

DEDRECENI SZC KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

4027 Debrecen, Vénkert u. 2

OM azonosító: 203033

Telefon: (52) 413-113, 413-255

Fax: (52) 413-113

E-mail: kereskedelmi.debrecen@gmail.com

Facebook: [DSzC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája](#)

Instagram: [dszc_keri](#)

2021.08.31.

Szakmai Program

10.7 melléklet: Programtantervek

A KERI



„...minél népesebb egy ország, annál virágzóbb a kereskedelme
... minél virágzóbb valahol a kereskedelem, annál népesebb lesz
az ország, ez a két dolog kölcsönösen támogatja és erősíti
egymást.” (Montesquieu)

4027 Debrecen, Vénkert u.2.
Telefon: (52) 413-113, 413-255; E-mail: suli430@keri-dobcsulinet.hu; Honlap: www.keri-dobcsulinet.hu

SZAKMAI PROGRAM

a

13. KERESKEDELEM

ágazathoz tartozó

4 0416 13 02

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- 1.2 A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02
- 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: Kereskedelem ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Bolti előkészítő, Pénztáros

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel 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 szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról intézményünk a következőképpen rendelkezik:

A munkaerő-piaci elvárások középpontba állításával a szabad órakeret terhére többlet óraszámot biztosítunk a termékismeret és a marketing alapjai tantárgyra, melyet megosztunk az iskolai illetve a gyakorlati képzés között. Ennek eredményeként reméljük, hogy a tanulóink jobban meg tudnak majd felelni a kereskedőkkel szemben támasztott követelményeknek.

A szabad sáv felhasználásának heti óraszámjai

Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Vállalkozások működtetése	1		
Kereskedelmi ismeretek		1	
Üzlet működtetése		1,5	
Termékismeret és forgalmazás		1,5	
Digitális alkalmazások		1	1

Az elmélet és a gyakorlat a programtervben nem került élesen elválasztásra. Szakmai programunkban az egyes tantárgyaknál meghatároztuk, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretből konkrétan hány órát kell gyakorlati körülmények között oktatni.

A programterv tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszámja	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja	576	810	698	2084	1044	884	1928
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	18
	Álláskeresés	5			5	5	5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5	5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5	5
	Munkanélküliség	3			3	3	3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11
	Állásinterjú			20	20		20
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	216	0	0	216	108	108
	Gazdasági alapfogalmak	24			24	12	12
	A háztartás gazdálkodása	33			33	12	12
	A vállalat termelői magatartása	51			51	12	12
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	27			27	10	10
	Jogi alapfogalmak	15			15	10	10
	Tudatos fogyasztói magatartás	15			15	10	10
	Marketing alapfogalmak	24			24	17	17
	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	27			27	25	25

	Vállalkozások működtetése	72	0	0	72	72	0	72
	A vállalkozások gazdálkodása	9			9	9		9
	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27			27	27		27
	Statisztikai alapfogalmak	36			36	36		36
	Tanulási terület összórászáma	288	0	0	288	180	0	180
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	108	0	0	108	72	0	72
	Kapcsolatok a mindennapokban	18			18	8		8
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18			18	18		18
	A kommunikációs folyamat	36			36	22		22
	Ön- és társismeret fejlesztése	36			36	24		24
	Digitális alkalmazások	162	0	0	162	162	0	162
	Munkavédelmi ismeretek	4			4	4		4
	Tízujjas vakírás	104			104	104		104
	Digitális alkalmazások	54			54	54		54
	Tanulási terület összórászáma	270	0	0	270	234	0	234
Kereskedelmi egység működtetése	Kereskedelmi ismeretek	0	252	279	531	216	310	526
	Áruforgalmi ismeretek		180	141	321	144	172	316
	Szakmai számítások		72	72	144	72	72	144
	Online kereskedelem			66	66		66	66
	Üzlet működtetése	0	180	31	211	108	93	201
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés		40		40	38		38
	Munka-, tűz és balesetvédelem		50		50	50		50
	Környezetvédelem		40		40	20	13	33
	Erőforrás gazdálkodás			31	31		30	30
	Áru- és vagyonvédelem		50		50		50	50

Pénztárgépkézelés	0	0	78	78	0	78	78
Pénztárgép működtetése			20	20		20	20
Pénzkezelés szabályai			12	12		12	12
Pénzkezelés bizonylatai			10	10		10	10
Fizetési eszközök, törvényi előírások			10	10		10	10
A pénztáros elszámoltatása			10	10		10	10
Önkiszolgáló pénztárterminál			16	16		16	16
Termékismeret és -forgalmazás	0	198	155	353	198	155	353
Árurendszerek		10		10	10		10
Minőség		20		20	20		20
Fogyasztói érdekvédelem		30		30	30		30
Árufőcsoportok bemutatása		80	53	133	83	50	133
Termékkihelyezés		40	32	72	37	35	72
Csomagolás		18		18	18		18
Specifikus termékismeret			50	50		50	50
Fogyasztói trendek			20	20		20	20
Üzleti kommunikáció	0	180	93	273	90	186	276
Az értékesítő szerepe		40	10	50	27	23	50
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők		30		30	30		30
Értékesítési technikák és eladásösztönzés		80	73	153	23	133	156
Digitális kommunikáció		30	10	40	10	30	40
Tanulási terület összórászáma	0	810	636	1446	612	822	1434
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140			140		

A szabadsáv felhasználását is tartalmazó heti óraszámok megoszlása elmélet/gyakorlat

Óraterv kereskedelmi értékesítő 3 éves (szakképző iskola) 2020 2021 tanévtől											csoport bontások			
Tantárgyak		9. évf.			10. évf.				11. évf.			9. évf.	10. évf.	11. évf.
		e	gy	ögy	e	igy	gy	ögy	e	igy	gy			
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5												
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv								2					2
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	6										6		
	Vállalkozások működtetése	3										3		
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	3										3		
	Digitális alkalmazások	4,5			1							4,5	1	1
Kereskedelmi egység működtetése	Kereskedelmi ismeretek				4		4		5		5		4	5
	Üzlet működtetése				2,5		4		1		1,5		2,5	1
	Pénztárgépkezelés									1	2,5			1
	Termékismeret és-forgalmazás				0		6,5		0		6		3	2,5
	Üzleti kommunikáció				2		3		0,5		2,5		2,5	1,5
Osszesen:		17,0	0,0	0,0	13,0	0,0	17,5	140,0	12,0	1,0	17,5	15,5	13,0	14,0

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 8/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

9. évfolyamon heti 0,5 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés 5 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek 5 óra

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése 5 óra

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 3 óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A továbbhaladás feltételei

A tanuló ismerje a munkaviszony szabályozásával létesítésével, megszüntetésével, álláskeresési technikákkal, munkanélküliséggel kapcsolatos előírásokat, eljárásokat.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

11. évfolyamon heti 2 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 szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket 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 szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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.

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskeresés	Ismeri az álláskeresés			Hatékonyan tudja álláskereséshez

<p>só oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.</p>	<p>Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.</p>
<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.</p>	<p>Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak fejlesztésére). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	<p>Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.</p>
<p>Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskereső folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.</p>
<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>
<p>Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.</p>	<p>Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhet-</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 11 óra

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 (írás-készség).

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél 20 óra

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 11 óra

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.

3.2.1.6.4 Állásinterjú 20 óra

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókin-cset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A továbbhaladás feltételei

A tanuló ismerje az álláskereséshez, munkaviszony létesítéséhez, munkavégzéshez szükséges idegen nyelvi szókin-cset, legyen képes e területen önálló és hatékony kommunikációra.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.3 Gazdálkodási tevékenység ellátása megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 288/180 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulók az alapvető gazdasági ismeretek elsajátítása után ismerjék és értsék a gazdasági élettel kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat, összefüggéseket. A tanulási terület kiemelt célja, hogy lehetőséget biztosítson a gazdálkodási tevékenységek ellátásához kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

3.3.1 Gazdasági ismeretek tantárgy

216 óra

9. évfolyamon: heti 6 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Fejlessze a tanulók ismereteit a gazdasági élet alapvető területeiről (szükségletek, javak, gazdasági körforgás, termelés, termelési tényezők, munkamegosztás, gazdálkodás, piac), megismertesse a gazdasági élet szereplőit és kapcsolataikat.

A tanulók ismerjék a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását. Példákon keresztül mutassák be a háztartás bevételei és kiadásai szerkezetét.

Tudják jellemezni a vállalkozások és a többi gazdasági szereplő kapcsolatát és megkülönböztetni az egyes vállalkozási formákat.

A tanulók tudják bemutatni az állam feladatait, felsorolni az állami költségvetés legfontosabb bevételeit és kiadásait.

Megszerzett ismereteik alapján értsék meg a jogi fogalmakat és példákon keresztül mutassák be az alapvető fogyasztói jogokat.

Ismerjék a nemzetközi gazdasági kapcsolatok alapvető formáit.

3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanulók nem rendelkeznek előzetes szakmai tudással, a tantárgy tanítását a közismereti tantárgyak, illetve tananyag feldolgozását a tanulók saját, családi tapasztalatszerzése segíti. Ezek például a matematikai módszerek, számítások, történelmi, földrajzi ismeretek, a család gazdálkodási és jogi tapasztalatai.

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja az egyes alapfogalom csoportok jellegzetességeit.	Ismeri a gazdasági legfontosabb alapfogalmak jellemzőit, fajtáit.	Teljesen önállóan	Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát.	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
Példákon keresztül bemutatja a háztartások legfontosabb bevételeit, kiadásait és értelmezi a költségvetés egyenlegét.	Ismeri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását	Instrukció alapján részben önállóan		
Azonosítja az egyes vállalkozási formákat és elemzi azok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az egyes vállalkozási formák jellemzőivel.	Teljesen önállóan		
Példákon keresztül bemutatja az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Ismeri az állam feladatait, az államháztartás rendszerét	Instrukció alapján részben önállóan		
Példákon keresztül bemutatja az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a jogi alapfogalmakat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Azonosítja a marketing-eszközöket.	Ismeri a marketing fogalmát és eszköztrendszerét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja a nemzetközi kereskedelemről származó előnyöket.	Ismeri a nemzetközi kereskedelem alapvető formáit.	Teljesen önállóan		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Gazdasági alapfogalmak

A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe.

Termelési tényezők típusai, jellemzői.

A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása.

Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói.

3.3.1.6.2 A háztartás gazdálkodása

Család fogalma és funkciói.

Munkamegosztás a háztartásokban. Időgazdálkodás.

Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése.

A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások va-gyona.

3.3.1.6.3 A vállalat termelői magatartása

Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai.

Vállalkozási formák.

Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése.

A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai.

3.3.1.6.4 Az állam gazdasági szerepe, feladatai Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása.

Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei.

Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés.

