**PROGRAMTANTERV**

**a**

1. **TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**

**4 1013 23 04**

**Pincér – vendégtéri szakember**

**SZAKMÁHOZ**

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember

1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérsegéd

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra sza-badon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem különül el élesen. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet tanítani, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az óra-keretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az arány az adott tantárgy egészének gyakorlatigényét mu-tatja, és minél magasabb, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazot-tan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfo-lyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tan-tárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

1/34. oldal

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Évfolyam | | 1/9. | | | 2/10. | | | 3/11. | | | A képzés  összes  óraszáma |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Évfolyam összes óraszáma | | **576** | | | **900** | | | **775** | | | **2251** |  |  |  |  |
|  | |  |  |  | 180 |  | 720 | 155 |  | 620 |  |  |  |  |  |
|  |
|  | **E: Elmélet**  **BGY: Belső gyakorlat**  **ÜGY: Üzemi gyakorlat** | **E** | **BGY** | **ÜGY** | **E** | **BGY** | **ÜGY** | **E** | **BGY** | **ÜGY** |  |  |  |  |  |
| Munkavállalói  ismeretek | **Munkavállalói ismeretek** | **18** | | | **0** | | | **0** | | | **18** |  |  |  |  |
|  |
|  |
| Álláskeresés | 5 |  |  |  | | |  | | | 5 |  |  |  |  |
| Munkajogi alapismeretek | 5 |  |  |  | | |  | | | 5 |  |  |  |  |
| Munkaviszony létesítése | 5 |  |  |  | | |  | | | 5 |  |  |  |  |
| Munkanélküliség | 3 |  |  |  | | |  | | | 3 |  |  |  |  |
| Munkavállalói  idegen  nyelv | **Munkavállalói idegen nyelv** | **0** | | | **0** | | | **62** | | | **62** |  |  |  |  |
|  |
|  |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |  | | |  | | | 11 |  |  | 11 |  |  |  |  |
| Önéletrajz és motivációs levél |  | | |  | | | 20 |  |  | 20 |  |  |  |  |
| „Small talk” – általános társalgás |  | | |  | | | 11 |  |  | 11 |  |  |  |  |
| Állásinterjú |  | | |  | | | 20 |  |  | 20 |  |  |  |  |
| Turizmus -vendéglátás  alapozás | **A munka világa** | **54** | | | **0** | | | **0** | | | **54** |  |  |  |  |
|  |
| Alapvető szakmai elvárások | 9 |  |  |  | | |  | | | 9 |  |  |  |  |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok | 36 |  |  |  | | |  | | | 36 |  |  |  |  |
| Munkabiztonság és egészségvédelem | 9 |  |  |  | | |  | | | 9 |  |  |  |  |
| **IKT a vendéglátásban** | **72** | | | **0** | | | **0** | | | **72** |  |  |  |  |
|  |
| Digitális eszközök a vendéglátásban | 36 |  |  |  | | |  | | | 36 |  |  |  |  |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 9 |  |  |  | | |  | | | 9 |  |  |  |  |
| Digitális eszközök a turizmusban | 27 |  |  |  | | |  | | | 27 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Termelési, értékesítési és turisztikai**  **alapismeretek** | **432** | | | **0** | | | **0** | | | **432** |  |  |  |
|
|
|
| A cukrászati termelés alapjai |  | 108 |  |  | | |  | | | 108 |  |  |  |
| Az ételkészítés alapjai |  | 108 |  |  | | |  | | | 108 |  |  |  |
| A vendégtéri értékesítés alapjai |  | 108 |  |  | | |  | | | 108 |  |  |  |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység |  | 108 |  |  | | |  | | | 108 |  |  |  |
| alapjai |
|
| Tanulási terület összóraszáma | 576 | | | 0 | | | 62 | | | 638 |  |  |  |
| Vendégtéri-szakember középszintű képzés | **Rendezvényszervezési ismeretek** | **0** | | | **108** | | | **62** | | | **170** |  |  |  |
|
| Rendezvények típusai, fajtái |  | | |  |  | 35 |  | | | 35 |  |  |  |
| Értékesítés folyamata |  | | |  |  | 25 |  | | | 25 |  |  |  |
| Kommunikáció a vendéggel |  | | |  |  | 12 |  | | | 12 |  |  |  |
| Rendezvény logisztika |  | | |  |  | 20 |  | | | 20 |  |  |  |
| Rendezvény bonyolítása |  | | |  |  | 16 |  |  | 22 | 38 |  |  |  |
| Elszámolás, fizettetés |  | | |  | | |  |  | 40 | 40 |  |  |  |
| **Vendégtéri ismeretek** | **0** | | | **126** | | | **62** | | | **188** |  |  |  |
| **72** |  | **54** | **31** |  | **31** |
| Felszolgálási ismeretek |  | | | 72 |  |  | 14 |  | 14 | 91 |  |  |  |
| Felszolgálás lebonyolítása |  | | |  |  | 54 | 14 |  | 14 | 91 |  |  |  |
| Fizetési módok |  | | |  | | | 3 |  | 3 | 6 |  |  |  |
| **Étel és italismeret** | **0** | | | **522** | | | **481** | | | 1003 |  |  |  |
|
| Konyhatechnológiai alapismeretek |  | | |  |  | 72 |  | | | 72 |  |  |  |
| Ételkészítési ismeretek |  | | |  |  | 245 |  |  | 150 | 415 |  |  |  |
| Betekintés a csúcsgasztronómia világába,  fine dining |  | | |  | | |  |  | 30 | 30 |  |  |  |
|
|
| Étterem értékelő és minősítő rendszerek a  világban |  | | |  | | |  |  | 30 | 30 |  |  |  |
|
|
| Italismeret és felszolgálásuk szabályai |  | | |  |  | 205 |  |  | 150 | 375 |  |  |  |
| Italok készítésének szabályai |  | | |  | | |  |  | 40 | 40 |  |  |  |
| Ételek és italok párosítása, étrend összeál-  lítás |  | | |  | | |  |  | 40 | 40 |  |  |  |
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Étel és ital érzékenységek, intoleranciák,  allergiák |  |  | | |  |  | 41 | 41 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| **Értékesítési ismeretek** | **0** | **72** | | | **46** | | | **118** |  |  |  |  |
| **54** |  | **18** | **31** |  | **15** |  |
| Étlap és itallap szerkesztésének marketing  szempontjai |  | 54 |  |  |  | | | 54 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| A bankett kínálat kialakításának szem-  pontjai |  |  |  | 18 |  |  | 10 | 28 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| A Séf (táblás) ajánlat kialakításának  szempontjai |  |  | | |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| Sommelier feladatának marketing vonat-  kozásai |  |  | | | 6 |  |  | 6 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| Vendéglátó egységek online tevékenysé-  gének elemzése |  |  | | | 12 |  |  | 12 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| Gasztroesemények az online térben |  |  | | | 7 |  |  | 7 |  |  |  |  |
| Hírlevelek szerkesztése és marketing  vonatkozásai |  |  | | | 6 |  |  | 6 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek** | **0** | **72** | | | **62** | | | **134** |  |  |  |  |
| **54** |  | **18** | **31** |  | **31** |  |
| Beszerzés |  | 6 |  |  |  | | | 6 |  |  |  |  |
| Raktározás |  | 6 |  |  |  | | | 6 |  |  |  |  |
| Termelés |  | 6 |  |  |  | | | 6 |  |  |  |  |
| Ügyvitel a vendéglátásban |  |  |  | 18 | 6 |  | 7 | 13 |  |  |  |  |
| Százalék számítás, mértékegység átváltá-  sok |  | 12 |  |  |  | | | 17 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| Árképzés |  | 14 |  |  | 7 |  | 6 | 31 |  |  |  |  |
| Jövedelmezőség |  |  | | | 11 |  | 11 | 22 |  |  |  |  |
| Elszámoltatás |  |  | | | 7 |  | 7 | 14 |  |  |  |  |
| Vállakozási formák |  | 4 |  |  |  | | | 4 |  |  |  |  |
| Alapvető munkajogi és adózási formák |  | 4 |  |  |  | | | 4 |  |  |  |  |
| Tanulási terület összóraszáma | 0 | 900 | | | 713 | | | 1613 |  |  |  |  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: | | 0 | 175 | | |  | | |  |  |  |  |  |

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

**3.1** **Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

18/18 óra

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, megha-tározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az eh-hez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkaválla-láshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

