**1.62.**

**SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV**

**a**

**34 811 03**

**Pincér**

**SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,

– a 34 811 03 Pincér szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03

A szakképesítés megnevezése: Pincér

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

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

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

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

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

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

**Tárgyi feltételek**

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

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

*nincs,*

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

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

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

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

1. számú táblázat

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelmény-modulok** | **Tantárgyak** | **Szakiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | **Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | |
| **1/9. évfolyam** | | | **2/10. évfolyam** | | | **3/11. évfolyam** | | **1. évfolyam** | | | **2. évfolyam** | |
| **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** |
|
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 0,5 |  |  |  |  |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. |  |  |  |  | 0,5 |  |  |  | 0,5 |  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  |
| 10045-12  Gazdálkodás | Vendéglátó gazdálkodás | 1 |  | 0,5 |  | 0,5 |  | 1 |  | 1 |  |
| Szakmai számítások | 1 |  | 1 |  | 0,5 |  | 1 |  | 1,5 |  |
| 10044-12  Élelmiszer, fogyasztóvédelem | Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem | 1 |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |
| Élelmiszerek csoportjai | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 2 |  |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | Szakmai idegen nyelv | 1 |  | 1 |  |  |  | 2 |  | 1 |  |
| 10047-12  Felszolgálás alapjai | Felszolgálás alapjai | 4 |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |
| Felszolgálás alapjai gyakorlat |  | 5 |  |  |  |  |  | 4,5 |  |  |
| 10074-12  Felszolgálás | Felszolgálás |  |  | 2 |  | 1 |  |  |  | 3 |  |
| Felszolgálás gyakorlat |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |
| Felszolgálás üzemi gyakorlat |  |  |  | 17,5 |  | 17,5 |  | 17,5 |  | 17,5 |
| Összes óra | | 9,5 | 5 | 5,5 | 17,5 | 5,5 | 17,5 | 9,5 | 22 | 11 | 20,5 |
| Összes óra | | 14,5 | | 140 | 23 | | 140 | 23 | | 31,5 | | 160 | 31,5 | |