3.3.1.6.5 Jogi alapfogalmak

A jog lényege, fogalma, funkciói.

A jogforrás és jogforrási hierarchiája.

A jogviszony.

A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága.

A jogrendszer felépítés.

3.3.1.6.6 Tudatos fogyasztói magatartás

Fogyasztóvédelmi alapismeretek

A fogyasztók alapvető jogai.

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.

Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gya-korlása.

Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás.

3.3.1.6.7 Marketing alapfogalmak

A marketing szerepe a vállalkozásban.

Marketingstratégia.

Marketingmix és elemei.

3.3.1.6.8 Nemzetközi gazdasági kapcsolatok

A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás.

Kereskedelempolitikai irányzatok.

A külkereskedelem alapvető formái.

Nemzetközi elszámolások eszközei.

A gazdasági integrációk szerepe és típusai.

Az Európai Unió fejlődése és működése.

A továbbhaladás feltételei

A tanuló ismeri szükséglet és a javak fogalmát, főbb csoportjait és kapcsolatait, a gazdasági körforgást, a munkamegosztás szerepét, a termelési tényezők típusait, a gazdaság szereplőit. Ismeri a piaci alapfogalmakat, a család fogalmát és funkcióit, a háztartások bevételeit és kiadásait. Ismeri a vállalat és vállalkozás fogalmát, a vállalat környezetét, piaci kapcsolatait, Ismeri az egyéni és társas vállalkozások jellemzőit, alapításuk, megszűnésük módjait. A tanuló ismeri az állam gazdasági szerepét, feladatait, a jogi alapfogalmakat, a tudatos fogyasztói magatartás jellemzőit, legfontosabb fogalmait, a marketing alapfogalmakat valamint a nemzetközi gazdasági kapcsolatok legfontosabb jellemzőit

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.3.2 A vállalkozások működtetése tantárgy

108 óra

9. évfolyamon heti 3 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Tudatosítsa, hogy a vállalkozások piaci viszonyok között tevékenykednek, a javak előállítását profitszerzés érdekében végzik, és valamennyi döntésük kockázattal jár.

A tanulók megismerik az alapvető gazdálkodási folyamatokat a vállalkozáson belül, és be tudják mutatni, hogy a zavartalan működés milyen tevékenységek összehangolását követeli meg.

A tanulók tudják bemutatni, hogy mikor tekinthető nyereségesnek egy vállalkozás. Ismerjék a költségek csoportosítását, és az alapvető gazdasági, statisztikai számításokat.

3.3.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Gazdasági ismertekben elsajátított vállalkozási formák ismerete.

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Prezentálja a beszerzés, termelés, értékesítés jellegzetességeit.	Ismeri a gazdálkodási folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
Meghatározza a vállalkozás gazdálkodásának eredményét.	Ismeri a költségek fajtáit és érti az árbevétel és költségek kapcsolatát.	Instrukció alapján részben önállóan		
Meghatározza és értelmezi a középértékeket (számtani és mértani átlag) és viszonyszámokat (megoszlási és dinamikus viszonyszám).	Ismeri a statisztikai adatok megbízhatóságának jelentőségét.	Teljesen önállóan		

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 A vállalkozások gazdálkodása 20 óra
A gazdálkodási folyamat elemei.
Beszerzési folyamat.
Termelési folyamat.
Értékesítési folyamat.

3.3.2.6.2 A gazdálkodási folyamatok elszámolása 35 óra
Árbevétel, kiadás, költség fogalma.
Költségek csoportosítása, fajtái.
A kalkuláció, az önköltség.
A vállalkozás eredménye, a nyereségre ható tényezők.
Az árak szerepe a gazdasági döntésekben.

3.3.2.6.3 Statisztikai alapfogalmak 53 óra
A statisztika fogalma, ágai.
A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői.
A statisztikai ismérv és fajtái.
Az információk forrásai, az információszerzés eszközei.
A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai.
A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai.
A statisztikai adatok ábrázolása.
A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk.
A viszonyszámok csoportosítása.
A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik.
A megoszlási viszonyszám és összefüggései.
Középértékek és alkalmazásuk.
Számított középértékek (számítási átlag, súlyozott számítási átlag, mértani átlag)
Helyzeti középértékek: módusz, medián.

A továbbhaladás feltételei

A tanuló ismeri a vállalkozások gazdálkodásához kapcsolódóan a gazdálkodási folyamat elemeit, a beszerzési, termelési értékesítési folyamatokat. Tisztában van a gazdálkodási folyamatok elszámolásához kapcsolódó árbevétel, kiadás, költség fogalmával, a vállalkozás eredményére ható tényezőkkel, az árak szerepével a gazdasági döntésekben. Ismeri a statisztikai alapfogalmakat, a statisztikai adatok viszonyszámokkal, középértékekkel történő összehasonlításának, ábrázolása módszereit.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.4 Üzleti kultúra és információkezelés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 270/234 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Bemutatja a hétköznapi viselkedési formákat, elemezi az alapvető és a szolgáltató szakmákban különösen fontos magatartási, illetve viselkedésformák szerepét, jelentőségét. A tanulók elsajátítják és tudatosan alkalmazzák a helyes beszédtechnikát, valamint az írásbeli kommunikáció alapszabályait. A személyiségfejlesztés, az egyéni és a szakmai sikerek

elérésének kommunikációs eszközökkel történő elősegítése. Biztosítson lehetőséget a tanulók számára az üzleti kultúra és információkezelés feladataihoz kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

3.4.1 Kommunikáció tantárgy

108 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Megismerteti a tanulókkal az ön- és emberismeret jelentőségét, az alapvető viselkedési formákat. Fejleszti az empatikus készségeket. Legyenek tisztában az emberi érintkezés kultúrájának fontosságával. Ismerjék meg önmagukat, és sajátítsák el a közvetlen és tágabb értelemben vett környezetükhöz való alkalmazkodás képességét. Legyenek képesek a konfliktusok elkerülésére vagy helyes kezelésére, a családi, baráti és későbbi munkakapcsolatok helyes alakítására.

3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelvtan helyesírási szabályainak ismerete, alkalmazása, szövegalkotás.

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolat-tartás kulturált szabályait.	Ismeri a viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt.	Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokat.	Tisztában van a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokkal.	Instrukció alapján részben önállóan		Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelően levelet készít, használja a helyes beszédtechnikai módokat.	Ismeri az írásbeli és szóbeli kommunikáció legelterjedtebb formáit.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak létrehozása, átalakítása, formázása, szerkesztése a szerzői jogok figyelembevételével.
Megadott kommunikációs helyzet elemzésével megfogalmazza a kom-	Ismeri a legfonto-			Információk megosztása, kommuni-

<p>munkációs probléma okát, megoldására javaslatot tesz: kifejezi egyetértését vagy egyet nem értését, érvel, indokol, magyaráz, tanácsol.</p>	<p>sabb kommunikációs technikákat, és a kommunikációs zavarok okait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>káció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.</p>
--	--	--	---

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Kapcsolatok a mindennapokban 18 óra

A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése. Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése.

3.4.1.6.2 A munkahelyi kapcsolattartás szabályai 18 óra

Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségek, lehetőleg élet közeli helyzetekben.

3.4.1.6.3 A kommunikációs folyamat 36 óra

A kommunikáció alapfogalmai. A verbális jelek, nem verbális jelek, a kommunikációs kapcsolatok, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok, kommunikációs technikák gyakorlása.

3.4.1.6.4 Ön-és társismeret fejlesztése 36 óra

Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés.

A továbbhaladás feltételei

A tanuló ismeri a viselkedéskultúra alapjait, fogalmait, gyakorlati alkalmazását. Ismeri a pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya elvárásait, a társasági élet speciális lehetőségeit. A tanuló ismeri a kommunikáció alapfogalmait. A verbális jelek, nem verbális jelek, a kommunikációs kapcsolatok, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtáit. A tanuló képes az önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezésére, ismeri a sikeres kommunikáció akadályait, konfliktuskezelést.

3.4.2 Digitális alkalmazások tantárgy

162 óra

9. évfolyamon: heti 4,5 óra

10. évfolyamon: heti 1 óra

11. évfolyamon: heti 1 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók biztosan használják a digitális eszközöket, a számítógép billentyűzetét, legyenek képesek dokumentumok megnyitására, mentésére, nyomtatására, tabulálására, betűtípus megválasztására. Ismerjék a levelek formai kialakításának szokásait, a kiemelési módokat.

Képesek legyenek ügyiratok kitöltésére, és készítésére, hivatalos levelek formai és tartalmi megfogalmazására, az irodatechnikai eszközök használatára. Alkalmazzák a tízujjas vakíráson alapuló helyes írástechnikát. képesek legyenek szakmai szöveg másolására, a szövegszerkesztővel történő adatbevitelre, a táblázatkezelő használatára. Ismerjék az online kommunikációt biztosító szolgáltatásokat.

Képzés javasolt helyszíne: számítógépterem.

3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelvtan helyesírási szabályainak ismerete, alkalmazása, szövegalkotás. A Gazdasági ismeretek tantárgy keretében elsajátított alapfogalmak felhasználása az üzleti levél elkészítése során. Az informatikai készségek és tevékenységi formák használata felhasználói szinten.

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

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Számítógépes dokumentumokat megnyit, ment, nyomtat.	Számítógépes felhasználói ismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő kezelése.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Biztonságos jelszavak megválasztása, előre megfelelően beállított szoftverek, eszközök használata az IKT biztonság növelése céljából.
Megadott szempontok szerint szövegszerkesztő szoftverrel dokumentumot formáz.	Ismeri a szövegformázás alapvető szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, legegyszerűbb probléma-helyzetek megoldása.
Megadott szempontok szerint táblázatkezelő szoftverrel táblázatokat, diagramokat készít.	Ismeri a táblázatkezelő program alapvető felhasználási lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
Megadott szempontok szerint prezentációt készít.	Ismeri a prezentáció készítő program alapvető felhasználási lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével.
Megadott szempontok szerint információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza.	Ismeri a biztonságos internet használat szabályait, és a digitális, online kommunikáció eszközeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy az interneten, az eredmények közül a megfelelő(k) kiválasztása és feldolgozása útmutatás alapján.
Tíz perc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveget másol.	Ismeri a tízujjas vakírás technikáját.	Teljesen önállóan		Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével.

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

9. évfolyamon:

3.4.2.6.1 Munkavédelmi ismeretek 4 óra

A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai. A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében.

3.4.2.6.2 Tízujjas vakírás 104 óra

Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével

Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással.

A jelek szabályai

A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismerveai alapján.

A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai

Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása.

3.4.2.6.3 Digitális alkalmazások 54 óra

A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.

Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.

Prezentációkészítés.

Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása.

Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).

10. évfolyamon:

3.4.2.6.3 Digitális alkalmazások 36 óra

A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.

Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.

Prezentációkészítés.

Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása.

Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).

11. évfolyamon:

3.4.2.6.3 Digitális alkalmazások 11 óra

A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.

Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.

Prezentációkészítés.

Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása.

Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).

A továbbhaladás feltételei

9. évfolyamon:

A tanuló ismerje az ügyviteli munka munkavédelmi szabályait és legyen képes számítógépen folyamatos szöveg írására a szövegformázás alapvető szabályainak betartásával.

A tanuló legyen képes tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolására. Ismerje a digitális alkalmazások, táblázatkészítés, prezentációkészítés módjait. Legyen képes az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálataira, az anyagok archiválására. Tudja használni az online kommunikációt biztosító szolgáltatásokat.

10. évfolyamon:

A tanév során végzett munka, elsajátított ismeretanyag, tapasztalatok folyamatos dokumentálása, prezentáció készítés.

11. évfolyamon:

A tanév során végzett munka, elsajátított ismeretanyag, tapasztalatok folyamatos dokumentálása, prezentáció készítés.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.5 Kereskedelmi egység működtetése megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:
óra

1446

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A kereskedelmi egység működtetése tanulási terület magába foglalja mindazokat az ismereteket, amelynek birtokában a termékértékesítő magas színvonalon képes ellátni a szakmai feladatokat. Képes felmérni a vásárló igényeit bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat. Az eladási helyzetnek megfelelően verbális és nonverbális kommunikációs formák alkalmazásával segítőkészen reagál a vevők kívánságaira. Képes a vevőket tájékoztatni az áruk tulajdonságairól, felhasználási lehetőségeiről a fenntarthatósági szempontok figyelembevételével. A vállalati útmutatás alapján eleget tesz az árfeltüntetési kötelezettségnek, kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét, polcképét. Részt vesz az árubeszerezés folyamatában, vezetői ellenőrzés mellett kezeli és ellenőrzi az árukészletet. Ismeri és alkalmazza az áruátvételi módokat, ismeri az áruk szakszerű tárolását, részt vesz a leltározási folyamatokban. Képes ellátni a pénztárhoz, mint szolgáltatási területhez tartozó összes feladatot. Hozzáértéssel működteti a szakterülethez tartozó gépeket, berendezéseket, eszközöket. Ismeri és alkalmazza a fogyasztóvédelmi előírásokat és tájékoztatja róla a vásárlókat. A gyakorlatban alkalmazza a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi szabályokat, szakmai hatáskörében hozzájárul a környezetterhelés csökkentéséhez, betartja a hulladékkezelés szabályait. Az online értékesítés során feldolgozza a rendeléseket, elvégzi a kommissiózást, expedálja a megrendelt árut.

3.5.1 Kereskedelmi ismeretek tantárgy

531 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék az áruforgalmi munka területeit. Összefüggéseiben lássák az áruforgalmi folyamat elemeit, és meg tudják határozni a folyamatban saját feladatukat, kompetenciáikat. Képesek legyenek elvégezni a beszerzés, készletezés és értékesítés területén azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a képzés során megtanultak. Képesek legyenek elvégezni alapvető kereskedelmi számításokat, és a kapott eredményeket értelmezve fel tudják használni a vállalati gazdálkodáshoz. Ismerjék meg az online értékesítési munka elemeit.

3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak matematika

3.5.1.4 A képzés órakeretének legalább 40%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A készletfigyelés és a készletváltozás alapján információt ad az árurendeléshez.	Ismeri az árubeszerzés fogalmát, folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan		
Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.	Teljesen önállóan		
Az áru jellegének megfelelően szakszerűen elhelyezi a raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.	Teljesen önállóan		
Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.	Teljesen önállóan		
Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megővését.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Teljesen önállóan	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	
Használja a készletnyilvántartó programokat.	Ismeri a készletnyilvántartó rendszereket.	Teljesen önállóan		Készletnyilvántartó program
Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és -többlet okait.	Instrukció alapján részben önállóan		PDA-leolvasó használata
Az e-kereskedelemben kapott meg-	Ismeri az e-kereskedelemre			

rendelések feldolgozásához és vizsgálásához adatbázist kezel.	vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Eladói program használata
Az online rendelt árukat komissiózza és expedálja.	Ismeri az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamatát.	Teljesen önállóan	
Elvégezi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat	Teljesen önállóan	

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

	elmélet	gyakorlat
10. évfolyam	4 óra	4 óra
11. évfolyam	5 óra	5 óra

10. évfolyamon:

heti 4 óra elmélet/heti 4 óra gyakorlat

3.5.1.6.1 Áruforgalmi ismeretek 100 óra elm/100 óra gyak

Az áruforgalmi folyamat elemei

Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés

Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés

Raktárak, tárolási módok Árumozgató eszközök és gépek Beérkezett áruk készletre vételezése

Készletnyilvántartó program megismerése

Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása

A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése

Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)

3.5.1.6.2 Szakmai számítások

Árak felépítése

44 óra elm/44 óra gyak

Leértékelés, akció, kiárusítás

Forgalom

Átlagkészlet

Forgási sebesség napokban, fordulatokban

Áruforgalmi mérleg sor

Leltáreredmény meghatározása

11. évfolyamon:

heti 5 óra elmélet/heti 5 óra gyakorlat

3.5.1.6.1 Áruforgalmi ismeretek 80 óra elm/80 óra gyak

Az áruk eladásra történő előkészítése

Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek

Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók

Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések

Az áru kihelyezése az eladótérbe

Értékesítési csatornák
Értékesítési módok

3.5.1.6.2 Szakmai számítások 40 óra elm/40 óra gyak

Forgalom
Költségek
Árréstömeg
Eredmény keletkezése

3.5.1.6.3 Online kereskedelem 35 óra elm/35 óra gyak

Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok
Weblap, virtuális áruház felépítése
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése
Árukezelési, kommissiózási és expedíálási feladatok főbb elemei Az áru feladása
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben

A továbbhaladás feltételei

10. évfolyamon:

A tanuló ismeri a beszerzés szerepét, helyét az áruforgalmi folyamatban. Ismeri az áruátvétel szerepét, jelentőségét, lebonyolításának módjait, a raktározás módjait, a készletek nyilvántartásával, leltározással kapcsolatos teendőket. Ismeri az árak szerepét, kialakítását, a készletekkel kapcsolatos alapvető számításokat. Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

11. évfolyamon:

A tanuló ismeri az áruk eladásra történő előkészítése, az áru kihelyezése az eladótérbe folyamatait, az értékesítési csatornákat, az értékesítési módokat, a kereskedelemben alkalmazott eszközöket. Ismeri az eredmény keletkezése, forgalom, költségek, árréstömeg fogalmait, ezek összefüggéseit. Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, a Weblap, virtuális áruház felépítését, az elektronikus megrendelés, árukezelés, áru feladás, fizetés lebonyolítás módját, szabályait. Ismeri a fogyasztóvédelmi jogok biztosítását az e-kereskedelemben. Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.5.2 Üzlet működtetése tantárgy

311,5 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az üzlet működtetése tantárgy tanításának fő célja, hogy a termékértékesítő megismerje azokat a jogszabályokat és előírásokat, amelyek a kereskedelmi egységek működtetésére vonatkoznak. Ismerje meg a munka- és tűzvédelmi szabályokat, az üzletben található veszélyforrásokat és a megelőzés módjait, valamint a vagyonsvédelmi megoldásokat. Tanulja meg feladatainak összehangolását, munkájának megszervezését és a rendkívüli események kezelését.

3.5.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

3.5.2.4

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

évfolyam	elmélet	gyakorlat
10. évfolyam	2,5	4
11. évfolyam	1	1,5

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Betartja a munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	
Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tűz esetén.	Teljesen önállóan		
Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Teljesen önállóan		
Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Számítógép és PDA használata
A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.	Teljesen önállóan		
Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.	Teljesen önállóan		Lopásgátló eszközök használata

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

10. évfolyamon

90 óra elmélet / 144 óra gyakorlat

3.5.2.6.1 A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés

40 óra elm/ 64 óra gyak

Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők

Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben

A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja

Felkészülés a hatósági ellenőrzésre

3.5.2.6.2 Munka-, tűz- és balesetvédelem

50 óra elm/80 óra gyak

Munkavédelmi alapfogalmak

Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei

A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések

A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása

Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv

3.5.2.6.3 Környezetvédelem

40 óra elm/ 64 óra gyak

A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben

A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem Az üvegházhatás jelensége, következménye

Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása

Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik

A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége

3.5.2.6.5 Áru- és vagyonvédelem

50 óra elm/80 óra gyak

Az áru- és vagyonvédelem szerepe

Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők Áru- és vagyonvédelmi eszközök

A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei

Rendkívüli esetek kezelése

11. évfolyamon

3.5.2.6.4 Erőforrás-gazdálkodás

31 óra elm/49,5 óra gyak

Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)

Munkakörök a kereskedelemben

Munkaszervezés és információs folyamatok

A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése

A továbbhaladás feltételei

10. évfolyamon:

A tanuló ismeri az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők körét. Ismeri a HACCP-rendszer lényegét, bevezetésének célját, képes felkészülni a hatósági ellenőrzésre. Ismeri a munkavédelmi alapfogalmakat, a biztonságos munkavégzés követelményeit, a munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra vonatkozó előírásokat, a baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározását. Ismeri a kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályokat, környezetvédelem célját, és feladatát a kereskedelemben. Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

11. évfolyamon:

A tanuló ismeri az Az erőforrás fogalmát, csoportosítását, a munkaköröket a kereskedelemben Ismeri a munkaszervezés és információs folyamatok jelentőségét, képes a normál és rendkívüli munkavégzés kezelésére. Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.5.3 Pénztárgépkézelés tantárgy

78 óra

11. évfolyamon

78 óra gyakorlat

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A pénztárgépkézelés tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a kasszakezelői és kasszaasszisztensi munkafolyamatok elemeit. Megismerje az elektronikus és számítógép-alapú eszközök működésének menetét és szabályait. Megtanulja a bankkártya-leolvasó, a vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait. Meg-tanuljon pénztárgépi nyugtát vagy számlát készíteni és elsajátítsa a pénz kezelésére vonatkozó előírásokat. Megtanuljon segítséget nyújtani a vásárlóknak az önkiszolgáló kaszsa használata során.