**3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy** **18/18 óra**

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

3.1.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.1.1.5** **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | **Ismeretek** | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | **mához kötődő** |  |
| **ségek** | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | **digitális kompe-** |  |
|  |  |
|  |  |  |  | **tenciák** |  |
|  | Ismeri saját szemé- |  | Önismerete alapján |  |  |
| Megfogalmazza | lyisége jellemvoná- | Teljesen önállóan | törekszik céljai |  |  |
| saját karriercéljait. | sait, annak pozití- | reális megfogalma- |  |  |
|  |  |  |
|  | vumait. |  | zására. Megjelené- |  |  |
|  | Ismeri a munka- |  | sében igényes, vi- |  |  |
| Szakképzési mun- | szerződés tartalmi | Instrukció alapján | selkedésében visz- |  |  |
| kaviszonyt létesít. | és formai követel- | részben önállóan | szafogott. Elkötele- |  |  |
|  | ményeit. |  | zett a szabályos |  |  |
| Felismeri, megne- |  |  | foglalkoztatás mel- | Internetes álláskere- |  |
| Ismeri a formális és |  | lett. Törekszik a |  |
| vezi és leírja az |  | sési portálokon |  |
| informális álláske- | Teljesen önállóan | saját munkabérét |  |
| álláskeresés mód- | információkat ke- |  |
| resési technikákat. |  | érintő változások |  |
| szereit. |  | res, rendszerez. |  |
|  |  | nyomon követésére. |  |
|  |  |  |  |  |

5/34. oldal

**3.1.1.6** **A tantárgy témakörei**

***3.1.1.6.1*** Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismere-te, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsola-tok, kapcsolati hálózat fontossága

***3.1.1.6.2*** Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, köz-alkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

***3.1.1.6.3*** Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

***3.1.1.6.4*** Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzé-sek, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

6/34. oldal

**3.2** **Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

62/62 óra

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

**3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy** **62/62 óra**

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés-re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándéka-ikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengesé-geiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

3.2.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

7/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.2.1.5** | **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák** | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Elvárt** | **Általános** |  |
| **Készségek,** |  |  | **Önállóság és** | **és szakmához** |  |
|  | **Ismeretek** | **viselkedésmódok,** |  |
| **képességek** |  | **felelősség mértéke** | **kötődő digitális** |  |
|  |  | **attitűdök** |  |
|  |  |  |  | **kompetenciák** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Hatékonyan tudja |  |
| Internetes álláskere- | | Ismeri az álláskere- |  |  | álláskereséshez |  |
| ső oldalakon és |  | sést segítő fórumo- |  |  | használni az inter- |  |
| egyéb fórumokon |  | kat, álláshirdetése- |  |  | netes böngészőket |  |
| (újsághirdetések, |  | ket tartalmazó for- |  |  | és álláskereső portá- |  |
| szaklapok, szakmai | | rásokat, állásokat | Teljesen önállóan |  | lokat, és ezek segít- |  |
| kiadványok stb.) |  | hirdető vagy állás- |  | ségével képes |  |
|  |  |  |  |
| álláshirdetéseket |  | keresésben segítő |  |  | szakmájának, vég- |  |
| keres. Az álláskere- | | szervezeteket, mun- |  |  | zettségének, képes- |  |
| séshez használja a | | kaközvetítő ügy- |  |  | ségeinek megfelelő- |  |
| kapcsolati tőkéjét. | | nökségeket. |  |  | en álláshirdetéseket |  |
|  |  |  |  |  | kiválasztani. |  |
|  |  |  |  | Törekszik kompe- | Ki tud tölteni ön- |  |
|  |  |  |  | életrajzsablonokat, |  |
|  |  |  |  | tenciáinak reális |  |
|  |  |  |  | pl. Europass CV- |  |
|  |  |  |  | megfogalmazására, |  |
| A tartalmi és formai | | Ismeri az önéletrajz |  | sablon, vagy szö- |  |
|  | erősségeinek hang- |  |
| követelményeknek | | típusait, azok tar- |  | vegszerkesztő prog- |  |
| Teljesen önállóan | súlyozására idegen |  |
| megfelelő önéletraj- | | talmi és formai | ram segítségével |  |
|  | nyelven. Nyitott |  |
| zot fogalmaz. |  | követelményeit. |  | létre tud hozni az |  |
|  |  | szakmai és szemé- |  |
|  |  |  |  | adott önéletrajztípu- |  |
|  |  |  |  | lyes kompetenciái- |  |
|  |  |  |  | soknak megfelelő |  |
|  |  |  |  | nak fejlesztésére. |  |
|  |  |  |  | dokumentumot. |  |
|  |  |  |  | Törekszik receptív |  |
|  |  | Ismeri a motivációs |  |  |  |
| A tartalmi és formai | |  | és produktív kész- |  |  |
| levél tartalmi és |  | Szövegszerkesztő |  |
| követelményeknek | |  | ségeit idegen nyel- |  |
| formai követelmé- |  | program segítségé- |  |
| megfelelő motivá- | |  | ven fejleszteni (ol- |  |
| nyeit, felépítését, |  | vel meg tud írni egy |  |
| ciós levelet ír, me- | | Teljesen önállóan | vasott és hallott |  |
| valamint tipikus | önéletrajzot, figye- |  |
| lyet a megpályá- |  |  | szöveg értése, írás- |  |
|  | szófordulatait az |  | lembe véve a formai |  |
| zandó állás sajátos- | |  | készség, valamint |  |
| adott idegen nyel- |  | szabályokat. |  |
| ságaihoz igazít. |  |  | beszédprodukció). |  |
|  | ven. |  |  |  |
|  |  |  | Szakmája iránt |  |  |
|  |  |  |  | Digitális forma- |  |
|  |  |  |  | elkötelezett. Megje- |  |
| Kitölti és a munka- | |  |  | nyomtatványok |  |
|  |  | lenése visszafogott, |  |
| adóhoz eljuttatja a | |  |  | kitöltése, szövegek |  |
|  |  | helyzethez illő. |  |
| szükséges nyomtat- | |  |  | formai követelmé- |  |
|  |  | Viselkedésében |  |
| ványokat és doku- | | Ismeri az álláskere- |  | nyeknek megfelelő |  |
| Teljesen önállóan | törekszik az adott |  |
| mentumokat az |  | sés folyamatát. | létrehozása, e- |  |
|  |  | helyzetnek megfe- |  |
| álláskeresés folya- | |  |  | mailek küldése és |  |
|  |  | lelni. |  |
| matának figyelem- | |  |  | fogadása, csatolmá- |  |
|  |  |  |  |
| bevételével. |  |  |  |  | nyok letöltése és |  |
|  |  |  |  |  | hozzáadása. |  |
|  |  | Ismeri az állásinter- |  |  |  |  |
| Felkészül az állásin- | | jú menetét, tisztá- |  |  |  |  |
| ban van a lehetséges |  |  |  |  |
| terjúra a megpá- |  |  |  | A megpályázni |  |
|  | kérdésekkel. Az |  |  |  |
| lyázni kívánt állás- | |  |  | kívánt állással kap- |  |
| adott szituáció |  |  |  |
| nak megfelelően, és | | Teljesen önállóan |  | csolatban képes az |  |
| megvalósításához |  |  |
| céljait szem előtt |  |  |  | internetről informá- |  |
|  | megfelelő szókincs- |  |  |  |
| tartva kommunikál | |  |  | ciót szerezni. |  |
| csel és nyelvtani |  |  |  |
| az interjú során. |  |  |  |  |  |
|  | tudással rendelke- |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | zik. |  |  |  |  |

8/34. oldal

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Tisztában van a |  |  |  |
| Az állásinterjún, az | legáltalánosabb |  |  |  |
| állásinterjúra érke- | csevegési témák |  |  |  |
| zéskor vagy a kap- | szókincsével, ame- |  |  |  |
| csolódó telefonbe- | lyek az interjú so- |  |  |  |
| szélgetések során | rán, az interjút |  |  |  |
| csevegést (small | megelőző és esetle- | Teljesen önállóan |  |  |
| talk) kezdeményez, | gesen követő tele- |  |  |  |
| a társalgást fenntart- | fonbeszélgetés |  |  |  |
| ja és befejezi. A | során vagy az állás- |  |  |  |
| kérdésekre megfele- | interjúra megérke- |  |  |  |
| lő válaszokat ad. | zéskor felmerülhet- |  |  |  |
|  | nek. |  |  |  |

**3.2.1.6** **A tantárgy témakörei**

***3.2.1.6.1*** Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókin-cset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer-ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirde-tés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej-lesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompe-tenciákat fejlesztünk (íráskészség).

***3.2.1.6.2*** Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti-pikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes-séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel-ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz-nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

***3.2.1.6.3*** „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

9/34. oldal

***3.2.1.6.4*** Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vo-natkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erős-ségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolato-san.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran hasz-nált kifejezéseket.