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

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

2. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodul** | **Tantárgyak**/témakörök | **Szakiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| **Óraszám** | | | | | | | | **Összesen** | **Óraszám** | | | | | **Összesen** |
| **1/9. évfolyam** | | | **2/10. évfolyam** | | | **3/11. évfolyam** | | **1. évfolyam** | | | **2. évfolyam** | |
| **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | **Munkahelyi egészség és biztonság** | **18** |  |  |  |  |  |  |  | **18** | **18** |  |  |  |  | **18** |
| Munkavédelmi alapismeretek | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| Munkahelyek kialakítása | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| Munkavégzés személyi feltételei | *2* |  |  |  |  |  | *2* | *2* |  |  |  | *2* |
| Munkaeszközök biztonsága | *2* |  |  |  |  |  | *2* | *2* |  |  |  | *2* |
| Munkakörnyezeti hatások | *2* |  |  |  |  |  | *2* | *2* |  |  |  | *2* |
| Munkavédelmi jogi ismeretek | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  | **16** |  | **16** |  |  | **16** |  | **16** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Álláskeresés |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkanélküliség |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  | **64** |  | **64** |  |  | **64** |  | **64** |
| Nyelvtani rendszerzés 1 |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  | *24* |  | *24* |  |  | *24* |  | *24* |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  | *20* |  | *20* |  |  | *20* |  | *20* |
| 10045-12  Gazdálkodás | **Vendéglátó gazdálkodás** | **36** |  | **18** |  | **16** |  | **70** | **36** |  | **32** |  | **68** |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció. | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| A gazdálkodás elemei, a piac. | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| A vendéglátás fogalma, főtevékenységei. | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *10* |  |  |  | *10* |
| Üzletkörök és üzlettípusok.  Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek. | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *10* |  |  |  | *10* |
| A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek. |  |  | *10* |  |  |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Marketing a vendéglátásban. |  |  | *8* |  |  |  | *8* |  |  | *8* |  | *8* |
| Ügyvitel a vendéglátásban. |  |  |  |  | *16* |  | *16* |  |  | *14* |  | *14* |
| **Szakmai számítások** | **36** |  | **36** |  | **16** |  | **88** | **36** |  | **48** |  | **84** |
| Viszonyszámok | *14* |  |  |  |  |  | *14* | *14* |  |  |  | *14* |
| Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás | *12* |  |  |  |  |  | *12* | *12* |  |  |  | *12* |
| Létszám- és bérgazdálkodás | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *10* |  |  |  | *10* |
| Árképzés |  |  | *20* |  |  |  | *20* |  |  | *18* |  | *18* |
| Jövedelmezőség |  |  | *16* |  |  |  | *16* |  |  | *14* |  | *14* |
| Készletgazdálkodás |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Elszámoltatás |  |  |  |  | *6* |  | *6* |  |  | *6* |  | *6* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10044-12  Élelmiszer, fogyasztóvédelem | **Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem** | **36** |  |  |  |  |  |  |  | **36** | **36** |  |  |  |  | **36** |
| Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése | *20* |  |  |  |  |  | *20* | *20* |  |  |  | *20* |
| Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| Fogyasztóvédelem | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| **Élelmiszerek csoportjai** | **36** |  | **36** |  | **32** |  | **104** | **36** |  | **64** |  | **100** |
| Növényi eredetű élelmiszerek | *36* |  |  |  |  |  | *36* | *36* |  |  |  | *36* |
| Állati eredetű élelmiszerek |  |  | *36* |  |  |  | *36* |  |  | *32* |  | *32* |
| Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Italok |  |  |  |  | *24* |  | *24* |  |  | *24* |  | *24* |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | **Szakmai idegen nyelv** | **36** |  | **36** |  |  |  | **72** | **72** |  | **32** |  | **104** |
| Szakmai kifejezések | *20* |  | *6* |  |  |  | *26* | *30* |  | *6* |  | *36* |
| Szakmai technológiák | *10* |  | *15* |  |  |  | *25* | *25* |  | *15* |  | *40* |
| Szakmai szituációk | *6* |  | *15* |  |  |  | *21* | *18* |  | *11* |  | *29* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10047-12  Felszolgálás alapjai | **Felszolgálás alapjai** | **144** |  |  |  |  |  |  |  | **144** | **108** |  |  |  |  | **108** |
| Higiénia, HACCP, munkavédelem | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *6* |  |  |  | *6* |
| Kommunikáció, viselkedéskultúra | *12* |  |  |  |  |  | *12* | *9* |  |  |  | *9* |
| Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései | *14* |  |  |  |  |  | *14* | *9* |  |  |  | *9* |
| Eszközismeret | *36* |  |  |  |  |  | *36* | *24* |  |  |  | *24* |
| Értékesítési ismeret 1. | *36* |  |  |  |  |  | *36* | *30* |  |  |  | *30* |
| Étel- és italismeret 1. | *36* |  |  |  |  |  | *36* | *30* |  |  |  | *30* |
| **Felszolgálás alapjai gyakorlat** |  | **180** |  |  |  |  | **180** |  | **162** |  |  | **162** |
| Helyiség- és eszközismeret |  | *10* |  |  |  |  | *10* |  | *9* |  |  | *9* |
| Eszközhasználat |  | *20* |  |  |  |  | *20* |  | *20* |  |  | *20* |
| Értékesítés alapjai |  | *50* |  |  |  |  | *50* |  | *40* |  |  | *40* |
| Italfelszolgálás |  | *30* |  |  |  |  | *30* |  | *30* |  |  | *30* |
| Különböző felszolgálási módok 1. |  | *70* |  |  |  |  | *70* |  | *63* |  |  | *63* |
| 10074-12  Felszolgálás | **Felszolgálás** |  |  | **72** |  | **32** |  | **104** |  |  | **96** |  | **96** |
| Étel- és italismeret 2. |  |  | *36* |  |  |  | *36* |  |  | *36* |  | *36* |
| Értékesítési ismeret 2. |  |  | *36* |  |  |  | *36* |  |  | *36* |  | *36* |
| Étlapszerkesztés, étrend összeállítás |  |  |  |  | *16* |  | *16* |  |  | *12* |  | *12* |
| Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés |  |  |  |  | *8* |  | *8* |  |  | *6* |  | *6* |
| Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai. Értékesítési informatikai rendszerek |  |  |  |  | *8* |  | *8* |  |  | *6* |  | *6* |
| **Felszolgálás gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **96** | **96** |
| Különböző felszolgálási módok 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *48* | *48* |
| Különleges éttermi munka |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *30* | *30* |
| Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *18* | *18* |
| **Felszolgálás üzemi gyakorlat** |  |  |  | **630** |  | **560** | **1190** |  | **630** |  | **560** | **1190** |
| Nyitás előtti teendők |  |  |  | *144* |  | *126* | *270* |  | *144* |  | *126* | *270* |
| Különböző felszolgálási módok 1. |  |  |  | *144* |  | *126* | *270* |  | *144* |  | *126* | *270* |
| Különböző felszolgálási módok 2. |  |  |  | *144* |  | *126* | *270* |  | *144* |  | *126* | *270* |
| Különleges éttermi munka |  |  |  | *144* |  | *126* | *270* |  | *144* |  | *126* | *270* |
| Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban |  |  |  | *54* |  | *56* | *110* |  | *54* |  | *56* | *110* |
| **Összesen:** | | **342** | **180** | **140** | **198** | **630** | **140** | **176** | **560** | **2086** | **342** | **792** | **160** | **352** | **656** | **2142** |
| Összesen: | | **522** | | **828** | | **736** | | **2366** | **1134** | | **1008** | | **2302** |
| Elméleti óraszámok/aránya | | 716/30,26% | | | | | | | | | 694/30,15% | | | | | |
| Gyakorlati óraszámok/aránya | | 1650/69,74% | | | | | | | | | 1608/69,85% | | | | | |

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

A táblázatban aranysárga háttérrel kiemelt szakmai követelménymodulok az ágazati közös tartalmakat jelölik.

