a szakképesítéshez kapcsolódó – a képző intézmény helyi sajátosságait figyelembe vevő – ágazati szakmai kompetenciák erősítését kell tanórai keretben végrehajtani.

26.2. Értékelésének módja

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