10/34. oldal

**3.3** **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

558/558 óra

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dön-teni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifi-kus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

**3.3.1 A munka világa tantárgy** **54/54 óra**

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés megkötésé-hez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavég-zés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvé-tel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek bir-tokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

11/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.3.1.5** | **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák** | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | | **Ismeretek** | | | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | | | **mához kötődő** |  |
| **ségek** |  | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | | | **digitális kompe-** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **tenciák** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Hatékonyan tudja |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | álláskereséshez és |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | munkaszerződés- |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | minták felkutatásá- |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | hoz használni az |  |
| Megnevezi és leírja | | A tanulószerződés | | |  | Törekszik | | a pontos | internetes böngé- |  |
| a tanulószerződés és | | és a munkaszerző- | | | Irányítással | szőket és álláskere- |  |
| munkavégzésre, | | |  |
| a munkaszerződés | | dés formai és tar- | | | ső portálokat, és |  |
|  | munkahelyi környe- | | |  |
| tartalmát. |  | talmi követelményei | | |  | ezek segítségével |  |
|  |  | zetének | | rendben |  |
|  |  |  |  |  |  | képes szakmájának, |  |
|  |  |  |  |  |  | tartására. | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | végzettségének, |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Munkája | | során | képességeinek meg- |  |
|  |  |  |  |  |  | felelő álláshirdeté- |  |
|  |  |  |  |  |  | információcserére | | |  |
|  |  |  |  |  |  | seket kiválasztani. |  |
|  |  |  |  |  |  | és | munkatársaival | |  |
| Szóban az elvárá- | | Alapvető nyelvi, | | |  |  |  |
|  | együttműködésre | | |  |  |
| szóbeli kommuni- | | | Instrukció alapján |  |  |
| soknak megfelelően | | kész, | hozzáállásá- | |  |  |
| kációs elvárások és | | | részben önállóan |  |  |
| kommunikál. |  | ban igyekvő. | | |  |  |
|  | normák |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Megnevezi és leírja | |  |  |  |  | Udvarias | | és előzé- |  |  |
| a vendéglátás mun- | | A | vendéglátás | |  |  |  |
|  | keny. | |  |  |  |
| kavállalóival szem- | | szakmai, | | viselke- | Instrukció alapján |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ben támasztott |  | désbeli |  | követelmé- | részben önállóan | Törekszik a munka- | | |  |  |
| szakmai követelmé- | | nyei |  |  |  |  |  |
|  |  |  | védelmi | | előírások |  |  |
| nyeit és elvárásait. | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | maradéktalan betar- | | |  |  |
|  |  | Tudja a munkakör- | | |  |  |  |
| Betartja a munka- | |  | tására. | |  |  |  |
| nyezetére vonatko- | | | Instrukció alapján |  |  |  |
| biztonsági szabá- |  |  |  |  |  |  |
|  | zó munkabiztonsági | | | részben önállóan |  |  |  |  |  |
| lyokat. |  |  |  |  |  |  |
|  | szabályokat. | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Betartja a higiéniai | | Ismeri a higiéniai és | | | Instrukció alapján |  |  |  |  |  |
| és környezetvédel- | | a környezetvédelmi | | |  |  |  |  |  |
| részben önállóan |  |  |  |  |  |
| mi szabályokat. |  | követelményeket. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**3.3.1.6** **A tantárgy témakörei**

***3.3.1.6.1*** Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

***3.3.1.6.2*** Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefo-non és digitális eszközök felhasználásával

***3.3.1.6.3*** Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

12/34. oldal

**3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy** **72/72 óra**

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus terü-letén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátás-ban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működés-ének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesí-tési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3.3.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3.3.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.3.2.5** **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | **Általános és szak-** | | |  |
| **Készségek, képes-** | **Ismeretek** | | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | | | **mához kötődő** | | |  |
| **ségek** | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | | | **digitális kompe-** | | |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **tenciák** | |  |  |
| A vendéglátáshoz | Informatikai alap- | |  | Az | irodatechnikai | | Irodai alapszoftve- | | |  |
| kapcsolódó tábláza- | ismeretek, szöveg- | |  | reket (táblázatkeze- | | |  |
|  | és infokommuniká- | | |  |
| tokat és szöveges | szerkesztő és táblá- | | Teljesen önállóan | lő, szövegszerkesz- | | |  |
| ciós | eszközöket | |  |
| dokumentumokat | zatkezelő szoftverek | |  | tő) készségszinten | | |  |
|  | rendeltetésszerűen, | | |  |
| készít és módosít. | ismerete |  |  | használ. |  |  |  |
|  |  | a | vagyonvédelmi, | |  |  |  |
|  | Számlázási, készle- | |  |  |  |  |  |
|  |  | munkavédelmi | | | Az üzletben | | alkal- |  |
|  | tezési | alapfogal- |  |  |
| Alapvető művelete- |  | elvárásoknak | | meg- | mazott | szakmai | |  |
| mak, | műveletek |  |  |
| ket végez a számlá- |  | felelően | | kezeli, | szoftverek | alapvető | |  |
| ismerete |  | Irányítással |  |
| zás és készletmoz- |  | használja. | |  | összefüggéseit | | is- |  |
| Az üzletben hasz- | |  |  |  |
| gás témakörében. |  | Az internetről ösz- | | | meri, a szoftvereket | | |  |
| nált számítógépes | |  |  |
|  |  | szegyűjtött infor- | | | alapszinten kezeli. | | |  |
|  | programok ismerete | |  |  |
|  |  | mációk felhasználá- | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Az internetes bön- | | |  |
| Információt gyűjt és |  |  |  | sa során betartja az | | |  |
|  |  |  | gészőket és közös- | | |  |
| rendszerez a ven- |  |  |  | adatvédelemre és a | | |  |
|  |  | Instrukció alapján | ségi oldalakat haté- | | |  |
| déglátáshoz és a | Internethasználat | | szerzői jogokra | | |  |
| részben önállóan | konyan tudja infor- | | |  |
| turisztikához kap- |  |  | vonatkozó előíráso- | | |  |
|  |  |  | mációgyűjtésre | | |  |
| csolódóan. |  |  |  | kat. |  |  |  |
|  |  |  |  |  | használni. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

13/34. oldal

**3.3.2.6** **A tantárgy témakörei**

***3.3.2.6.1*** Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

1. POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

***3.3.2.6.2*** Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi webolda-lakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

***3.3.2.6.3*** Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök meg-ismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

**3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy** **432/432 óra**

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további ta-nulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szin-ten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

3.3.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

—

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

3.3.3.4 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

14/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.3.3.5** | **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák** | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | | **Ismeretek** | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | **mához kötődő** |  |
| **ségek** |  | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | **digitális kompe-** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  | **tenciák** |  |
| Megnevezi és leírja | |  |  |  |  |  |
| a vendégtérben és a | | A vendégtér, a |  |  |  |  |
| termelőknél alkal- | |  |  |  |  |
| szerviztér és a ter- |  |  |  |  |
| mazott gépek és |  | Instrukció alapján |  | Online katalógust |  |
|  | melők gépeinek és |  |  |
| berendezések alap- | | részben önállóan |  | használ. |  |
| berendezéseinek |  |  |
| vető funkcióit és |  |  |  |  |  |
|  | ismerete |  |  |  |  |
| működtetési módja- | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| it. |  |  |  |  |  |  |
| Kiválasztja a feladat | |  |  |  |  |  |
| megoldására alkal- | | A vendégtér, a |  |  |  |  |
| mas eszközöket a |  |  |  |  |  |
|  | szerviztér és a ter- |  |  |  |  |
| vendégtér, a szer- |  | Instrukció alapján |  |  |  |
|  | melők egyszerű |  |  |  |
| viztér és a termelők | | részben önállóan |  |  |  |
| eszközeinek ismere- |  |  |  |
| egyszerű eszközei | |  |  |  |  |
| te |  |  |  |  |
| közül és használja | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| azokat. |  |  |  |  |  |  |
| A vendégteret felte- | | Az éttermi alapterí- |  |  |  |  |
| ríti egyszerű terítés- | |  | Empátia, odafigye- |  |  |
| tés formái és a szer- | Instrukció alapján |  |  |
| sel, és a szervizteret | | lés másokra |  |  |
| viztér előkészítésé- | részben önállóan |  |  |
| felkészíti az üze- |  | Konfliktuskezelés |  |  |
|  | nek műveletei |  |  |  |
| meltetésre. |  |  | Kooperativitás |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Vendéget fogad és a | | Vendégfogadás |  | Tolerancia |  |  |
| vendég asztalánál |  |  | Önállóság |  |  |
|  | Egyszerű, a vendég | Instrukció alapján |  |  |
| játékos formában |  | Céltudatosság |  |  |
|  | előtt végezhető | részben önállóan |  |  |
| egyszerű ételt és |  | Kudarctűrés |  |  |
|  | művelet |  |  |  |
| italt készít. |  |  | A szakma írott és |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Megismeri, felisme- | |  |  | íratlan szabályainak |  |  |
| ri, megnevezi és |  | Szárított és friss | Instrukció alapján | a tiszteletben tartása |  |  |
| leírja az alapfűsze- | | fűszernövények, |  |  |  |
| részben önállóan |  |  |  |
| reket és az alapíze- | | ízesítők |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ket. |  |  |  |  |  |  |
| Megismeri, megne- | |  |  |  |  |  |
| vezi és leírja az |  | Ételkészítési alap- | Instrukció alapján |  |  |  |
| alapvető konyha- |  |  |  |  |
|  | műveletek | részben önállóan |  |  |  |
| technológiai műve- | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| leteket, eljárásokat. | |  |  |  |  |  |
|  |  | Cukrászati nyers- |  |  |  |  |
| Felhasználás előtt | | anyagok tárolása |  |  |  |  |
| ellenőrzi a nyers- |  | Minőségre vonatko- |  |  |  |  |
| anyagok tárolását és | | zó követelmények | Instrukció alapján |  |  |  |
| minőségét. |  | Mérési műveletek |  |  |  |
|  | részben önállóan |  |  |  |
| A nyersanyagokat a | | Tömeg, űrtartalom, |  |  |  |
|  |  |  |  |
| receptúrának meg- | | mértékegységek |  |  |  |  |
| felelően kiméri. |  | átváltása |  |  |  |  |
|  |  | Tárazás |  |  |  |  |