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

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

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

**A**

**11500-12 azonosító számú**

**Munkahelyi egészség és biztonság**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | | | | | |
| Munkavédelmi alapismeretek | Munkahelyek kialakítása | Munkavégzés személyi feltételei | Munkaeszközök biztonsága | Munkakörnyezeti hatások | Munkavédelmi jogi ismeretek |
| FELADATOK | | | | | | |
| Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét | x |  |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  | x |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  |  | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  |  |  | x |  |  |
| A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában |  | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | |
| A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték | x |  |  |  |  |  |
| A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei | x |  |  |  |  | x |
| A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása | x |  |  |  |  | x |
| Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai |  | x |  |  |  |  |
| A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei |  |  | x |  |  |  |
| Munkaeszközök a munkahelyeken |  |  |  | x |  |  |
| Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselet |  |  |  |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | |
| Információforrások kezelése |  | x |  | x | x |  |
| Biztonsági szín- és alakjelek |  | x |  |  |  |  |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Felelősségtudat |  |  | x |  | x | x |
| Szabálykövetés | x |  |  |  |  | x |
| Döntésképesség |  |  |  |  | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Visszacsatolási készség | x |  |  |  | x |  |
| Irányíthatóság |  |  | x |  | x |  |
| Irányítási készség |  |  | x |  | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x |  |  |  | x | x |
| Körültekintés, elővigyázatosság |  | x |  |  | x |  |
| Helyzetfelismerés |  | x |  | x | x |  |

1. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy 18 óra/18 óra\*

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

* 1. A tantárgy tanításának célja

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

Nincsen előtanulmányi követelmény.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

* 1. Témakörök
     1. Munkavédelmi alapismeretek *4 óra/4 óra*

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

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

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

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

A megelőzés fontossága és lehetőségei

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

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

* + 1. Munkahelyek kialakítása *4 óra/4 óra*

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

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

Szociális létesítmények

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

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

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

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

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

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

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

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

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

* + 1. Munkavégzés személyi feltételei *2 óra/2 óra*

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

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

* + 1. Munkaeszközök biztonsága *2 óra/2 óra*

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

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

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

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

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

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

* + 1. Munkakörnyezeti hatások *2 óra/2 óra*

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

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

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

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

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

* + 1. Munkavédelmi jogi ismeretek *4 óra/4 óra*

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

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

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

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

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

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

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

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

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

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

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

*Tanterem*

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | Oktatófilmek (pl. NAPO) |
| 1.4. | házi feladat | x |  |  | - |
| 1.5. | teszt | x |  |  | - |

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

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

* 1. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**11499-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás II.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11499-12  Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | | | |
| Munkajogi alapismeretek | Munkaviszony létesítése | Álláskeresés | Munkanélküliség |
| FELADATOK | | | | |
| Munkaviszonyt létesít | x | x |  |  |
| Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat |  |  | x |  |
| Feltérképezi a karrierlehetőségeket |  |  | x |  |
| Vállalkozást hoz létre és működtet |  |  |  | x |
| Motivációs levelet és önéletrajzot készít |  |  | x |  |
| Diákmunkát végez |  | x |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége | x | x |  |  |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x | x |  |  |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x | x |  |  |
| 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 | x |  |  |
| A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei |  |  | x | x |
| A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás) |  |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Köznyelvi olvasott szöveg megértése | x | x | x | x |
| Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban | x | x | x | x |
| Elemi szintű számítógéphasználat | x | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x | x |
| Köznyelvi beszédkészség | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Önfejlesztés | x | x | x | x |
| Szervezőkészség |  |  | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kapcsolatteremtő készség |  | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Logikus gondolkodás | x | x | x | x |
| Információgyűjtés | x | x | x | x |

1. Foglalkoztatás II. tantárgy 16 óra
   1. A tantárgy tanításának célja

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

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

* 1. **Témakörök**

Munkajogi alapismeretek *4 óra*

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

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

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

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

Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Álláskeresés *4 óra*

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

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

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.