3.5.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika

3.5.3.4 A képzés órakeretének legalább 90%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kome-petenciák
Köszönti, majd tájékoztatja a vásár-lót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.	Teljesen önállóan		
Szakszerűen üze-melteti a pénztárgé-pet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek mű-ködését.	Teljesen önállóan		POS-alapú, számí-tógéppel összekötött pénztárgépet hasz-nál
Leméri az áru sú-lyát, korrigál, ha tévesztett.	Ismeri a bankkár-tya-leolvasó, a vo-nalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait	Teljesen önállóan	Udvariasság, fele-lősségtudat, precizi-tás, gyorsaság,	Használja a vonal-kód-leolvasót, mér-leget, pénztárgépet
Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre	Ismeri a vásárolt árukról készült	Teljesen önállóan	digitális környezet-ben való eligazodás,	

készpénzfizetési számlát nyomtat.	bizonylatokat és tartalmukat		aktív segítőkészség	
Beszedi és elszámolja az áru ellenértékét, ellenőrzi a bankjegyek valódiságát, a bankkártya érvényességét.	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírásokat	Teljesen önállóan		Bankkártyaleolvasót használ
A pénztárosi munka során ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyonvédelemhez kapcsolódó feladatait.	Teljesen önállóan		Használja az áruvédelmi eszközöket
Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kasszaaszisztens szerepét.	Teljesen önállóan		
Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használatában.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások kezelésének módjait.	Teljesen önállóan		Képes kezelni az önkiszolgáló terminált
Elvégzi az önkiszolgáló kassza nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.	Teljesen önállóan		
Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.	Teljesen önállóan		

3.5.3.6 A tantárgy témakörei 0 óra elmélet/78 óra gyakorlat

3.5.3.6.1 Pénztárgép működtetése 20 óra gyakorlat
Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben
A pénztárnyitás feladatai
A pénztárzárás feladatai

3.5.3.6.2 Pénzkezelés szabályai 12 óra gyakorlat
A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások

3.5.3.6.3 Pénzkezelés bizonylatai 10 óra gyakorlat
Nyugtaadási kötelezettség
Gépi/kézi készpénzfizetési számla

3.5.3.6.4 Fizetési eszközök, törvényi előírások 10 óra gyakorlat
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai
Valutával történő fizetés szabályai
Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai

3.5.3.6.5 A pénztáros elszámoltatása 10 óra gyakorlat
A napi zárás elvégzése
Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása
Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása

3.5.3.6.6 Önkiszolgáló pénztárterminál 16 óra gyakorlat
Az önkiszolgáló kassza nyitása és zárása
A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása

A terminál rendeltetésszerű működése
Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése

A továbbhaladás feltételei

11. évfolyamon:

A tanuló ismerje a pénztárgépek fajtáit, szerepét a kereskedelemben, a pénztáros feladatait, a pénzkezelés szabályait, a pénzkezelés bizonylataira, a pénztáros elszámoltatására vonatkozó szabályokat, valamint az önkiszolgáló pénztárterminálok használatának sajátosságait.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.5.4 Termékismeret és -forgalmazás tantárgy

420 óra

3.5.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A termékismeret és –forgalmazás tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák az általános áruismereti alapokat, megismerkedjenek a főbb árucsoportokkal, azok forgalmazásának, tárolásának szabályaival. Cél továbbá, hogy a tanulók alkalmassá váljanak az önálló ismeretszerzésre, és a szakterületük folyamatosan változó és bővülő termékkínálatával kapcsolatban naprakész tudással rendelkezzenek. Ezzel hozzájárulnak a vevői igények magas szintű kielégítéséhez és a vállalat eredményességének növeléséhez.

3.5.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.5.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Természetismeret

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

évfolyam	elmélet	gyakorlat
10. évfolyam	3 óra	3,5 óra
11. évfolyam	2,5 óra	3,5 óra
összesen	185,5 óra	234,5 óra

3.5.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
Tájékoztatja a fő-	Ismeri a legújabb			Webböngészőt

gyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről.	fogyasztói trendeket.	Teljesen önállóan		használ információ keresésére és gyűjtésére
Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kihelyezi termékeket.	Ismeri a termékek kihelyezésre vonatkozó szabályokat	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	
Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit.	Teljesen önállóan		
Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes iparcikkek használati és kezelési útmutatójában szereplő jelölésekről.	Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat	Teljesen önállóan		
Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.	Teljesen önállóan		

3.5.4.6 A tantárgy témakörei

10. évfolyamon

108 óra elmélet / 126 óra gyakorlat

3.5.4.6.1 Árurendszerek

6 óra elm. / 6 óra gyak

Árurendszerek

A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben

EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök

3.5.4.6.2 Minőség

8 óra elm. / 8 óra gyak

Az áru minőségére ható tényezők

Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei

Szabványok, szabványosítás

3.5.4.6.3 Fogyasztói érdekvédelem

18 óra elm. / 18 óra gyak

A fogyasztókat megillető jogok

A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai

A szavatosság

A jóállás

Fogyasztói panaszok kezelése

Vásárlók könyve

Békéltető testület

Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben

3.5.4.6.4 Árufőcsoportok bemutatása

46 óra elm. / 50 óra gyak

Élelmiszerek és élvezeti cikkek:

- Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények
- Az élelmiszerek összetétele
- Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége
- Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)
- Rendszertani csoportosítás
- Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések
- A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények
- Évezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai

Vegyiárúk:

- A vegyiárúk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei
- A vegyiárúk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása
- A vegyiárúk forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények
- Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések
- Vegyiárúk rendszertani csoportosítása
- Rendszertani csoportosítása
- A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése
- A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

– Kapcsolódó szolgáltatások

3.5.4.6.5 Termékkihelyezés 20 óra elm. / 27 óra gyak

A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

3.5.4.6.6 Csomagolás 10 óra elm. / 17 óra gyak

A csomagolás funkciói

A csomagolóeszközök fajtái

A csomagolásra vonatkozó előírások

A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük

11. évfolyamon

77,5 óra elmélet / 108,5 óra gyakorlat

3.5.4.6.4 Árufőcsoportok bemutatása 30 óra elm. / 23 óra gyak

- A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása
- A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok
- Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok

- Műszaki és elektromos alapismeretek
- Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó-tállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények
- Minőségi és biztonsági követelmények

3.5.4.6.5 Termékkihelyezés 25 óra elm. / 25 óra gyak

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

3.5.4.6.7 Specifikus termékismeret 0 óra elm. / 55 óra gyak

A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések
A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:

- Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai
- Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése
- Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés

3.5.4.6.8 Fogyasztói trendek 17,5 óra elm. / 5,5 óra gyak

Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban

Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok

Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek

Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek

Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben

A digitális világ, okoseszközök

Felelős fogyasztás

Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem

A továbbhaladás feltételei

10. évfolyamon:

Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

11. évfolyamon:

Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

3.5.5 Üzleti kommunikáció tantárgy

273 óra

3.5.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az üzleti kommunikáció tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje és alkalmazni tudja a kommunikációs technikákat, a vásárlók befolyásolásának eszközeit, amelyeket felhasználva hatékonyabban tudja értékesíteni a termékeket.

3.5.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Magyar nyelv és irodalom

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

évfolyam	elmélet	gyakorlat
10. évfolyam	2,5 óra	2,5 óra
11. évfolyam	1,5 óra	1,5 óra
összesen	óra	óra

3.5.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket.	Teljesen önállóan		

szabályokat.			Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	
Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdés-technika alapjait.	Teljesen önállóan		
Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.	Teljesen önállóan		
Kezeli a készletnyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír.	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció szabályait és eszközeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Készletnyilvántató szoftver, webböngésző
Webböngészőt és az online kereskedelemben alkalmazott programokat használja.				
Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketing-kommunikációt elemeit	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kiszolgálja a vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kezeli a munkahelyen felmerülő konfliktusokat.	Ismeri a konfliktuskezelési technikákat	Teljesen önállóan		

3.5.5.6 A tantárgy témakörei

Elmélet / gyakorlat

10. évfolyamon

3.5.5.6.1 Az értékesítő szerepe

20 óra elm/20 óra gyak

A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre

A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban

3.5.5.6.2 A vásárlási döntést befolyásoló tényezők

15 óra elm/15 óra gyak

A vásárlás indítékai

A vásárlási döntés folyamata

Vásárlói típusok, vásárlói magatartások

3.5.5.6.3 Értékesítési technikák és eladásösztönzés

40 óra elm/40 óra gyak

gyak

A marketingkommunikáció területei:

- Reklám
- Személyes eladás
- Vásárlásösztönzés, PR BTL-eszközök a kereskedelemben:
- Vásárlásösztönzés

3.5.5.6.4 Digitális kommunikáció

15 óra elm/15 óra gyak

Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

11. évfolyamon

3.5.5.6.1 Az értékesítő szerepe 10 óra elm/10 óra gyak
Munkahelyi együttműködés

3.5.5.6.3 Értékesítési technikák és eladásösztönzés 36,5 óra elm/36,5 óra gyak
A marketingkommunikáció területei:
– Vásárlásösztönzés
– Vásárláshelyi reklám
– A személyes eladás technikája

3.5.5.6.4 Digitális kommunikáció 5 óra elm/ 5 óra gyak
Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

A továbbhaladás feltételei

10. évfolyamon:

A tanuló ismeri a termékértékesítő szerepét a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatását a vállalati eredményre. Betartja a termékértékesítővel kapcsolatos elvárásokat, viselkedési normákat. Ismeri a vásárlási döntést befolyásoló tényezőket, a vásárlási döntés folyamatát, a vásárlói típusokat, vásárlói magatartásokat. Ismeri az értékesítési technikákat a marketingkommunikáció és az eladásösztönzés területeit Ismeri és alkalmazza a digitális kommunikáció eszközeit. Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

11. évfolyamon:

A tanuló ismeri és betartja a munkahelyi együttműködés elvárásait. Ismeri a vásárlásösztönzés, a vásárláshelyi reklám, a személyes eladás technikáit. Ismeri és alkalmazza a digitális kommunikáció eszközeit. Képes az elméletben megtanult ismeretek gyakorlati alkalmazására.

A tantárgy értékelésének módja

A tanuló értékelése és minősítése a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. törvény). 60. § (1) bekezdése, valamint annak végrehajtási utasítását tartalmazó 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 180. §-a szerinti értékeléssel történik.