15/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Anyagok és | | eszkö- |  |  |
|  |  |  | zök előkészítő mű- | | |  |  |
|  |  |  | veletei |  |  |  |  |
|  |  |  | Egyszerűbb | | techno- |  |  |
| Cukrászati | | alapmű- | lógiájú | cukrászati | |  |  |
| tészták | készítése, | |  |  |
| veleteket | | (előkészí- |  |  |
| feldolgozása, sütése | | |  |  |
| tő, | tésztakészítő, | | Instrukció alapján |  |
| (gyúrt omlós, kevert | | |  |
| tésztafeldolgozó, | | | részben önállóan |  |
| omlós, | forrázott | |  |
| sütő, | töltelékkészí- | |  |  |
| tészta, | felvert tész- | |  |  |
| tő, befejező) végez. | | |  |  |
| ta) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | A | termékekhez | |  |  |
|  |  |  | tartozó |  | töltelék |  |  |
|  |  |  | készítése, betöltése, | | |  |  |
|  |  |  | díszítése | |  |  |  |
|  |  |  | Természeti adottsá- | | |  |  |
|  |  |  | gok: az ország fek- | | |  |  |
| Bemutatja Magyar- | | | vése, domborzati | | |  |  |
| ország turisztikailag | | | viszonyok, vízrajz, | | |  |  |
| meghatározó termé- | | | gyógy- és termálvi- | | |  |  |
| szeti adottságait és | | | zek, nemzeti par- | | | Instrukció alapján |  |
| egy választott tu- | | | kok, arborétumok, | | |  |
| részben önállóan |  |
| risztikai régiót, | | | barlangok, Nemzeti | | |  |
|  |  |
| valamint Magyaror- | | | Turizmusfejlesztési | | |  |  |
| szág turisztikai | | | Stratégia 2030 – | | |  |  |
| fejlesztési tervét. | | | Magyarország ki- | | |  |  |
|  |  |  | emelten támogatott | | |  |  |
|  |  |  | fejlesztési területei | | |  |  |
|  |  |  | Szálláshelyek kíná- | | |  |  |
|  |  |  | lata az ott- | |  |  |  |
|  |  |  | tartózkodás alatt | | |  |  |
| Bemutatja az adott | | | Szálláshelyek szol- | | |  |  |
| gáltatásai | |  |  |  |
| szálláshely szolgál- | | |  |  |  |
| Szolgáltatások cso- | | |  |  |
| tatásait, elvégzi a | | |  |  |
| portosítása | |  |  |  |
| vendégérkeztetéssel | | |  |  |  |
| Vendégbejelentke- | | |  |  |
| kapcsolatos tevé- | | | Instrukció alapján |  |
| zéssel kapcsolatos | | |  |
| kenységeket, és | | | részben önállóan |  |
| teendők | |  |  |
| informálja a vendé- | | |  |  |  |
| Cardex, kulcskártya | | |  |  |
| geket a szálláshe- | | |  |  |
| Szállodabemutatás | | |  |  |
| lyen található ven- | | |  |  |
| Szálláshelyek ellá- | | |  |  |
| déglátó üzletekről. | | |  |  |
| tási tevékenysége és | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | az azokhoz kapcso- | | |  |  |
|  |  |  | lódó helyiségek és | | |  |  |
|  |  |  | munkakörök | |  |  |  |

Prezentációs prog-

ram használata.

**3.3.3.6** **A tantárgy témakörei**

***3.3.3.6.1*** A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása:

* Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

16/34. oldal

* Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
* Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
* Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
* Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
* Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

***3.3.3.6.2*** Az ételkészítés alapjai

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcso-latok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek ide-gen nyelvű elnevezései

***3.3.3.6.3*** A vendégtéri értékesítés alapjai

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

***3.3.3.6.4*** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turiz-musfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisz-tikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

* Balaton – egészségturizmus = Hévíz
* Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
* Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
* Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
* Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájéko-zódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajá-títása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szál-láshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

* Balaton

17/34. oldal

* Sopron-Fertő térség
* Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
* Dunakanyar térség
* Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
* Budapest
* Világörökségi helyszínek Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsoló-dó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

18/34. oldal

**3.4** **Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

1675/1443 óra

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

**3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy** **170/170 óra**

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy mi-nimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegennyelv-ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.1.5** **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | **Ismeretek** |  | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | | | **mához kötődő** |  |
| **ségek** |  | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | | | **digitális kompe-** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **tenciák** |  |
| Irányítással, részben |  |  |  | Keresi | az | együtt- |  |  |
| önállóan megtervezi | Ismeri a különböző | |  | Használja az inter- |  |
|  | működés | | lehetősé- |  |
| a különböző ren- | rendezvények mun- | |  | netet, és a speciális |  |
| Instrukció alapján | gét a kollégáival, és | | |  |
| dezvények menetét, | kafolyamatait, | a | éttermi IKT- |  |
| részben önállóan | az együttműködés | | |  |
| megszervezi a | munkaszervezési |  | eszközöket, vala- |  |
|  |  | során | elfogadja a | |  |
| munkát a saját terü- | alapelveket. |  |  | mint szoftvereket. |  |
|  |  | kölcsönös függőségi | | |  |
| letén. |  |  |  |  |  |
|  |  |  | helyzeteket. | | |  |  |
| Rendezvénytípustól | Rendelkezik a ren- |  |  |  |  |
|  |  | Törekszik arra, | | |  |  |
| függően alkalmazza | dezvényekhez szük- | |  |  |  |
|  | hogy a felmerülő | | | Készségszinten |  |
| a különböző értéke- | séges munkakörök |  | Instrukció alapján |  |
|  | problémákat a töb- | | | használja az éttermi |  |
| sítési formákat és | és az értékesítés |  | részben önállóan |  |
|  | biekkel együttmű- | | | szoftvereket. |  |
| alakítja a ki munka- | formáinak alapvető |  |  |  |
|  |  | ködve megoldja. | | |  |  |
| köröket. | ismereteivel. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

19/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kommunikál | a | Ismeri az asztalfog- |  |  |  |  |
| vendéggel, felveszi | | lalás és a rendezvé- | Instrukció alapján |  |  |  |
| a rendezvény adata- | | nyek felvételének | részben önállóan |  |  |  |
| it, asztalt foglal. |  | szabályait. |  |  |  |  |
|  |  | Ismeri a rendezvény |  |  |  |  |
|  |  | lebonyolításához |  |  |  |  |
| Felméri és leírja az |  | szükséges gépek, |  |  |  |  |
|  | berendezések, esz- |  |  |  |  |
| adott rendezvény |  |  |  |  |  |
|  | közök, speciális |  |  |  |  |
| eszközigényét, |  | Instrukció alapján |  |  |  |
|  | rendezvénytechni- |  |  |  |
| technikai hátterét és | | részben önállóan |  |  |  |
| kai felszerelések |  |  |  |
| munkaerő- |  |  |  |  |  |
|  | használatát és a |  |  |  |  |
| szükségletét. |  |  |  |  |  |
|  | munkaerő-beosztás |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | lehetőségeit, szabá- |  |  |  |  |
|  |  | lyait. |  |  |  |  |
| Lebonyolítja a ren- |  | Ismeri a rendezvé- |  |  |  |  |
| dezvényt a tanult |  | nyek lebonyolításá- | Instrukció alapján |  |  |  |
| szakmai szabályok |  | nak menetét, folya- | részben önállóan |  |  |  |
| szerint. |  | matát, szabályait. |  |  |  |  |
|  |  | Ismeri a különböző |  |  |  |  |
|  |  | fizettetési módokat |  |  |  |  |
| A rendezvény vé- |  | és lehetőségeket, |  |  |  |  |
| gén fizetteti a vend- | | valamint az elszá- |  |  |  |  |
| éget, majd elszámol | | molás jogi, ügyvite- | Instrukció alapján |  |  |  |
| a bevétellel az egy- |  | li folyamatát, sza- | részben önállóan |  |  |  |
| ség felelős vezetője | | bályrendszerét és az |  |  |  |  |
| felé. |  | ide vonatkozó |  |  |  |  |
|  |  | szakmai számításo- |  |  |  |  |
|  |  | kat. |  |  |  |  |