Munkanélküliség *4 óra*

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

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 Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

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

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

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

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

*Tanterem*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | x |  |  | - |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita |  | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.5. | szerepjáték |  | x |  | - |
| 1.6. | házi feladat |  |  | x | - |

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11497-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

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

1. Foglalkoztatás I. tantárgy 64 óra/64 óra
   1. A tantárgy tanításának célja

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

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

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

* 1. Témakörök

Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra/10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3** **alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdéseket megértse, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra/10 óra*

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

Nyelvi készségfejlesztés *24 óra/24 óra*

**/**Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

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

Az elsajátítandó témakörök:

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

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

Munkavállalói szókincs *20 óra/20 óra*

**/**Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása**/**

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon mutatkozni, kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

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

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

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

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.3. | megbeszélés |  |  | x | - |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.8. | szerepjáték |  | x |  | - |
| 1.9. | házi feladat | x |  |  | - |
| 1.10. | digitális alapú feladatmegoldás | x |  |  | - |

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  | x | - |
| 1.5. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Levélírás | x |  |  | - |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  | - |
| **3.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  |  | x | - |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | x | - |
| 4.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  |  | x | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

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

**A**

**10045-12 azonosító számú**

**Gazdálkodás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10045-12  Gazdálkodás | Vendéglátó gazdálkodás | | | | | | | Szakmai számítások | | | | | | |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció. | A gazdálkodás elemei, a piac. | A vendéglátás fogalma, főtevékenységei. | Üzletkörök és üzlettípusok.  Tárgyi-, személyi feltételek,  munkaügyi ismeretek. | A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek. | Marketing a vendéglátásban. | Ügyvitel a vendéglátásban. | Viszonyszámok | Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás | Létszám- és bérgazdálkodás | Árképzés | Jövedelmezőség | Készletgazdálkodás | Elszámoltatás |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | |
| Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Választékot állít össze, árlapot készít |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Figyelemmel kíséri az árukészletet |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Rendelést állít össze |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Árut vesz át |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Leltározási feladatokat végez |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Bizonylatokat állít ki |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Standol, elszámol a napi bevétellel |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |
| Jelenléti ívet vezet |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Elkészíti, módosítja a munkabeosztást |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Anyaghányadot, kalkulációt készít |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  |  |
| Veszteségszámításokat végez |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Gazdálkodási számításokat végez |  |  | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |
| Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Üzlettípusa marketingelemeit használja |  | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | |
| A gazdálkodás körfolyamata és elemei |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gazdálkodás piaci szereplői |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A piacok csoportosítása |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A piaci tényezők és azok összefüggései |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A piaci verseny |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gazdálkodás alapegységei |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vállalkozások lényege és jellemzői |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gazdálkodás és ügyvitel |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Raktári készletek kezelése, ellenőrzése |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Az áruátvétel szabályai, folyamata |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Költségelszámolás |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |
| Az anyagfelhasználás mérése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vendéglátás tevékenységének általános feltételei |  | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

1. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy 70 óra/ 68 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

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

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

* 1. **Témakörök**

Viselkedéskultúra, kommunikáció *8 óra/ 8 óra*

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

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

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

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

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

A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra/ 8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai

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

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség)

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

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

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

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

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei *10 óra / 10 óra*

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

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

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

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, HACCP minősítés, hűtőlánc). Szerződéskötés, árurendelés.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földes áru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak) .

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai).

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap…, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás).

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai).

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok).

Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek *10 óra/ 10 óra*

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

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

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

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

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

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

Munkaköri leírás célja, tartalma.

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

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

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

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

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák.

Adózási ismeretek *10 óra / 10 óra*

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

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

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

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

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

Marketing a vendéglátásban *8 óra / 8 óra*

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

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

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

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

Ügyvitel a vendéglátásban *16 óra/ 14 óra*

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.

Nyomtatványok felismerése, kitöltése**,** alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve).

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

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

*Tanterem*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  | - |
| **3.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  | - |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. Szakmai számítások tantárgy 88 óra/ 84 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

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

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

* 1. **Témakörök**

Viszonyszámok 14 óra / 14 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor…)

Statisztikai táblázatok

Megoszlási viszonyszám

Bázis- és láncviszonyszám

Dinamikus viszonyszám

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám

Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás *12 óra / 12 óra*

Mértékegység átváltások

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly)

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Tömegszámítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

Létszám- és bérgazdálkodás *10 óra/ 10 óra*

Átlaglétszám számítása

Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása

Termelékenység számítása

Átlagbér számítása

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel

Árképzés *20 óra / 18 óra*

Árkialakítás szempontjai

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

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

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

Jövedelmezőség *16 óra / 14 óra*

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

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

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

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

Az eredmény elemzése (eredményszint)

Készletgazdálkodás *10 óra/ 10 óra*

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

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)

Elszámoltatás *6 óra/ 6 óra*

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

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

*Tanterem*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1. | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | megbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.4. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.5. | házi feladat | x |  |  | - |