4 RÉSZSZAKMA

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

4.1 A részs szakma megnevezése: Bolti előkészítő

4.1.1 A részs szakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
---	--------------------------------

3.5.1.6.1	Áruforgalmi ismeretek témakör
3.5.2.6.1	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés témakör
3.5.2.6.2	Munka-, tűz- és balesetvédelem témakör
3.5.2.6.3	Környezetvédelem témakör
3.5.2.6.5	Áru- és vagyonvédelem témakör
3.5.4.6.5	Termékkihelyezés témakör
3.5.4.6.6	Csomagolás témakör

4.2 A részszakma megnevezése: Pénztáros

4.2.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.5.1.6.1	Áruforgalmi ismeretek témakör
3.5.3	Pénztárgépkezelés tantárgy

a) PROGRAMTANT ERV

a

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó

5 1013 23 02

Cukrász szaktechnikus SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

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 szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalma a következő táblázatban található. A szabadon felhasználható óraszámokat a táblázatban piros szín jelöli. A szabadon felhasználható órakeretet úgy használtuk fel, hogy az megfeleljen a képzési követelményeknek, legyen összhangban a munkáltató és a munkaerőpiac igényeivel, ezzel is hatékonyabbá téve az oktatást.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanmű- helyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

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

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

b) A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja	
Évfolyam összes óraszámja	252	324	454+50 =504	446	620+9 3+31= 744	2096+174 =2270	1066	958	2024	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	18	36	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36				36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	180	252	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	72	36				108	108		108
	Tanulási terület összóraszáma	252	324	0	0	0	558	558	0	558
Cukrász - középszintű képzés	Előkészítés	0	0	90	18	0	108	90	18	108
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása			90			90	90		90
	Munkafolyamatok előkészítése				18		18		18	18
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	72	36	0	108	72	36	108
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72	36		108	72	36	108
	Cukrászati termékek készítése	0	0	184+50	284	0+93	468+143	184	284	468
	Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása			18+4	22		40+4	18	22	40
	Tészták és uzsonnasütemények készítése			48+16		+9	48+25	48		48
	Tészták és sós teasütemények készítése			40+12		+6	40+21	40		40
	Krémes készítmények előállítás			30+6		+6	30+12	30		30
	Édes teasütemények, mézések készítése			48+12		+9	48+21	48		48
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				74	+15	74+15		74	74
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése				92	+15	92+15		92	92
	Bonbonok készítése				30	+12	30+12		30	30
	Hidegcukrászati termékek készítése				30	+12	30+12		30	30

	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás				36	+9	36+9		36	36	
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	0	36	72	0	108	36	62	98	
	Bevonatok készítése, alkalmazása			9	12		21	9	9	18	
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			27	30		57	27	27	54	
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				30		30		26	26	
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	0	0	72	36	0	108	72	31	103	
	Anyaggazdálkodás			36			36	36		36	
	Cukrászati termékek kalkulációja			36	18		54	36	16	52	
	Elszámoltatás				18		18		15	15	
	Tanulási terület összórászama	0	0	454+50	446	0+93	900+143=1043	454	431	885	
Cukrász - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	0	0	0	0	217	217	36	155	191	
	Gazdálkodás a bevételekkel					36	36	36		36	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					17	17		17	17	
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					114	114		88	88	
	Létszám- és bér gazdálkodás					16	16		16	16	
	Vezetés a gyakorlatban					18	18		18	18	
	Vállalkozás indítása					16	16		16	16	
	Marketing és protokoll	0	0	0	0	93	93	93	0	93	93
	Marketing					63	63		63	63	
	Viselkedés és üzleti protokoll					30	30		30	30	

	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	248+31	248+31	0	217	217
	Cukrászdai értékesítés					174+20	174+20		140	140
	Cukrászati munkaszervezés					74+11	74+11		77	77
	Tanulási terület összóraszáma	0	0	0	0	558+31	558+31= 589	36	465	501
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	175	200			200		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

9. évfolyam

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresői technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresői portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

9. évfolyam

3.1.1.6.1 5 óra Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 5 óra Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.6.3 5 óra 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 3 óra Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

13. évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

32.1.1 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 szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel 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.

32.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

32.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3215 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályálandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

3216 A tantárgy témakörei

13. évfolyam

11 óra

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 (írás-készség).

20 óra

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.

11. óra

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.

3.2.1.6.4 20 óra Állásinterjú

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

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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 dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

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

3.3.1 A munka világa tantárgy

54/54 óra

9. és 10. évfolyam

33.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvételi és kommunikációs szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

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

33.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

33.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

3315 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaservezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaservezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereső és munkaservezés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkahelyi körülményekre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

3316 A tantárgy témakörei

9. évfolyam 9 óra

3.3.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

10. évfolyam 36 óra

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, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

9. évfolyam 9 óra

3.3.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem

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

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése
Osztályzatok rendszeres nyomon követése.
Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy

72/72 óra

9. évfolyam és 10. évfolyam

3321 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének 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-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3322 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3323 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3324 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3325 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3326 A tantárgy témakörei

9. évfolyam 36 óra

3.3.2.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban

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

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

10. évfolyam 9 óra

3.3.2.6.2 Digitális tananyagok alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

10. évfolyam 27 óra

3.3.2.6.3 Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, 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

9. évfolyam és 10. évfolyam

3331 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 tanulmányaikat 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 szinten (szakképzési vagy technikus) 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.

3332 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3333 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3334 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3335 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér, a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégtérrel felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tésztaelőkészítő, tésztaelőfeldolgozó, sütő, töltelékkelkészítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termáliezek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkezéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

3336 A tantárgy témakörei

9. évfolyam 36 óra

3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei **6 ó**

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei **10 ó**

A cukrászati termékkelkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései **10 ó**

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai **5 ó**

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései **5 ó**

10. évfolyam 72 óra

Cukrászati alaplőveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés 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, tállalása, formázott díszek készítése, bemutatása

9. évfolyam 36 óra

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, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

10. évfolyam 72 óra

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

10. évfolyam 72 óra

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 alpműveletei

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.

9. évfolyam 72 óra

3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai 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 tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek
-

10. évfolyam 36 óra

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 kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4 Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

900/885 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

3.4.1 Előkészítés tantárgy

108/108 óra

11. és 12. évfolyam

34.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

34.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy

34.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		

Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan	
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan	Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan	
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan	
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan	

3416 A tantárgy témakörei

11. évfolyam 90 óra

3.4.1.6.1 Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

- A munkafeladat megismerése
- Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- Anyagok mérése

12. évfolyam 18 óra

3.4.1.6.2 Munkafolyamatok előkészítése

- Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
- Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 108/108 óra

11. és 12. évfolyam

3421 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

3422 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállításai gyakorlatlal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy.

3423 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

3424 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3425 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
Ismerteti a cukrá- szati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funk- cióit. Ápolja, letisz- títja a berendezése- ket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberen- dezések működését és tisztítási utasítá- sait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyá- zatosság a fokozott balesetveszély fel- ismerése.	
Ismerteti a cukrá- szati gépek, készü- lékek (aprító-, gyú- ró-, keverő-, habve- rő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a beren- dezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógé- pek és kisebb ké- szülékek működé- sét, valamint a tisz- títási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a beren- dezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezé- sek, gépek összeál- lítási, és üzembehe- lyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülé- keket a biztonsági előírásoknak megfe- lelően kezeli, és a technológiának megfelelően prog- ramozza.	Ismeri a berendezé- sek, gépek biztonsági előírásait, va- lamint a programo- zás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb ké- szülékek technoló- giai paraméterek alapján történő programozása

Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete
--	---	-------------------	--	---

3426 A tantárgy témakörei

11. évfolyam 72 óra

3.4.2.6.1 Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

- c) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- d) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- e) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

12. évfolyam 36 óra

- f) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- g) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

3.4.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy 468+143/468 óra

11. évfolyam, 12. évfolyam és 13.évfolyam

3431 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

3432 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy.

3433 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3434 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3435 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Töltelékeket, kré-meket készít (uzsonnasütemé-nyekhez, sós és édes teasütemé- nyekhez, krémes és hagyományos cuk-rásztati készítmé-nyekhez). Gyümöl-csöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümöl-csök és zöldségek tartósítási folyama-tát. Ismeri az olajos magvából készült töltelékek, túróttöle-lékek, sós töltelék-ek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszín-krémek készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs prog-ramban, új techno-lógiák, receptek keresése az interneten.
Uzsonnasütemé-nyekhez tésztát készít, majd egyen-letes nagyságban és tömegben feldol-gozza őket. Töltött és töltetlen uzson-nasüteményeket állít elő, sütési mű-veleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajás tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tész-ták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasü-temények előállítá-sát, valamint a ter-mékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan	Együtműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs prog-ramban, új techno-lógiák, receptek keresése az interneten.
Sós teasütemények-hez tésztákat készít, egyenletes nagy-ságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasü-teményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajás tész- ta, a forrázott tészta és a sós omlós tész- ta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasü-temények, a forrá-zott tésztából ké-szült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs prog-ramban, új techno-lógiák receptek keresése az interneten.

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajos tésztából készült kré- mes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (orosz- krém, Fekete-erdő, tejszínes túró-torta, tejszínes joghurt-torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémegek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlették, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelékét készít, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése interneten.</p>
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>

3436 A tantárgy témakörei

11. évfolyam 18+4 óra

3.4.3.6.1 Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

- Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- Túrótöltelékek készítése
- Sós töltelékek, készítése

12. évfolyam 22 óra

- Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- Tejszínrémek készítése, ízesítése
- Puncstöltelék készítése

11. évfolyam 48+16 óra

3.4.3.6.2 Tészták és uzsonnasütemények készítése

- Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
- Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
- Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése

13. évfolyam 9 óra

- Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása, hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
- Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

11. évfolyam 40+12óra

3.4.3.6.3 Tészták és sós teasütemények készítése

- Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
- Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

13. évfolyam 6 óra

- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

11. évfolyam 30+6 óra

3.4.3.6.4 Krémes készítmények előállítása

- a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése
- c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém,

13. évfolyam 6 óra

képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

11. évfolyam 48+12 óra

3.4.3.6.5 Édes teasütemények, mézesek készítése

- a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

13. évfolyam 9 óra

- d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

12. évfolyam 74 óra

3.4.3.6.6 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

- a) Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése
- e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
 - Torták töltése szögletes alakban
 - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
 - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- g) Felvert lapokból készült tekercek készítése

13. évfolyam 15 óra

- h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

- i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

12. évfolyam 92 óra

3.4.3.6.7 Nemzetközi cukrászati termékek készítése

- a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása
- c) Tészták készítése:
 - Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
 - Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
 - Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése
- d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
 - Roppanós rétegek készítése

e) Krémek készítése

- Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
- Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
- Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
- Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
- f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
 - Rétegelt vágott monodesszertek készítése
 - Formában dermesztett monodesszertek készítése
 - Tartlette készítése: francia forrázott tészából készült desszertek készítése
- g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése

13. évfolyam 15 óra

- h) Minidesszertek készítése
 - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
 - Macaron készítése
- i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

12. évfolyam 30 óra

3.4.3.6.8 Bonbonok készítése

- a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Csokoládé temperálása
- c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok,

13. évfolyam 12 óra

nugátbonbonok, gyümölcs- bonbonok készítése

12. évfolyam 30 óra

3.4.3.6.9 Hidegcukrászati termékek készítése

- a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
- c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése

13. évfolyam 12 óra

- d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

12. évfolyam 36 óra

3.4.3.6.10 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás

- a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
- b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
- c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
- d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

13. évfolyam 9 óra

- e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

108/98 óra

11.évfolyam és 12. évfolyam

344.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

3442 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy

3443 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Cukrászati termékkészítés

3444 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3445 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszert, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tűkörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>