**3.4.1.6** **A tantárgy témakörei**

***3.4.1.6.1*** A rendezvények típusai, fajtái

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál-

lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas

rendezvények

Rendezvények protokollja

***3.4.1.6.2*** Az értékesítés folyamata

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender,

vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

20/34. oldal

***3.4.1.6.3*** Kommunikáció a vendéggelÁltalános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken

Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása

Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

***3.4.1.6.4*** Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

***3.4.1.6.5*** A rendezvény lebonyolítása

Nyitás előtti előkészítő műveletek

Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

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

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

***3.4.1.6.6*** Elszámolás, fizettetés

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

**3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy** **188/134 óra**

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

21/34. oldal

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.2.5** **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | | | | | **Ismeretek** | | |  |  | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | **mához kötődő** |  |
| **ségek** | | |  |  |  |  | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | **digitális kompe-** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **tenciák** |  |
|  |  |  |  |  | Átfogó ismeretekkel | | | | |  |  |  |  |
| Elvégzi |  | a | nyitás | | rendelkezik |  | a | fel- | |  |  |  |  |
| előtti | műveleteket, | | | | szolgálóval |  | szem- | | |  |  | A munkavégzés |  |
| fogadja | a | vendége- | | | ben támasztott | | | kö- | |  |  | folyamán használja |  |
| ket, ételt-italt | | | | ajánl | vetelményekről, | | |  | a |  |  | a rendelésfelvétel- |  |
| a számukra | | | a | fel- | felszolgálás |  | általá- | | | Instrukció alapján |  | nél és annak a |  |
| szolgálóval | | | szem- | | nos szabályairól, | | | | a |  | konyha, illetve |  |
| részben önállóan |  |  |
| ben támasztott | | | | kö- | nyitás előtti | | műve- | | |  | söntés felé való |  |
|  |  |  |
| vetelményeknek és | | | | | letekről, a | vendég | | | |  |  | továbbításánál al- |  |
| a felszolgálás | | | | álta- | fogadásának | | és |  | az |  |  | kalmazott éttermi |  |
| lános | szabályainak | | | | ajánlásnak | a | szak- | | |  | Udvariasan, megér- | szoftvereket. |  |
| megfelelően. | | |  |  | mai követelményei- | | | | |  |  |  |
|  |  |  | tően viselkedik a |  |  |
|  |  |  |  |  | ről. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | vendégekkel, a |  |  |
|  |  |  |  |  | Átfogó ismeretekkel | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | kollégáival folya- |  |  |
|  |  |  |  |  | rendelkezik a fel- | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | matosan keresi az |  |  |
| Lebonyolítja | | | a | fel- | szolgálás folyama- | | | | |  |  |  |
|  | együttműködés |  |  |
| szolgálást | | a | tanult | | tának lebonyolítása | | | | |  |  |  |
|  | lehetőségét. |  |  |
| felszolgálási | | | módo- | | során alkalmazandó | | | | |  | A vendég fizetteté- |  |
|  | Fokozottan odafi- |  |
| kon. |  |  |  |  | felszolgálási mó- | | | |  |  | sénél ellenőrzi és |  |
|  |  |  |  |  | Instrukció alapján | gyel a problémák |  |
| Alkalmazza a szá- | | | | | dokról, a felszolgá- | | | | | használja a megfe- |  |
| részben önállóan | kialakulásának |  |
| mítási ismereteit a | | | | | lás menetéről, an- | | | |  | lelő digitális szám- |  |
|  |  | kritikus pontjaira, és |  |
| felszolgálás folya- | | | | | nak folyamatairól, a | | | | |  | lázóprogramot. |  |
|  | megfelelő módon |  |
| matának lebonyolí- | | | | | számítások képletei- | | | | |  |  |  |
|  | kezeli azokat a |  |  |
| tása során. | |  |  |  | ről és azok gyakor- | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | vendég érkezésétől |  |  |
|  |  |  |  |  | latban alkalmazan- | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | a távozásáig. |  |  |
|  |  |  |  |  | dó menetéről. | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Ismeri a különböző | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | fizettetési módokat | | | | |  |  |  |  |
| Fizetteti a vendéget | | | | | és lehetőségeket, | | |  |  |  |  | A vendég fizetteté- |  |
| valamint az elszá- | | | |  |  |  | sénél és az elszámo- |  |
| a tanult lehetőségek | | | | |  |  |  |  |
| molás jogi, ügyvite- | | | | | Instrukció alapján |  | lásnál ellenőrzi és |  |
| alapján, majd el- | | | | |  |  |
| li folyamatát, sza- | | | |  | részben önállóan |  | használja a megfe- |  |
| számol a munkálta- | | | | |  |  |  |
| bályrendszerét és az | | | | |  |  | lelő éttermi szoft- |  |
| tó felé a bevétellel. | | | | |  |  |  |
| ide vonatkozó | | |  |  |  |  | vert. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | szakmai számításo- | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | kat. |  |  |  |  |  |  |  |  |

22/34. oldal

**3.4.2.6** **A tantárgy témakörei**

***3.4.2.6.1*** Felszolgálási ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

***3.4.2.6.2*** A felszolgálás lebonyolításaFelszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

***3.4.2.6.3*** Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés me-nete, elszámolás a munkáltató felé

**3.4.3 Étel**- **és** i**talismeret tantárgy** **1003/738 óra**

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanya-gokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmen-tes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfo-kú bartender, barista és sommelier ismereteket.

3.4.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgá-val rendelkező személy