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10044-12 azonosító számú**

**Élelmiszer, fogyasztóvédelem**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10044-12  Élelmiszer, fogyasztóvédelem | Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem | | | | Élelmiszerek csoportjai | | | | |
| Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése | Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei | Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei | Fogyasztóvédelem | Állati eredetű élelmiszerek | Növényi eredetű élelmiszerek | Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk | Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók | Italok |
| FELADATOK | | | | | | | | | |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza a diétás szabályokat | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a HACCP előírásait |  | x | x | x | x | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat |  | x | x | x | x | x |  |  |  |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz |  |  |  | x | x | x | x | x | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét |  |  |  | x |  | x | x | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat |  |  |  | x |  | x | x | x | x |
| Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során |  |  | x | x |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | |
| Táplálkozástudományi alapismeretek | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Élelmiszerek tápértékének megőrzése | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mikroorganizmusok jellemzői | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Élelmiszerek tartósítása | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Természetes édesítőszerek, mesterséges édesítőszerek |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Zsiradékok |  |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Tej, tejtermékek |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Tojás |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Zöldségek, gyümölcsök |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Élelmiszer vizsgálat | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Személyi higiénia |  |  | x | x |  |  |  |  |  |
| Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése |  | x | x |  |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai |  |  | x |  |  |  |  |  |  |
| Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok |  |  | x |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Pontosság |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Felelősségtudat | x | x | x | x |  |  |  |  |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Határozottság |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x |  |  |  |  |  |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x | x | x |  |  |  |  |  |

1. Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy 36 óra/ 36 óra

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

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

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

* 1. **Témakörök**

Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése

***20 óra/ 20 óra***

Az élelmiszerek fogalma.

Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.

Táplálkozás jelentősége.

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

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Élelmiszerek tápértékének megőrzése.

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.

Az élelmiszerek romlása.

A tartósítás fogalma.

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *8 óra/ 8 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.

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

Bejáratok kialakításának követelményei.

Raktárak kialakításának követelményei.

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.

Mosogatók kialakításának követelményei.

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia.

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

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei *4 óra/ 4 óra*

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

Fogyasztóvédelem *4 óra/ 4 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme.

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme.

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása.

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog.

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel.

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek.

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek.

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek.

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai.

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése.

Jegyzőkönyv kitöltése.

Válaszadás határideje a bejegyzésre.

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei.

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama.

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei.

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

*Tanterem*

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

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  | x |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. Élelmiszerek csoportjai *104 óra/100 óra\**

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

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

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

* 1. **Témakörök**

Növényi eredetű élelmiszerek *36 óra/ 36 óra*

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

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

Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.

Zöldségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségáruk árurendszere.

A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai.

Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.

Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.

Gyümölcs- és zöldségáruk minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.

Gyümölcsök jellemzése és felhasználása.

Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.

A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.

Malomipari műveletek és termékeik.

Száraztészták.

A kenyér.

Sütőipari fehértermékek.

Állati eredetű élelmiszerek *36 óra /32 óra*

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása.

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

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

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

A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.

Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Húsfeldolgozó-ipari műveletek.

A húsfeldolgozó-ipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.

Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.

Darabos húskészítmények.

Étkezési szalonnák.

Húskonzervek.

A halfeldolgozó-ipar termékei.

Halkonzervek.

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

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

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

Édesítőszerek és édesipari termékek,

koffeintartalmú élvezeti áruk *4 óra/ 4 óra*

Természetes édesítőszerek jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszerek jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonó masszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

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

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

Italok 24 óra/ 24 óra

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

Alkoholmentes italok.

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

Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik,

minőségi követelmények).

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

Alkoholtartalmú italok.

Az alkohol élettani hatásának ismertetése.

A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.

Hazánk borvidékei.

A borok.

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

Minőséget meghatározó tényezők.

A borok típusai.

Természetes borok.

Likőrborok.

Szénsavas borok.

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

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

Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.

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

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

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

*Tanterem*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  | x |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10046-12 azonosító számú**

**Szakmai idegen nyelv**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

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

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

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

1. Szakmai idegen nyelv tantárgy 72 óra/104 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.

A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

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

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Foglalkoztatás I. modul és az alap-szakképesítések közös moduljaihoz, valamint saját szakmai modulok tartalmaihoz.

* 1. **Témakörök**

Szakmai kifejezések *26 óra/36 óra*

Gasztronómia nyersanyagai.

Cukrászkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Vendéglátóipari egységek és helyiségeik.

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

* + 1. Szakmai technológiák *25 óra/40 óra*

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

Kevés a karakter

Szakmai szituációk *21 óra/ 28 óra*

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

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

*Tanterem*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10047-12 azonosító számú**