3446 A tantárgy témakörei

11. évfolyam 9 óra

3.4.4.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

- Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- Fondán melegítése, hígítása

12. évfolyam 12 óra

- Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

11. évfolyam 27 óra

3.4.4.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

- Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

- b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcssel, zselé- zés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

12. évfolyam 30 óra

- g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása
- i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
 - j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
 - k) Cukrászati termékek tálalása

12. évfolyam 30 óra

3.4.4.6.3 Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

- a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével
- b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése
- c) Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása
- d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színeztése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján
- e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása
- f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
- g) Díszmunkák tálalása
- h) **A tantárgy értékelésének módja**
- i) A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.
- j) **Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)**
- k) **Konkrét feladatok értékelése**
- l) **Osztályzatok rendszeres nyomon követése.**
- m) **Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.**
- n)

3.4.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy

108/103 óra

11. évfolyam, 12. évfolyam

3451 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

3452 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

3453 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

3454 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3455 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmi-szertípusnak megfe-lelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru el-lenőrzésének lépé-seit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának sza-bályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetősége-it.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatai-nak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrá-szati termékek kal-kulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegé-nek kiszámítását a receptek és veszte-ségek figyelembe-vételével, a cukrá-szati félkész termé-kek nyersanyagér-tékének és a cukrá-szati késztermékek eladási árának ki-számítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbíz-hatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőr-zése
Leltározási felada-tokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró-készlet megállapítá-sát, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatai-nak bevitele, számí-tások ellenőrzése

3456 A tantárgy témakörei

11. évfolyam 36 óra

3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

- Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

- d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- f) Árufelhasználás megállapítása
- g) Áruszükséglet megállapítása
- h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

11. évfolyam 36 óra

3.4.5.6.2 Cukrászati termékek kalkulációja

- a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

12. évfolyam 18 óra

Cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítása

- d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

12. évfolyam 30 óra

3.4.5.6.3 Elszámoltatás

- a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
- b) Cukrászüzem és raktár leltározása
- c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- e) Leltáreredmény megállapítása

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5 Cukrász – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

558/501 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) emelt szinten sajátítják el a szakma gyakorlásához szükséges alapvető szakmai ismereteket, készségeket és képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek segítségével megtanulják – egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében – a szakmai, gazdasági és társadalmi kihívásokat megfelelően értelmezni, kezelni és azokhoz rugalmasan alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) közlése során kiemelt szempont, hogy az oktatók az alapvető szakmai ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák – a célnak leginkább megfelelő módon történő – felhasználásával adják át.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak és témakörök tartalmazzák azokat az ismereteket, amelyek elsajátítása és a sikeres vizsga letétele után a tanulók:

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember)
- egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsment, a marketing és protokoll ismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy

217/191 óra

13. évfolyam

35.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során – szaktechnikus szinten – megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival. Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

35.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

35.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

35.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzemszob.) kell lebonyolítani.

3515 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési áraból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó és bruttó ár valamint az ÁFA megoszlását.	Ismeri és érti a nettó és bruttó bevétel, az ÁFA, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan		Az árak beállítása számítógépes alkalmazással
A bevétel és beszerzési érték alapján kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik.	Költségszintek kiszámítása irodai alkalmazással
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri és érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló.	Bevétel tervezése irodai alkalmazással
Az értékesítés során kiállítja a számla- és nyugtaadás bizonylatait, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli. Elszámolást készít a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla-, és nyugtaadás szabályozási és kiállítási, valamint pénzkezelés szabályozási ismeretekkel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan	A törvények és a munkahelyi belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Számlázógép, kasztagép, banki POS-terminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri és érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb, a rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Számítógépes alkalmazás használata hitelszámla készítéshez
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		

Az ismert eszközök segítségével állást keres, illetve részt vesz a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatási törvény szabályainak betartásával készíti el a beosztott dolgozók munkabeosztását és szabadságok kiadását. Megtervezi a béreket.	Az álláskeresésre és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerére vonatkozó ismeretek. A foglalkoztatás és a bérekre vonatkozó számítások törvényi szabályozásának ismerete.	Teljesen önállóan		Számítógépes irodai alkalmazások, internet használata
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	A vezetési alapelvek ismerete.	Teljesen önállóan		
Összeállítja a területre vonatkozó üzemelési sztenderdek listáját, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Rendelkezik a sztenderdizálással kapcsolatos alapismeretekkel.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik egy vállalkozás beindításához szükséges alapismeretekkel. Ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételeinek lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

3516 A tantárgy témakörei

13. évfolyam

3.5.1.6.1 36 óra Gazdálkodás a bevételekkel

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálati díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása

3.5.1.6.2 17 óra A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta; eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítá-

sa); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonyla- tai; felszolgálati díj kifizetése; TIP kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása; az el- viteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei

3.5.1.6.3 114 óra Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás

Az áruforgalmi mérleg sor elemei; kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszin- tes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó infor- mációk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; be- szerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók ér- tékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások); készlet- mozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maxi- mális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlstatisz- tikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a lel- tározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltá- rozás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár

3.5.1.6.4 16 óra Létszám- és bérgazdálkodás

Álláshirdetések; álláskereső: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be- mutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap ki- töltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvényköny- ve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alap- jai: bérelemek (alaphér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (SZJA, járulékok, borralaló és a TIP speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre), szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfe- lügyelőség)

3.5.1.6.5 18 óra Vezetés a gyakorlatban

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákön keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gya- korlatra épülő vezetést.

3.5.1.6.6 16 óra Vállalkozás indítása

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának fo- lyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogsza- bályi előírásai

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának

értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy

93/93 óra

13. évfolyam

3521 A tantárgy tanításának fő célja

A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközrendszerét.

Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják.

3522 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3523 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3524 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3525 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeit felhasználva megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketingtevékenység eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi terekben történő tájékozódáshoz szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. A kommunikáció során mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzeti kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt	Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel
Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketingeszközöket és módszereket alkalmazza munkája során.	Ismeri a marketingtudásának szinten tartásához szükséges digitális platformokat.	Teljesen önállóan		Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel

Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet, és kapcsolatot tart a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi terekben történő tájékozódáshoz szükséges ismeretanyaggal, és ezzel segíti a vállalkozás marketingcéljainak elérését.	Teljesen önállóan	vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolítása iránt.	Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri az alapvető viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégteri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris követelményeket.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen tart kapcsolatot, és kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során figyelembe veszi a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások miatt felmerülő igényeket, és teljesíti azokat.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

3526 A tantárgy témakörei

13. évfolyam

3.5.2.6.1 63 óra Marketing

Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettség mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurencia-vizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

3.5.2.6.2 30 óra Viselkedés és üzleti protokoll

A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elkészítés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkérdőív, ültetési táblók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 248+31 óra /217 óra

3531 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati értékesítés és munkaszervezés témakörök oktatásának célja a cukrászat teljes tevékenységének áttekintése és a vezetői tevékenység alapjainak elsajátítása.

3532 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Üzletvezető, üzemvezető, cukrászmester

3533 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Üzleti menedzsment

Marketing és protokoll

Előkészítés

Cukrászati gépek berendezések kezelése, programozása

Cukrászati termékek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámolás

3534 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3535 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>A cukrászda nyitása előtt előkészíti az értékesítéshez, felszolgáláshoz használt munkaterületet, üzembe helyezi a gépeket, berendezéseket. Biztosítja az áru- és eszközkészletet, kihelyezi a termékek árát tartalmazó táblákat.</p>	<p>Ismeri a cukrászda napi feladatait, az értékesítőterület és a munkaterület nyitás előtti előkészületeit az értékesítéshez és felszolgáláshoz. Ismeri a cukrászda eszközeit és különböző berendezéseinek használatát. Ismeri a cukrászda műszaki berendezéseinek biztonságos üzembe helyezési és használati előírásait. Ismeri az anyag- és eszközutánpótlás, az árukészlet és a hűtővitrin feltöltésének követelményeit. Ismeri az árcímkék, árlapok készítését, valamint a vitrinben, pultban és vendégtérben történő kihelyezésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Kulturáltan, udvariasan viselkedik a munkatársaival és a vendégekkel.</p>	<p>Árukészlet rögzítése, gépek üzembe helyezése</p>

<p>A cukrászda nyitása után értékesítési feladatokat végez: fagyaltot adagol, kávé, teát főz, süteményeket ajánl, rendelést vesz föl, kiszolgál, becsomagolja a megrendeléseket. Munkája közben betartja a higiéniai szabályokat.</p>	<p>Ismeri a cukrászati készítmények és a fagyalt adagolásának, díszítésének szabályait helyben fogyasztáshoz vagy elvitelhez. Rendelkezik a nemzetközi és egyedi receptek szerinti kávé- és teakülönlegességek ajánlásához és elkészítéséhez szükséges ismeretekkel. Ismeri a sütemény és italajánlást, valamint a rendelésfelvételt. Ismeri a cukrászdai pultból történő kiszolgálás és felszolgálat szabályait és gyakorlati alkalmazását. Ismeri a süteményekhez, díszítésköz, fagyaltokhoz, palackozott italokhoz használt csomagolóeszközöket és csomagolási technikákat. Ismeri a folyamatos áru-, anyag- és eszközutánpótlás követelményeit. Ismeri a cukrászdai tevékenység higiéniai (HACCP), környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Árukészlet rögzítése, pénztárgép kezelése</p>
---	---	--------------------------	--	--

<p>Pénzkezelési és adminisztrációs tevékenység végez</p>	<p>Ismeri a pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelését, működtetését. Ismeri a pénzkezelés, a nyugtaadási kötelezettség betartására vonatkozó előírásokat. Ismeri a készpénz- és átutalásos számla kitöltését. Ismeri a szállítólevelek, számlák és az üzlet belső árumozgásának bizonylatolását. Ismeri a megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartását és a pénztárcönyv vezetését. Ismeri a cukrászda leltározására, a visszáruk ellenőrzésére és a standolásra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Bevétel, kiadás digitális rögzítése, pénztárgép kezelése</p>
<p>A cukrászda zárása után üzemén kívül helyezi a gépeket, a kijelölt helyre viszeszateszi a berendezéseket, eszközöket.</p>	<p>Ismeri a cukrászda gépeinek, berendezéseinek üzemén kívül helyezését. Ismeri a berendezések, eszközök tisztántartására, elpakolására vonatkozó higiéniai előírásokat és a HACCP-t. Ismeri a környezet- és munkavédelmi valamint a tűzrendészeti szabályokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Gépek, berendezések üzemén kívül helyezése</p>
<p>Megszervezi a termeléshez szükséges munkaerőlétszámot.</p>	<p>Ismeri a heti, havi munkabeosztások készítését és a szabadságterv nyomon követését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Táblázatszerkesztés a munkatársak beosztásához</p>
<p>Gondoskodik a termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzéséről. Folyamatosan ellenőrzi a készletet és a tárolást.</p>	<p>Ismeri termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzésének munkaszervezési feladatait (az alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése).</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Raktárkezelő program használata</p>