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

3.4.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

23/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.4.3.5** | | | |  | **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák** | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | | | | | | **Ismeretek** | | | | |  | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | **mához kötődő** |  |
|  | **ségek** | | |  |  |  | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | **digitális kompe-** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **tenciák** |  |
|  |  |  |  |  |  | Ismeri | | az | ételek | | és |  |  |  |  |
| A vendég kérésének | | | | | | italok összetevőit, a | | | | | |  |  |  |  |
| darabolási, | | | | bundá- | |  |  |  |  |
| megfelelően elma- | | | | | |  |  | Alkalmazza az |  |
| zási | módokat, sűrí- | | | | |  |  |  |
| gyarázza egy adott | | | | | |  |  | internetes lehetősé- |  |
| tési, |  |  | dúsítási, | | |  |  |  |
| étel vagy ital össze- | | | | | |  |  | Instrukció alapján |  | geket: információ- |  |
| hőközlési | | | eljáráso- | | |  |  |
| tételét, közben | | | | |  | részben önállóan |  | gyűjtés, tanulás, |  |
|  | kat, | a | konfitálást, | | | |  |  |
| alkalmazza a kony- | | | | | |  |  | prezentációs techni- |  |
| szuvidálást és egyéb | | | | | |  |  |  |
| hatechnológiai | | | | |  |  |  | kák. |  |
|  | modern | | | konyha- | | |  |  |  |
| alapismereteit. | | | | |  |  |  |  |  |
|  | technológiai | | | | eljárá- | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | sokat. | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ételeket ajánl, mi- | | | | | | Átfogó ismeretekkel | | | | | |  |  |  |  |
| közben alkalmazza | | | | | |  |  |  |  |
| rendelkezik a hideg | | | | | |  |  |  |  |
| a hideg előételek, | | | | | |  |  |  |  |
| előételek, | | |  | levesek, | |  |  |  |  |
| levesek, meleg | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | meleg | |  | előételek, | | |  |  |  |  |
| előételek, főzelé- | | | | | |  |  |  |  |  |
| főzelékek, | | |  | köretek, | |  |  |  |  |
| kek, köretek, mártá- | | | | | |  | Instrukció alapján | Értően alkalmazza a |  |  |
| mártások, | | |  | saláták, | |  |  |
| sok, saláták, dressz- | | | | | |  | részben önállóan | csúcsgasztronómia |  |  |
| dresszingek, | | | | főéte- | |  |  |
| ingek, főételek, | | | | |  |  | újdonságait. Megér- |  |  |
|  | lek, | befejező fogá- | | | | |  |  |  |
| befejező fogások | | | | |  |  | ti és komolyan veszi |  |  |
|  | sok | hagyományos | | | | |  |  |  |
| elkészítésének ha- | | | | | |  | a vendég esetleges |  |  |
| és modern készítési | | | | | |  |  |  |
| gyományos és új- | | | | | |  | betegségeit, allergi- |  |  |
| módjairól. | | |  |  |  |  |  |  |
| szerű ismereteit. | | | | |  |  |  |  |  | áit, intoleranciáit, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Ismeri a csúcsgaszt- | | | | | |  | különleges kéréseit. |  |  |
| Az étel- | | és italaján- | | | | ronómia világát, | | | | | a |  | Segítőkészen visel- |  |  |
| „fine |  | dining” | | | fo- |  | kedik, tudásával |  |  |
| lásnál | értelmezi | | | | és |  |  |  |  |
| galmát, | |  | a | világ | |  | próbálja segíteni a |  |  |
| alkalmazza a csúcs- | | | | | |  | Instrukció alapján |  |  |
| éttermi | |  | besorolási | | | vendégeket a szá- |  |  |
| gasztronómia | | | | vilá- | |  | részben önállóan |  |  |
| rendszereit, | | | |  | a | mukra megfelelő |  |  |
| gában |  | megjelenő | | | |  |  |  |  |
|  | csúcsgasztronómia | | | | | |  | ételek és italok |  |  |
| fejlesztéseket. | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | újdonságait, | | | | érde- | |  | gasztronómiai és |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | kességeit. | | |  |  |  |  | egészségügyi szem- |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Ismeri | | az | étterem- | | |  | pontból helyes |  |  |
| Figyelemmel követi | | | | | | értékelő, | | |  |  | és |  | kiválasztásában. |  |  |
| -minősítő | | | rendsze- | | |  |  |  |  |
| az étterem-értékelő, | | | | | | Instrukció alapján |  |  |  |
| reket |  | a | világban: | | |  |  |  |
| és -minősítő | | | | rend- | |  | részben önállóan |  |  |  |
| Michelin, | | | Gault | | & |  |  |  |
| szereket a világban. | | | | | |  |  |  |  |
| Millau, Tripadvisor, | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Facebook, Google. | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Átfogó ismeretekkel | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | rendelkezik a borok, | | | | | |  |  |  |  |
| Italokat | | készít | | | és | szénsavas borok, | | | | |  |  |  |  |  |
| szolgál |  | fel, | miköz- | | | sörök, párlatok, | | | | |  |  |  | Digitális tananyagot |  |
| ben alkalmazza | | | | | az | likőrök, kávék- | | | | |  |  |  |  |
|  | Instrukció alapján |  | használ, az interne- |  |
| italok | készítésének | | | | | kávékülönlegessé- | | | | | |  |  |
| részben önállóan |  | tet tanulásra, önfej- |  |
| ismereteit | | | és | | fel- | gek, teák, üdítők, | | | | |  |  |  |
|  |  |  | lesztésre használja. |  |
| szolgálásuk | | |  | szabá- | | ásványvizek készí- | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| lyait. |  |  |  |  |  | tésének módjairól, | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | felszolgálásuk sza- | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | bályrendszeréről. | | | | |  |  |  |  |  |

24/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kevert |  | italokat, | | Részben | ismeri a |  |  |  |  |
| kávékat, kávékülön- | | | |  |  |  |  |
| kevert italok, kávék, | |  |  |  |  |
| legességeket | | | és | Instrukció alapján |  |  |  |
| kávékülönlegessé- | |  |  |  |
| teákat | készít | | az | részben önállóan |  |  |  |
| gek, teák | készítésé- |  |  |  |
| italok | készítésének | | |  |  |  |  |
| nek szabályait. | |  |  |  |  |
| szabályai szerint. | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Ételeket és | | italokat | | Ismeri az aperitif és | |  |  |  |  |
| digestif italok, va- | |  |  |  |  |
| párosít | össze, | | értel- |  |  |  |  |
| lamint az étrendhez | |  |  |  |  |
| mezi és alkalmazza | | | |  |  |  |  |
| tartozó borok, | | Instrukció alapján |  |  |  |
| az étel-ital | | összeál- | |  |  |  |
| egyéb italok párosí- | | részben önállóan |  |  |  |
| lítás | szabályait, | | |  |  |  |
| tásának hagyomá- | |  |  |  |  |
| étrendeket | |  | állít |  |  |  |  |
|  | nyos és modern | |  |  |  |  |
| össze. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | elméletét. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Figyelemmel követi | | | |  |  |  |  |  |  |
| az étel- és italérzé- | | | | Ismeri az ételek és | |  |  |  |  |
| kenységek, | | intole- | | italok összetevőit, | |  |  |  |  |
| ranciák, | | allergiák | | különös tekintettel a | | Instrukció alapján |  |  |  |
| kezelését a vendég- | | | | vendéglátás terüle- | | részben önállóan |  |  |  |
| látásban alkalmazott | | | | tén előforduló aller- | |  |  |  |  |
| ételekben és italok- | | | | génekre. |  |  |  |  |  |
| ban. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**3.4.3.6** **A tantárgy témakörei**

***3.4.3.6.1*** Konyhatechnológiai alapismeretek

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárá-sok fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

***3.4.3.6.2*** Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin-gek, főételek, befejező fogások

***3.4.3.6.3*** Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

***3.4.3.6.4*** Étterem-értékelő és-minősítő rendszerek a világbanMichelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

***3.4.3.6.5*** Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

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

***3.4.3.6.6*** Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

***3.4.3.6.7*** Ételek és italok párosítása, étrend-összeállításAperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)

Étlap szerkesztésének szabályai

25/34. oldal

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

***3.4.3.6.8*** Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

**3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy** **118/134 óra**

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamáció-kezelést.

3.4.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgá-val rendelkező személy

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

3.4.4.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

26/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.4.4.5** | | | **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák** | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | | | |  |  | **Ismeretek** | | | | | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | **mához kötődő** |  |
|  | **ségek** | |  |  |  | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | **digitális kompe-** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **tenciák** |  |
|  |  |  |  | Ismeri | | | az | |  | étlap, |  |  |  |  |
|  |  |  |  | itallap, | | |  |  | ártábla, | |  |  |  |  |
| Étlapot | és itallapot | | | táblás ajánlat, elekt- | | | | | | |  |  |  |  |
| ronikus | | |  | választék- | | |  |  |  |  |
| szerkeszt, miközben | | | |  |  |  | Digitális tananyagot |  |
| közlő | | |  | eszközök, | | |  |  |  |
| figyelembe veszi az | | | |  | Instrukció alapján |  | használ, az interne- |  |
| fagylaltlap, | | | | | borlap, | |  |  |
| étlap és itallap szer- | | | | részben önállóan |  | tet tanulásra, önfej- |  |
| egyéb | | |  | specifikus | | |  |  |
| kesztésének marke- | | | |  |  |  | lesztésre használja. |  |
| választékközlő | | | | | |  |  |  |  |
| tingszempontjait. | | | |  |  |  |  |  |
| eszközök | | | | szerkesz- | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | tésének | | |  | szakmai | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | elvárásait. | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Ismeri a különböző | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | vendégigényeket, a | | | | | | |  |  |  |  |
| Értelmezi | | és | alkal- | szezonalitás, | | | | |  | alka- |  |  |  |  |
| lom, | |  | technológia, | | | |  |  | Elektronikus válasz- |  |
| mazza | a | bankettkí- | |  |  |  |  |
| gépesítettség, | | | | | | hely- | Instrukció alapján |  | tékközlő rendszere- |  |
| nálat kialakításának | | | |  |  |
| szín | | és | a | rendelke- | | | részben önállóan |  | ket programoz, |  |
| szakmai | | szempont- | |  |  |
| zésre álló | | | | személy- | | |  |  | tartalmat frissít. |  |
| jait. |  |  |  |  | Szakmai alázat, |  |
|  |  |  | zet szakképzettségé- | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | udvariasság, felelős |  |  |
|  |  |  |  | re | vonatkozó | | | | | szak- |  |  |  |
|  |  |  |  |  | panaszkezelés, |  |  |
|  |  |  |  | mai protokollt. | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | nyitottság, marke- |  |  |
|  |  |  |  | Ismeri a séf lehető- | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ting- és reklámfej- |  |  |
|  |  |  |  | ségeinek, személyes | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | lesztési készség, |  |  |
|  |  |  |  | ítéleteinek alapján | | | | | | |  |  |  |
| Séf- (táblás) ajánla- | | | | Instrukció alapján | felkészültség, önfej- |  |  |
| kialakítható válasz- | | | | | | |  |  |
| tot dolgoz ki. | | |  | részben önállóan | lesztés. |  |  |
|  | ték fogalmát, ennek | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | gyakorlatban való | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | alkalmazását. | | | | | |  |  |  |  |  |
| Borokat ajánl, hasz- | | | | Ismeri a magyar és | | | | | | |  |  |  |  |
| néhány | | |  |  | kiemelt | |  |  |  |  |
| nálja és alkalmazza | | | |  |  |  |  |  |  |
| külföldi | | | borvidéket, | | | |  |  |  |  |
| a | sommelier- | | | Instrukció alapján |  |  |  |
| a | hazai | | borászato- | | | |  |  |  |
| ismereteket, | | | felada- | részben önállóan |  |  |  |
| kat, | | ezek főbb ter- | | | | |  |  |  |
| tának |  | marketing | |  |  |  |  |
|  | mékeit, | | | az | | ajánlási | |  |  |  |  |
| vonatkozásait. | | | |  |  |  |  |
| technikákat. | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Ismeri a vendéglátó | | | | | | |  |  |  |  |
| Használja a vendég- | | | | egységek | | | |  | online | |  |  |  |  |
| látó egységek on- | | | | megjelenésére, | | | | | |  |  |  |  |  |
| line megjelenésére, | | | | elemzésére, az étte- | | | | | | | Instrukció alapján |  |  |  |
| elemzésére, tevé- | | | | rem | | online | | | térben | | részben önállóan |  |  |  |
| kenységére vonat- | | | | való | | megjelenésére | | | | |  |  |  |  |
| kozó ismereteit. | | | | vonatkozó | | | |  |  | főbb |  |  |  |  |
|  |  |  |  | szabályokat. | | | | |  |  |  |  |  |  |