**Felszolgálás alapjai**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10047-12 azonosító számú, Felszolgálás alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10047-12  Felszolgálás alapjai | Felszolgálás alapjai | | | | | | | Felszolgálás alapjai gyakorlat | | | | |
| Higiénia, HACCP, munkavédelem | Kommunikáció, viselkedéskultúra | Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései | | Eszközismeret | Értékesítési ismeret 1. | Étel- és italismeret 1. | Helyiség- és eszközismeret | Eszközhasználat | Értékesítés alapjai | Italfelszolgálás | Különböző felszolgálási módok 1. |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | |
| Elvégzi az egyéni előkészületeket | x |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről |  |  |  |  | |  |  |  | x | x | x | x |
| Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti |  |  | x |  | |  |  | x | x | x | x | x |
| Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat | x |  | x |  | |  |  | x | x |  |  |  |
| Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez |  |  |  |  | | x | x |  |  | x |  |  |
| Elvégzi a terítési műveleteket | x |  |  | x | |  |  |  | x | x | x | x |
| Kezeli az értékesítés gépeit | x |  | x |  | |  |  | x |  |  |  |  |
| Kávét, reggeli italokat készít | x |  |  | x | | x | x |  | x |  | x |  |
| Fogadja a vendéget és felméri az igényeit |  | x |  |  | | x | x |  |  | x | x | x |
| Ajánlja vendégek részére a reggeli típusait |  | x |  |  | | x | x |  |  | x | x | x |
| Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat |  | x |  |  | | x | x |  |  | x | x | x |
| Ételt, italt ajánl a vendégnek |  | x |  |  | | x | x |  |  | x | x | x |
| A vendég kérése szerint ismerteti az üzlet étel- és ital választékát |  | x |  |  | | x | x |  |  | x | x | x |
| Különböző felszolgálási módokban dolgozik | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait |  | x |  |  | |  |  |  |  | x | x | x |
| Kezeli a vendég panaszait |  | x |  |  | |  |  |  |  | x | x | x |
| Fizetteti a vendéget |  | x |  |  | |  |  |  |  | x | x | x |
| Folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást |  |  |  |  | |  |  |  | x | x | x | x |
| Szükség szerint standol |  |  |  |  | | x | x |  |  |  |  |  |
| Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat | x |  | x |  | |  |  | x |  |  |  |  |
| Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után | x |  |  |  | | x |  |  |  | x |  |  |
| Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára | x | x |  |  | |  |  | x |  |  |  |  |
| Ügyel a vagyonbiztonságra |  |  | x |  | |  |  | x | x |  |  |  |
| Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat | x |  |  |  | |  |  |  |  | x | x | x |
| Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat | x |  |  |  | |  |  |  |  | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | |
| Eszköz meghatározás | x |  |  | x | |  |  |  | x |  |  |  |
| Vendéglátás értékesítési formái |  |  |  |  | | x |  |  |  | x |  |  |
| Terítés fajtái |  |  |  |  | | x |  |  |  | x |  | x |
| Étel és ital felszolgálás módjai |  |  |  |  | | x | x |  |  |  | x | x |
| Hazai és nemzetközi szokások |  |  |  |  | | x | x |  |  |  |  |  |
| Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai | x |  | x |  | |  |  | x |  |  |  |  |
| Vendégkör |  | x |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| Menü összeállítás alapszabályai |  |  |  |  | | x | x |  |  |  |  |  |
| Italok ajánlásának általános szabályai |  |  |  |  | | x | x |  |  |  |  |  |
| Italkészítés és tárolás | x |  |  |  | | x | x |  |  |  | x |  |
| Kávék, reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok |  |  |  |  | | x | x |  |  |  | x |  |
| Ételkészítés | x |  |  |  | |  | x |  |  |  |  | x |
| Vendég kommunikáció, etikett és protokoll szabályok |  | x |  |  | |  |  |  |  | x | x | x |
| Munkavédelem | x |  | x |  | | x |  | x |  |  |  |  |
| Munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei | x |  |  |  | | x |  |  |  | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | |
| Kézírás | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Elemi számolási készség |  |  |  |  | | x |  |  | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | |
| Külső megjelenés | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Rátermettség | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Megbízhatóság | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | |
| Rugalmasság |  | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Udvariasság | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Hatékony kérdezés készsége |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| A környezet tisztán tartása | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Harmóniára és esztétikára való törekvés |  | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | x |

1. Felszolgálás alapjai tantárgy 144 óra/108 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

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

A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**

Higiénia, HACCP, munkavédelem *10 óra/ 6 óra*

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.

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

Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).

Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.

Egészségügyi alkalmasság kritériumai.

Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).

Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

Kommunikáció, viselkedéskultúra *12 óra/9 óra*

A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).

Etikett és protokoll szabályok ismerete.

Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.

Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang szerint).

A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi szokások.

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

Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.

Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztás).

Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései *14 óra/9 óra*

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

Az értékesítőtér részei (Hall, értékesítő tér, office, söntés, bár, különterem, terasz, kert).

Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)

A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).

Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).

A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

Eszközismeret *36 óra/ 24 óra*

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.

Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).

Váltások (egyszerű és különleges).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

Értékesítési ismeret 1. *36 óra / 30 óra*

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

A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések sajátságos étel-ital kínálata és az értékesítési munka.

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

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

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

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

Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz).

Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, kor és nem szerinti összetétele, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása…).

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, átutalási számla).

Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

Étel- és italismeret 1. *36 óra / 30 óra*

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

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

Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, 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, meleg vegyes ízelítők.