<p>A rendelések és előjelzések alapján megszervezi és ellenőrzi a termelés mennyiségét, és minőségét.</p>	<p>Ismeri a termelés-szervezés és -ellenőrzés lépéseit: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrásszokkal és a termelési listák ellenőrzése. Ismeri a technológiai, minőségi előírásokat és a gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzésének paramétereit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Termelési listák összesítése</p>
<p>Együttműködik az adminisztrátorral a raktárnyilvántartással, árkialakítással, számlázással, leltározással kapcsolatban.</p>	<p>Összefüggéseiben ismeri az cukrászati adminisztrációval kapcsolatos munkaszervezési feladatokat (a beérkező áruk bevételezése, a raktárkészlet nyilvántartása, a kalkulációs rendszer időszakos frissítése, számlák kiállítása a kimenő árukról, valamint a leltározás).</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Raktárkezelői, kalkulációs, számlázási, programok kezelése</p>
<p>Megszervezi és ellenőrzi a cukrászati termékek kiszállítását.</p>	<p>Ismeri a szállításmegszervezésével kapcsolatos feladatokat (a szállítássorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelő és a számla alapján).</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Szállítási címek és elérhetőségek digitális nyilvántartása</p>
<p>Intézkedik az üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetése érdekében. Megszervezi és ellenőrzi a napi, heti takarítást.</p>	<p>Ismeri az üzemzavar és műszaki hiba esetén szükséges intézkedéseket. Ismeri a berendezések, gépek folyamatos karbantartásának megszervezésével kapcsolatos feladatokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Karbantartók címének, elérhetőségeinek digitális nyilvántartása</p>

3536 A tantárgy témakörei

13. évfolyam

3.5.3.6.1 174+20 óra Cukrászdai értékesítés

a) Nyitás előtti feladatok elvégzése

Tájékozódás a napi feladatokról

Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata

A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata

Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben

b) Nyitás utáni feladatok

A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása

Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása

Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele

Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás

Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagy- lalt, palackozott italok csomagolása)

Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás

c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok

Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése

Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése

Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása

Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása

Pénztárkönyv vezetése

Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás

d) Zárás utáni teendők

A gépek üzemben kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakódása

3.5.3.6.2 74+11 óra Cukrászati munkaszervezés

a) Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése

b) Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése

c) Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése

d) Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás

e) Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján

f) Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez

g) Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

4 RÉSZSZAKMA

5 EGYEBEK

TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI.....	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	1
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	6
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület	6
3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra.....	6
3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)	8
3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra	8
3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület	12
3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra	12
3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra	14
3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra	
3.4 Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	20
3.4.1 Előkészítés tantárgy 108/108 óra	20
3.4.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 108/108 óra	
22	
3.4.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy 468/468 óra	23
3.4.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 108/98 óra.....	29
3.4.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 108/103 óra	32
3.5 Cukrász – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	35
3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy 217/191 óra.....	35
3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 93/93 óra.....	39
3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 248/217 óra	41
4 RÉSZSZAKMA.....	47
5 EGYEBEK.....	47

15

1

2 PROGRAMTANT ERV

a

23. Turizmus-vendéglátás ágazathoz tartozó 5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel 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 szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

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

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

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

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

3 A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszama	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszama
Évfolyam összes óraszama		252	324	504	434	744	2258	1080	1023	2103
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	18	36	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36				36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	180	252	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	72	36				108	108		108
	Tanulási terület összóraszáma	252	324	0	0	62	638	558	0	558
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek	0	0	108	62	0	170	108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái			35			35	35		35
	Értékesítés folyamata			25			25	25		25
	Kommunikáció a vendéggel			12			12	12		12
	Rendezvény logisztika			20			20	20		20
	Rendezvény bonyolítása			16	22		38	16	22	38
	Elszámolás, fizettetés				40		40		40	40
	Vendégtéri ismeretek	0	0	72	62	93	227	72	62	134
	Felszolgálati ismeretek			36	28	42	106	36	28	64
	Felszolgálat lebonyolítása			36	28	42	106	36	28	64
	Fizetési módok				6	9	15		6	6
	Étel és italismeret	0	0	216	217	0	433	180	217	397
	Konyhatechnológiai alapismeretek			15			15		15	15
	Ételkészítési ismeretek			88	46		134	30	92	122
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				15		15	15		15
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				15		15	15		15
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai			93	81		174	60	110	170
	Italok készítésének szabályai				20		20	20		20
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			20	25		45	25		25

Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				15		15	15		15
Értékesítési ismeretek	0	0	36	62	0	98	36	62	98
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			36			36	36		36
A bankett kínálat kialakításának szempontjai				28		28		28	28
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				6		6		6	6
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				5		5		5	5
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				13		13		13	13
Gasztroesemények az online térben				6		6		6	6
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				4		4		4	4
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	0	72	31	0	103	72	31	103
Beszerezés			8			8	8		8
Raktározás			8			8	8		8
Termelés			8			8	8		8
Ügyvitel a vendéglátásban			8			8	8		8
Százalék számítás, mértékegység átváltások			4			4	4		4
Árképzés			20			20	20		20
Jövedelmezőség				15		15		15	15
Elszámoltatás				16		16		16	16
Vállalkozási formák			8			8	8		8
Alapvető munkajogi és adózási formák			8			8	8		8
Tanulási terület összórászama	0	0	504	434	93	1031	468	434	902

Vendégférti szaktechnikus – emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	0	0	0	0	248	248	36	217	253
	Gazdálkodás a bevételekkel					36	36	36		36
	A gazdálkodással összefüggő bizonylat-kezelési ismeretek					26	26		26	26
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás					116	116		116	116
	Létszám- és bér gazdálkodás					28	28		28	28
	Vezetés a gyakorlatban					18	18		18	18
	Vállalkozás indítása					24	24		29	29
	Marketing és protokoll	0	0	0	0	93	93	0	93	93
	Marketing					60	60		60	60
	Viselkedés és üzleti protokoll					33	33		33	33
	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	248	248	0	217	217
	A vendégasztalánál készíthető ételek					124	124		109	109
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein					124	124		108	108
	Tanulási terület összórászama	0	0	0	0	589	589	36	527	563
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200			200			

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszama:

18 óra/9. évfolyam

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza 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 ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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.

3.1.1.1 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomán követésére.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresőzés mód-szereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresőzési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresőzési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.1 A tantárgy témakörei

18 óra/9. évfolyam

3.1.1.1.1 Álláskeresés

5 óra/9. évfolyam

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

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.1.2 Munkajogi alapismeretek

5 óra/9. évfolyam

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.1.3 Munkaviszony létesítése

5 óra/9. évfolyam

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)

3.1.1.1.4 Munkanélküliség

3 óra/9. évfolyam

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tantárgyainak összórászama:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az

állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

32.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják válaszítani 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 a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

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

32.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

32.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3215 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőkhöz segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőkhöz segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

<p>Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.</p>	<p>Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.</p>	<p>Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.</p>	<p>Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakrabban idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

3.1 Munkavállalói idegen nyelv

62 óra

4

513. évfolyam

62 óra

6

3.1.1.1.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 11 óra
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 (írás-készség).

3.1.1.1.2 Önéletrajz és motivációs levél 20 óra
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, szakmájában használt
gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú
kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, ho-
gyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

3.1.1.1.3 „Small talk” – általános társalgás 11 óra
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. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás,
épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi,
szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélge-
tésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.
Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak
fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.
A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszéd-készség),
de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során re-
ceptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

3.1.1.1.4 Állásinterjú 20 óra
A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikáci-
ót folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja
azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetősége-
kről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud
feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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 dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

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

3.2.1 A munka világa tantárgy

54 óra/9. és 10. évfolyam

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanuló-szerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

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

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

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

3216 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

3217 A tantárgy témakörei

3.2.1.7.1 Alapvető szakmai elvárások **9 óra/9. évfolyam**
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.2.1.7.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok **36 óra/10. évfolyam**
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

3.2.1.7.3 Munkabiztonság és egészségvédelem **9 óra/9. évfolyam**
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel. Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának

értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2.2 IKT a vendéglátásban tantárgy

Összesen:72 óra/9 és 10. évfolyam

3221 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének 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-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3222 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3223 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3224 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3225 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.1.1.1 A tantárgy témakörei

3.1.1.1.1 Digitális eszközök a vendéglátásban **36 óra/9. évfolyam**

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

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

3.1.1.1.2 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása **9 óra/10. évfolyam**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

3.1.1.1.3 Digitális eszközök a turizmusban **27 óra/10. évfolyam**

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

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.1.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

Összesen: 432 óra/9. és 10. évfolyam

3.1.2.1 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 tanulmányaikat 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 szinten (szakképzési vagy technikus) 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.

3.1.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.1.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3226 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkesztő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

3.2.1.5 A tantárgy témakörei

3.2.1.5.1	A cukrászati termelés alapjai évfolyam	36 óra/9.
3.2.1.5.2	A cukrászüzem helységei, munkaterületei	6 óra
	A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei	10 óra
	A cukrászati termékészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései	10 óra
	A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai	5 óra
	Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései	5 óra
	Cukrászati alpműveletek gyakorlása:	72 óra/10. évfolyam
-	Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése	

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés 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

3.2.1.5.3 Az ételkészítés alapjai

36 óra/9. évfolyam

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

5 óra

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

10 óra

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

5 óra

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

8 óra

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

8 óra

Az ételkészítés alapjai

72 óra/10. évfolyam

Íz- és illatérzékelés

(friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Alapvető

konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

3.2.1.5.4 A vendégtéri értékesítés alapjai

36 óra/9. évfolyam

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

5 óra

Higiéniai előírások

10 óra

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

11 óra

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

10 óra

A vendégtéri értékesítés alapjai

72 óra/10. évfolyam

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

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

3.2.1.5.5 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

72 óra/9. évfolyam

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai 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 tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

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 kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

36 óra/10.

évfolyam

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2 Vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület **1031 óra**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 902/902 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A vendégtéri szaktechnikus a képzés során olyan ismeretek birtokába kerül, amik segítségével a vendégeket mindenkor az elvárásainak megfelelően, a lehető legmagasabb szinten szolgálják ki.

A képzés célja, hogy a szakembert felkészítsük a 21. század kihívásaira és lehetőségeire.