27/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Átfogó ismeretekkel | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | rendelkezik | | | a kü- |  |  |  |  |
|  |  |  |  | lönböző | | gasztronó- | |  |  |  |  |
| Gasztronómiai | | |  | miai |  | események | |  |  | Használja a külön- |  |
|  | szervezésének, | | | |  |  | böző internetes |  |
| eseményeket | | | szer- | Instrukció alapján |  |  |
| vacsoraesteknek, | | | |  | felületeket a gaszt- |  |
| vez | az | online | tér- | részben önállóan |  |  |
| ezek | lebonyolításá- | | |  | ronómiai esemé- |  |
| ben. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | nak | megjelenéséről | | |  |  | nyek szervezésére. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | az online protokoll | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | szerint a | | közösségi | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | oldalakon. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Ismeri a | | hírlevelek | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | szerkesztésének | | | |  |  |  |  |
| Hírleveleket | | | szer- | szabályait, küldésé- | | | |  |  | Számítógépen szer- |  |
| keszt | a | marketing | | nek | szempontjait, a | | | Instrukció alapján |  | keszti a hírlevele- |  |
| szempontoknak | | | | célcsoportok | | | helyes | részben önállóan |  | ket, interneten ke- |  |
| megfelelően. | | |  | megválasztásának | | | |  |  | resztül továbbítja. |  |
|  |  |  |  | szabályait az online | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | protokoll szerint. | | | |  |  |  |  |

**3.4.4.6** **A tantárgy témakörei**

***3.4.4.6.1*** Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

***3.4.4.6.2*** A bankettkínálat kialakításának szempontjai

Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

***3.4.4.6.3*** A séf-(táblás) ajánlat kialakításának szempontjaiAjánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

***3.4.4.6.4*** Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

***3.4.4.6.5*** Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzéseÉtterem megjelenése az online térben

Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok

Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

***3.4.4.6.6*** Gasztroesemények az online térben

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

***3.4.4.6.7*** Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint

28/34. oldal

**3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** **134/134 óra**

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

3.4.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Matematika

Étel- és italismeret

3.4.5.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.5.5** **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Általános és szak-** |  |
| **Készségek, képes-** | | | | | |  | **Ismeretek** | | **Önállóság és fele-** | **Elvárt viselkedés-** | **mához kötődő** |  |
|  |  | **ségek** | | |  |  | **lősség mértéke** | **módok, attitűdök** | **digitális kompe-** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **tenciák** |  |
| Megrendeli, beszer- | | | | | | Átfogó ismeretekkel | | |  |  | Készségszinten |  |
| zi az árut az áruren- | | | | | | rendelkezik a be- | | | Instrukció alapján |  | használja a beszer- |  |
| delés | | és | beszerzés | | | szerzés, árurendelés | | | részben önállóan |  | zés, árurendelés |  |
| szabályai szerint. | | | | | | szabályairól. | | |  |  | szoftvereit. |  |
|  |  |  |  |  |  | Ismeri az áruátvétel | | |  |  |  |  |
| Raktározza | | | | az | árut | szabályait, | | eszköze- |  |  | Digitális rendszere- |  |
| it, a raktárak típusa- | | | Instrukció alapján |  | ket használ az áru- |  |
| az | áruátvétel szem- | | | | |  |  |
| it, | kialakításuk | | részben önállóan |  | átvételnél és a rak- |  |
| pontjai szerint. | | | | |  |  |  |
|  | szabályait és a selej- | | |  |  | tározásnál. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | tezés szabályait. | | |  | Matematikai logikai |  |  |
| Alkalmazza | | | | a | ter- | Átfogó ismeretekkel | | |  |  |  |
|  | gondolkodásmód, a |  |  |
| meléshez szükséges | | | | | | rendelkezik | | a ter- |  |  |  |
|  | munkaügyi, adózási | Használja az egység |  |
| anyagok | | | vételezé- | | | melés és a vételezé- | | |  |  |
| Instrukció alapján | jogszabályok betar- | termelési és vétele- |  |
| sének | | ismeretanya- | | | | sek | szabályairól, | |  |
| részben önállóan | tása, betartatása. | zési célra kifejlesz- |  |
| gát, ezek | | | szabályait | | | valamint | | ezek |  |
|  |  | tett szoftvereit. |  |
| és | szempontrend- | | | | | szempontrendszeré- | | |  |  |  |
|  |  |  |  |
| szerét. | |  |  |  |  | ről. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Átfogó ismeretekkel | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | rendelkezik a bi- | | |  |  | Használja az egység |  |
| Bizonylatokat, | | | | |  | zonylatokra, szám- | | |  |  |  |
|  | Instrukció alapján |  | bizonylatoló, szám- |  |
| számlákat | | |  | állít | ki, | lákra, leltári doku- | | |  |  |
|  | részben önállóan |  | lázó és leltározó |  |
| leltározik. | | |  |  |  | mentációkra vonat- | | |  |  |
|  |  |  |  |  | szoftvereit. |  |
|  |  |  |  |  |  | kozó szabályozás- | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ról. |  |  |  |  |  |  |