A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

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

*Tanterem / szaktanterem*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  | - |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  | - |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  | - |
| **3.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. Felszolgálás alapjai gyakorlat tantárgy 180 óra/ 162 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

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

A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**

Helyiség- és eszközismeret *10 óra/ 9 óra*

Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).

Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office, különtermek, terasz, kert).

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).

Műszaki helyiségek.

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

Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

Eszközhasználat *20 óra/ 20 óra*

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

Váltások ételekhez.

Tálalóeszközök helyes használata.

Értékesítés alapjai *50 óra/ 50 óra*

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

Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok.

Szervizasztal

Konyhai bekészítés.

Étlap, itallap előkészítése.

Személyi felkészülés.

Helyes tányér-, pohár- és tálca fogás gyakorlása.

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

Italfelszolgálás *30 óra/ 30 óra*

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).

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

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (sörmelegítő).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

Különböző felszolgálási módok 1. *70 óra/ 63 óra*

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.

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

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

Francia I-II. felszolgálási mód.

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

*Iskolai tanműhely (felszolgáló szaktanterem)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.2. | szimuláció |  | x |  | - |
| 1.3. | szerepjáték |  | x |  | - |

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10074-12 azonosító számú**

**Felszolgálás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10074-12 azonosító számú, Felszolgálás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10074-12  Felszolgálás | Felszolgálás | | | | | Felszolgálás gyakorlat | | | Felszolgálás üzemi gyakorlat | | | | |
| Étel- és italismeret 2. | Értékesítési ismeret 2. | Étlapszerkesztés, étrend összeállítás | Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés | Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai. Értékesítési informatikai rendszerek. | Különböző felszolgálási módok 2. | Különleges éttermi munka | Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban | Nyitás előtti teendők | Különböző felszolgálási módok 1. | Különböző felszolgálási módok 2. | Különleges éttermi munka | Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | |
| Kapcsolatot tart más munkaterületekkel, kollégáival |  | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Megszervezi a saját munkáját |  | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Étrendjavaslatot, italajánlatot készít, állít össze | x | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Számítógépet kezel, menükártyát készít |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Helyesen alkalmazza a protokoll-előírásokat |  | x |  |  |  | x | x |  |  | x | x | x |  |
| Alkalmi terítéket készít |  | x | x |  |  | x | x |  |  |  | x | x |  |
| A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez |  | x |  | x |  | x | x |  |  | x | x | x |  |
| Figyelemmel kíséri a felszolgálandó étel, ital minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét | x | x |  |  |  | x | x |  |  | x | x | x |  |
| Ételt, italt készít a vendég asztalánál, kínál, utántölt | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |
| Pontosítja a fizetés módját |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Pénztárgépet kezel, számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja |  | x |  |  |  | x |  |  |  | x | x | x |  |
| Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét |  | x |  |  |  | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Korrigálja a kínálatváltozásokat | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Berendezi a rendezvény helyszínét |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| A rendezvény étel és ital választékát bekészíti |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Segít a vendégnek a rendezvényasztalnál, tálcáról kínálja a vendégeket |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket |  |  |  | x | x | x |  | x |  |  | x |  | x |
| A szobaszervizre előkészül, felveszi a rendelést, elvégzi a számlázást |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Felszolgálja a megrendelt étel és italt, lerámol, elszámol |  | x |  |  |  | x | x |  |  | x | x | x |  |
| Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat |  | x |  |  |  | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat |  | x |  |  |  | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Tájékozódik az új gasztronómiai trendekről | x | x | x | x |  | x | x |  |  | x | x | x |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | |
| Étrend, alkalmi menüsor összeállítása, ajánlása | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Különleges alkalmak italajánlatai | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Étkezési szokások | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Különleges alkalmi terítések |  | x |  |  |  | x | x |  |  |  | x | x |  |
| Különböző alkalmakra történő felszolgálás, kiszolgálás |  | x |  |  |  | x | x |  |  |  | x | x |  |
| Italkészítés és tárolás, kevert italok | x | x |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál | x | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |
| Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok |  | x |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x |
| Rendezvény lebonyolítás menete |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Italok | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Borvidékek | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Alapvető foglalási, számlázási rendszerek |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Új gasztronómiai, felszolgálási trendek | x | x | x | x |  | x | x |  |  | x | x | x |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | |
| Felhasználói szintű számítógép használat |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Elemi számolási készség |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | |
| Külső megjelenés |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Mozgáskoordináció (testi ügyesség) |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Elhivatottság, elkötelezettség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | |
| Rugalmasság |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Udvariasság |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Kompromisszumkészség |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | |
| Gyakorlatias feladatértelmezés |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| A környezet tisztán tartása |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |  |
| Harmóniára és esztétikára való törekvés | x | x | x | x |  | x | x |  | x | x | x | x |  |

1. Felszolgálás tantárgy 104 óra/ 96 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Étrend és étlap összeállításhoz szükséges ital és étel 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 tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

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

A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**

Étel- és italismeret 2. *36 óra/ 36 óra*

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

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

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

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

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

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

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

Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi melegtészták, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

Értékesítési ismeret 2. *36 óra/ 36 óra*

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

Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.