29/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Értelmezi | | és | alkal- | | Átfogó ismeretekkel | | | | | | |  |  |
| rendelkezik a száza- | | | | | | |  |  |
| mazza | a | százalék- | | |  |  |
| lékszámításról, | | | | | | a |  |  |
| számítás, | | a mérték- | | |  |  |
| mértékegység- | | | | | |  |  |  |
| egység-átváltások, a | | | | |  | Instrukció alapján |  |
| átváltásokról, | | | | |  | a |  |
| megoszlási viszony- | | | | |  | részben önállóan |  |
| megoszlási viszony- | | | | | | |  |
| számok | számításait | | | |  |  |
| számok | | | számításai- | | | |  |  |
| és a kerekítési | | | | sza- |  |  |
| ról | és | a kerekítési | | | | |  |  |
| bályokat. | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | szabályokról. | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Ismeri az árpolitika, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | az |  | árkialakítások | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | nemzetközi formáit, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | az intuitív árképzés, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | „food cost”, „beve- | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | rage cost” fogalmát, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | számításuk | | | | módját, | | |  |  |
|  |  |  |  |  | az ELÁBÉ-szint, az | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | árrésszint | | | | számítá- | | |  |  |
|  |  |  |  |  | sának | |  | módját, | | | a |  |  |
| Árakat | képez | | | az | különféle | | | | árenged- | | | Instrukció alapján |  |
| árképzési | | modell- | | | mények | | | számítását, | | | |  |
| részben önállóan |  |
| nek megfelelően. | | | | | az |  |  | áfaegyenleg | | | |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | számítását, | | | | a | bruttó | |  |  |
|  |  |  |  |  | és | nettó beszerzési | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | ár, a bruttó és nettó | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | eladási ár fogalmát, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | számításának | | | | | mód- | |  |  |
|  |  |  |  |  | jait, | | valamint | | | | az |  |  |
|  |  |  |  |  | árrés, az ELÁBÉ és | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | a haszonkulcs | | | | | | fo- |  |  |
|  |  |  |  |  | galmát, | | | számításá- | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | nak módjait. | | | | |  |  |  |  |
| Költséggazdálko- | | | | | Ismeri a jövedelme- | | | | | | |  |  |
| zőségi | | tábla | | | össze- | |  |  |
| dást, költségelem- | | | | |  |  |
| állítását, | | | a | költség, | | |  |  |
| zést, adózás előtti | | | | |  |  |
| eredmény fogalmát, | | | | | | |  |  |
| eredményszámítást | | | | |  |  |
| kiszámításának | | | | | |  | Instrukció alapján |  |
| végez. Költségszin- | | | | |  |  |
| módjait, | | | az | | adózás | | részben önállóan |  |
| tet, eredményszintet | | | | |  |
| előtti | | eredmény, | | | | a |  |  |
| számít, egyszerű | | | | |  |  |
| költségszint | | | | |  | és |  |  |
| jövedelmezőségi | | | | |  |  |  |
| eredményszint szá- | | | | | | |  |  |
| táblát számít ki. | | | |  |  |  |
|  | mítását. | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Ismeri az elszámol- | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | tatás, | |  | leltározás | | | |  |  |
| Leltároz | | és | elszá- | | elemeit, | | | számítási | | | |  |  |
| módjait, értelmezi a | | | | | | |  |  |
| moltat az elszámol- | | | | |  |  |
| többlet, | | | a | normali- | | |  |  |
| tatáshoz és a | | | leltár- | |  |  |
| zált | hiány, | | |  | forgal- | |  |  |
| hoz | kapcsolódó | | | |  | Instrukció alapján |  |
| mazási | | | veszteség | | | |  |
| számításoknak | | | |  | részben önállóan |  |
|  | fogalmát, | | | | számítá- | | |  |
| megfelelően. | | |  |  |  |  |
|  |  | suk | módját, a rak- | | | | | |  |  |
| Leltárhiányt | | |  | és |  |  |
|  | tár-elszámoltatás | | | | | | és |  |  |
| többletet értelmez. | | | | |  |  |
| az értékesítési el- | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | számoltatás | | | |  | számí- | |  |  |
|  |  |  |  |  | tásait. | |  |  |  |  |  |  |  |

Szövegszerkesztő és

táblázatkezelő prog-

ramot használ.

30/34. oldal

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Megnevezi és leírja | | | | Ismeri a vállalkozá- | | | | | | | |  |  |  |  |
| a különböző | | | vállal- | si formákat, | | | | | típuso- | | |  |  |  |  |
| kozási | formákat, a | | | kat, a vendéglátásra | | | | | | | |  |  |  |  |
| vendéglátásra | | | jel- | jellemző vállalkozá- | | | | | | | | Instrukció alapján |  |  |  |
| lemző | vállalkozási | | | si | típusokat, | | | | | ezek | | részben önállóan |  |  |  |
| típusokat, | |  | ezek | alapításának | | | | |  | mód- | |  |  |  |  |
| alapításának | | | fel- | ját, | feltételeit, | | | | | | do- |  |  |  |  |
| tételeit. |  |  |  | kumentumait. | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Ismeri a munkáltató | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | és | a | munkavállaló | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | jogi | kapcsolatrend- | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | szerét, | | a | |  | munka- | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | szerződés | | | | fogalmát, | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | tartalmát, | | |  | jellemző- | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | it, | a | munkavállaló | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | és | a | munkáltató | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | jogait | | és |  | kötelessé- | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | geit, | | a | munkaköri | | | | |  |  |  |  |
| Értelmezi | | és | alkal- | leírás | |  |  | fogalmát, | | | |  |  |  |  |
| tartalmát, | | |  | az | |  | adó |  |  |  |  |
| mazza | az | alapvető | |  |  | Instrukció alapján |  |  |  |
| fogalmát, | | |  |  | alanyát, | | |  |  |  |
| munkajogi | | és adó- | |  |  | részben önállóan |  |  |  |
| tárgyát, | | | az | | adózás | | |  |  |  |
| zási ismereteket. | | | |  |  |  |  |
| alapelveit, | | | | funkció- | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | it, az adók csopor- | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | tosítását, | | |  | a | | főbb | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | adófajták | | |  | jellemző- | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | it, az szja-t, jövedé- | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ki | adót, | |  | osztalék- | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | adót, | | nyereségadót, | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | a katát, a kivát, a | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | helyi | | adókat | | | | és | az |  |  |  |  |
|  |  |  |  | áfafizetés | | |  | szabálya- | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | it. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**3.4.5.6** **A tantárgy témakörei**

***3.4.5.6.1*** Beszerzés

Árurendelési és beszerzési típusok

Nyersanyagok beszerzési követelményei

***3.4.5.6.2*** Raktározás

Az áruátvétel szempontjai és eszközei

Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

***3.4.5.6.3*** Termelés

Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő-készítés

Termelés helyiségei

31/34. oldal

***3.4.5.6.4*** Ügyvitel a vendéglátásban

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban

***3.4.5.6.5*** Százalékszámítás, mértékegység-átváltásokMegoszlások számítása, kerekítési szabályok

***3.4.5.6.6*** Árképzés

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogal-ma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, faj-tái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

***3.4.5.6.7*** Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

***3.4.5.6.8*** Elszámoltatás

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

***3.4.5.6.9*** Vállalkozási formák

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításá-nak feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyo-na, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

***3.4.5.6.10*** Alapvető munkajogi és adózási formák

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

Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

32/34. oldal

1. RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

**4.1 A részszakma megnevezése: Pincérsegéd**

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

|  |  |
| --- | --- |
| Az oktatási egység |  |
| 3. fejezetben szereplő | Az oktatási egység megnevezése |
| azonosító száma |  |
| 3.4.1.6.1 | Rendezvények típusai, fajtái témakör |
| 3.4.1.6.2 | Értékesítés folyamata témakör |
| 3.4.1.6.3 | Kommunikáció a vendéggel témakör |
| 3.4.1.6.4 | Rendezvény logisztika témakör |
| 3.4.3.6.1 | Konyhatechnológiai alapismeretek témakör |
| 3.4.3.6.2 | Ételkészítési ismeretek témakör |
| 3.4.3.6.5 | Italismeret és felszolgálásuk szabályai |

5 EGYEBEK

33/34. oldal

|  |  |
| --- | --- |
| TARTALOM |  |
| [1 A SZAKMA ALAPADATAI.............................................................................................................](#page1) | [1](#page1) |
| [2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA ..............................................................................](#page1) | [1](#page1) |

[**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként**](#page2)

[................................................................................................................................................................2](#page2)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA...................................](#page5) | | | [5](#page5) |
| [**3.1**](#page5) | [**Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület** ...........................................](#page5) | | [5](#page5) |
| [**3.1.1**](#page5) | | [**Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra** ......................................................](#page5) | [5](#page5) |
| [**3.2**](#page7) | [**Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület** .....................................](#page7) | | [7](#page7) |
| [**3.2.1**](#page7) | | [**Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra** .................................................](#page7) | [7](#page7) |
| [**3.3**](#page11) | [**Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület** ............................](#page11) | | [11](#page11) |
| [**3.3.1**](#page11) | | [**A munka világa tantárgy 54/54 óra** ......................................................................](#page11) | [11](#page11) |
| [**3.3.2**](#page13) | | [**IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra** ..........................................................](#page13) | [13](#page13) |
| [**3.3.3**](#page14) | | [**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**](#page14) | [**432/432 óra**](#page14) |
|  |  | [14](#page14) |  |

[**3.4**](#page19)[**Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási**](#page19)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [**terület** .................................................................................................................................................](#page19) | | [19](#page19) |
| [**3.4.1**](#page19) | [**Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 170/170 óra** .................................](#page19) | [19](#page19) |
| [**3.4.2**](#page21) | [**Vendégtéri ismeretek tantárgy 134/134 óra** ......................................................](#page21) | [21](#page21) |
| [**3.4.3**](#page23) | [**Étel**- **és** i**talismeret tantárgy 871/738 óra** ............................................................](#page23) | [23](#page23) |
| [**3.4.4**](#page26) | [**Értékesítési ismeretek tantárgy 134/134 óra** .....................................................](#page26) | [26](#page26) |
| [**3.4.5**](#page29) | [**Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 134/134 óra** ............................](#page29) | [29](#page29) |
| [4 RÉSZSZAKMA .................................................................................................................................](#page33) | | [33](#page33) |
| [4.1 A részszakma megnevezése: Pincérsegéd ............................................................................](#page33) | | [33](#page33) |
| [5 EGYEBEK .........................................................................................................................................](#page33) | | [33](#page33) |

34/34. oldal