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

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák alkalmazása.

Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

Étlapszerkesztés, étrend összeállítás *16 óra/ 12 óra*

Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap…).

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi).

Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).

Itallap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).

Étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek ajánlása.

Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés *8 óra/ 6 óra*

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

Rendezvények, házon kívüli rendezvények (kitelepülések, mozgó árusítások) lebonyolításának menete (szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezési formái, lebonyolítás, elszámolás). Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodai értékesítés (szállodán belüli vendéglátó üzletek: lobby bár, étterem, pool bár). Szobaszerviz szabályai.

Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai.

Értékesítési informatikai rendszerek *8 óra/ 6 óra*

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

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

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

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

*Tanterem / szakterem*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  | - |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  | - |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  | - |
| **3.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. Felszolgálás gyakorlat tantárgy 0 óra/ 96 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Különböző felszolgálási módok gyakorlása. Terítés, átterítés, alkalmi terítés gyakorlati alkalmazása. Rendezvények helyszínének berendezése. Egyéni és csoport (brigád) munka gyakorlása. Díszétkezések lebonyolítása. Önálló munkaszervezési készség megszerzése.

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

A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**

Különböző felszolgálási módok 2. *0 óra/ 48 óra*

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).

Különleges éttermi munka *0 óra/ 30 óra*

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

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

Alkalmi felszolgálási módok (tükörszerviz).

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása.

Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban *0 óra/ 18 óra*

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

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

Standív kitöltése.

Munkaidő beosztás, jelenléti ív kitöltése.

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

*Iskolai tanműhely (felszolgáló szaktanterem)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.2. | szimuláció |  | x |  | - |
| 1.3. | szerepjáték |  | x |  | - |

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy 1190 óra/ 1190 óra\*

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

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

A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök** 
     1. Nyitás előtti teendők *270 óra/ 270 óra*

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

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, jéggép … Munkavédelmi előírások betartása!).

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).

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

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

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

Különböző felszolgálási módok 1. *270 óra/ 270 óra*

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.

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

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

Különböző felszolgálási módok 2. *270 óra/ 270 óra*

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

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

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

Szobaszerviz feladatok ellátása.

Különleges éttermi munka *270 óra/ 270 óra*

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

Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

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

Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban *110 óra/ 110 óra*

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

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

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

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

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

*Gyakorlati képzőhely és/vagy iskolai tanműhely (felszolgáló szaktanterem)*

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

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.2. | szimuláció |  | x |  | - |
| 1.3. | szerepjáték |  | x |  | - |

*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

Összefüggő szakmai gyakorlat

**I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak**/Témakörök |
| **10047-12**  **Felszolgálás alapjai** | **Felszolgálás alapjai gyakorlat** |
| Értékesítés alapjai |
| Italfelszolgálás |
| Különböző felszolgálási módok 1. |
| **10074-12**  **Felszolgálás** | **Felszolgálás gyakorlat** |
| Különböző felszolgálási módok 2. |
| Különleges éttermi munka |
| Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban |

**10047-12 Felszolgálás alapjai\***

**\***Három évfolyamos oktatás esetén a 9. évfolyamot követően

**Felszolgálás alapjai gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Értékesítés alapjai**

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

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, jéggép … Munkavédelmi előírások betartása!).

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).

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

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

Helyes tányér-, pohár- és tálca fogás gyakorlása.

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

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

**Italfelszolgálás**

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehérborok, roséborok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök... ).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).

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

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (sörmelegítő).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

**Különböző felszolgálási módok 1.**

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.

**10074-12 Felszolgálás\***

**\***Három évfolyamos oktatás esetén a 10. évfolyamot követően

**Felszolgálás gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Különböző felszolgálási módok 2.**

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

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések…, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

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

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

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

**Különleges éttermi munka**

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

Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

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

**Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban**

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

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

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

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

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

1. évfolyamot követően 160 óra

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak**/Témakörök |
| **10047-12**  **Felszolgálás alapjai** | **Felszolgálás alapjai gyakorlat** |
| Értékesítés alapjai |
| Italfelszolgálás |
| Különböző felszolgálási módok 1. |

**10047-12 Felszolgálás alapjai**

**Felszolgálás alapjai gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Értékesítés alapjai**

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

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, jéggép … Munkavédelmi előírások betartása!).

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).

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

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

Helyes tányér-, pohár- és tálca fogás gyakorlása.

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

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

**Italfelszolgálás**

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehérborok, roséborok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).

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

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (sörmelegítő).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

**Különböző felszolgálási módok 1.**

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

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

Terítés, teríték kiegészítés.

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

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.