3.2.2 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

170/170 óra

3.2.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.2.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.2.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

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

3.2.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Internet, speciális éttermi IKT-eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttmű-	

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvételét és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan	közdve oldja meg.	Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készsége szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-igényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszközállomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készsége szintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetési és elszámoló éttermi szoftverek készsége szintű ismerete

3.2.1 Rendezvény szervezési ismeretek tantárgy

170 óra

711. évfolyam

108 óra

3.2.1.1.1 Rendezvények típusai, fajtái óra

35

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszetkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

3.2.1.1.2 Az értékesítés folyamata

25 óra

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felhasználás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

3.2.1.1.3 Kommunikáció a vendéggel 12 óra
Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során. Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken
Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken
Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása
Etikett és protokoll szabályok
Megjelenés
Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

3.2.1.1.4 Rendezvénylogisztika 20 óra
Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)
Eszközigeny, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

3.2.1.1.5 Rendezvény lebonyolítása 16 óra
Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése
Gépek üzembe helyezése
Rendezvénykönyv ellenőrzése
Vételezés raktárból, készletek feltöltése

812. évfolyam **62 óra**

3.1.1.1.1 Rendezvény lebonyolítása 22 óra
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 felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)
Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

3.1.1.1.2 Elszámolás, fizettetés 40 óra
Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel. Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.1.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy

227 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettséggel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyel a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és söntés felé való továbbításánál.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálási módokat, a felszolgálás menetét, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a digitális számlázó-programot a vendég fizettetésénél.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert a vendég fizettetésénél és az elszámolásnál.

911. évfolyam

72 óra

3.1.2.1.1 Felszolgálási ismeretek

36 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai

3.1.2.1.2 A felszolgálás lebonyolítása óra

36

Felszolgálási módok, folyamatok

10	12. évfolyam	62 óra	
	3.1.2.1.3 Felszolgálati ismeretek		28 óra
	A nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás		
	3.1.1.1.1 A felszolgálat lebonyolítása		28 óra
	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása, alkalmi rendezvényekre való terítés		
	3.1.2.1.4 Fizetési módok		6 óra
	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete		

11	13. évfolyam	93 óra	
	3.1.2.1.5 Felszolgálati ismeretek		42 óra
	A nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás, zárasi teendők		
	3.1.1.1.2 A felszolgálat lebonyolítása		42 óra
	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása, alkalmi rendezvényekre való terítés		
	Rendezvényen való felszolgálat		
	Szobaszerviz feladatok ellátása		
	3.1.2.1.6 Fizetési módok		9 óra
	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete		

3.1.1 Étél- és italismeret tantárgy 433 óra

3.1.1.1 A
t
a
n
t
á
r
g
y
t
a
n
í
t
á
s
á
n
a
k
f
ő
c
é
l
j

A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyhájának megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier- ismeretek elsajátíttatása.

3.1.1.2

a
t
a
n
t
á
r
g
y
a
t
o
k
t
a
t
ó
v
é
g
z
e
t
t
s
é
g
é
r
e
,
s
z
a
k
k
é
p
e
s
í
t
é
s
é
r

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgálattal rendelkező személy

3.1.1.3 K
a
p
c
s
o
l
ó
d
ó
k
ö
z
i
s
m
e
r
e
t
i
,
s
z
a
k
m
a
i
t
a
r
t
a
l
m
a
k
I
d
e
g
e
n
n
y
e
l
v
i
i

Étel- és italismeret
Értékesítési ismeretek
Rendezvényismeret

3.1.1.4

s
m
e
r
e
t
e
k

A
k
é
p
z
é
s
ó
r
a
k
e
r
e
t
é
n
e
k
l
0
0
%
-
á
t
g
y
a
k
o
r
l
a
t
i
h
e
l
y

s
z
í
n
e
n
(
t
a
n
m
ű
h
e
l
y
,
ü
z
e
m
s
t
b
.)
k
e
l
l
e
b
o
n
y
o
l
í
t
a
n
i
.

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
----------------------------	-----------	--------------------------------------	--	---

<p>A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alapismereteit.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási, sűrítési, dúsítási és hőkezelési módokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb újszerű konyhatechnológiai eljárásokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Használja a digitális választékközlő eszközökben rejlő lehetőségeket a különböző ételek és italok ajánlásánál.</p>
<p>Ételeket ajánl, közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, befejező fogások hagyományos és újszerű elkészítési módjait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Értőn alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonosságait. Megérti és átérzi, komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával segíteni próbálja a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.</p>	<p>Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.</p>
<p>Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonosságait, érdekességeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakkikkeit.</p>
<p>Ismeri, követi az éttermemértékelő és -minősítő rendszereket a világban.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a világ éttermemértékelő és -minősítő rendszereit (Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.)</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Italokat készít és szolgál fel, közben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálsuk szabályait.</p>	<p>Teljes mértékben tudja a borok, szén-savas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, Ásványvizek készítésének módjait, felszolgálsuk szabályrendszerét</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.</p>

Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Teljes mértékben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Teljesen önállóan		
Ételeket és italokat párosít, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Teljes mértékben ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Teljesen önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekkel és italokkal kapcsolatban.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Teljesen önállóan		

11. évfolyam

180 + 36 = 216 óra

3.1.1.1.3	Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	15 óra
3.1.1.5.1	Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge	88 óra
3.1.1.5.2	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 bárítalok	93 óra
3.1.1.5.3	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai	20 óra

12. évfolyam

217 óra

3.1.1.1.1	Ételkészítési ismeretek Főételek, befejező fogások	46 óra
3.1.1.1.2	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	15 óra

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

3.1.1.1.3	Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.	15 óra
3.1.1.1.4	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	81 óra
3.1.1.1.5	Italok készítésének szabályai Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	20 óra
3.1.1.1.6	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása	25 óra
3.1.1.1.7	Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag	15 óra

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.
Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)
Konkrét feladatok értékelése
Osztályzatok rendszeres nyomon követése.
Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.1.2 Értékesítési ismeretek tantárgy

98 óra

3.1.2.1 A
t
a
n
t
á
r
g
y
t
a
n
í
t
á
s
á
n
a
k
f
ő
c
é
l
j
a

A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

3.1.2.2 A
t
a
n
t
á
r
g
y
a
t
o
k
t
a
t
ó
v
é

g
z
e
t
t
s
é
g
é
r
e
,
s
z
a
k
k
é
p
e
s
í
t
é
s
é
r
e
,
m
u
n
k
a
t
a
p
a
s
z
t
a
l
a
t
á
r
a
v
o
-
n

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

3.1.2.3

a
t
k
o
z
ó
s
p
e
c
i
á
l
i
s
e
l
v
á
r
á
s
o
k

K
a
p
c
s
o
l
ó
d
ó
k
ö
z
i
s
m
e
r
e
t
i
,
s
z

Étel- és italismeret
Vendégtéri ismeretek
Rendezvényismeret

3.1.2.4 A
k
é
p
z
é
s
ó
r
a
k
e
r

e
t
é
n
e
k
l
0
0
%
-
á
t
g
y
a
k
o
r
l
a
t
i
h
e
l
y
s
z
í
n
e
n
(
t
a
n
m
ű
h
e
l
y
,
ü
z
e
m
s
t
b
.

)
k
e
l
l
l
e
b
o
n
y
o
l
í
t
a
n
i
.

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
----------------------------	-----------	--------------------------------------	--	---

Étlapot és itallapot szerkeszt a marketing szempontok figyelembevételével.	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap és egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásaival.	Teljesen önállóan		Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonálásra, alkalomra, technológiára, gépesítettségre, helyszínre és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Teljesen önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Táblás ajánlatot („séf ajánlata”) dolgoz ki.	Teljes mértékben ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		
Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketingvonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Teljesen önállóan		
Megnevezi és használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó tevékenységeket.	Teljes mértékben ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére vonatkozó főbb szabályokat.	Teljesen önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	

Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Teljes mértékben ismeri a különböző gasztronómiai események, vacsoraesetek szervezését, lebonyolítását, protokoll szerinti megjelenítését az online térben, közösségi oldalakon.	Teljesen önállóan		Különböző internetes felületeket használ a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing-szemponatoknak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Teljesen önállóan		Számítógépen hírlevelet szerkeszt, interneten keresztül továbbítja.

11. évfolyam

36 óra

- 3.1.2.5.1** Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponatai 36 óra
 Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

12. évfolyam

62 óra

- 3.1.2.5.2** A bankett kínálat kialakításának szempontjai 28 óra
 Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
- 3.1.2.5.3** A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai 6 óra
 Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
- 3.1.2.5.4** Sommelier feladatának marketingvonatkozásai 5 óra
 Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
- 3.1.2.5.5** Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése 13 óra
 Étterem megjelenése az online térben
 Étteremhonal felépítése, admin-feladatok
 Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.
- 3.1.2.5.6** Gasztroesemények az online térben 6 óra
 Események szervezése, vacsoraesetek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
- 3.1.2.5.7** Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai 4 óra
 A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok

helyes meg- választása az online protokoll szerint

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.
Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.1.3 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

103 óra

3.1.3.1 A
t
a
n
t
á
r
g
y
t
a
n
í
t
á
s
á
n
a
k
f
ő
c
é
l
j
a

A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

3.1.3.2 A
t
a
n
t
á
r
g
y
a
t
o
k
t
a
t
ó
v
é

g
z
e
t
t
s
é
g
é
r
e
,
s
z
a
k
k
é
p
e
s
í
t
é
s
é
r
e
,
m
u
n
k
a
t
a
p
a
s
z
t
a
l
a
t
á
r
a
v
o
-
n

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

3.1.3.3

a
t
k
o
z
ó
s
p
e
c
i
á
l
i
s
e
l
v
á
r
á
s
o
k

K
a
p
c
s
o
l
ó
d
ó
k
ö
z
i
s
m
e
r
e
t
i
,
s
z
a
k

Matematika
Étel- és italismeret

3.1.3.4

m
a
i
t
a
r
t
a
l
m
a
k
I
d
e
g
e
n
n
y
e
l
v
i
i
s
m
e
r
e
t
e
k

A
k
é
p
z
é
s
ó
r
a
k
e
r
e
t
é

n
e
k
l
e
g
a
l
á
b
b
7
0
%
-
á
t
g
y
a
k
o
r
l
a
t
i
h
e
l
y
s
z
í
n
e
n
(
t
a
n
m
ű
h
e
l
y
,
ű
z
e
m

3.1.3.5

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árukat az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, árurendelés szabályaival.	Teljesen önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	Ismeri és használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árukat az áruátvétel szempontjai szerint.	Teljes mértékben ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait, és a selejtezés szabályait.	Teljesen önállóan		Használja a digitális rendszereket az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, szabályait és szempontrendszerét.	Teljes mértékben ismeri a termelés és a vételezések szabályait, szempontrendszerét.	Teljesen önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat állít ki, számlákat állít ki, leltározik.	Teljes mértékben ismeri a bizonylatok, számlák, leltári dokumentációk szabályozását.	Teljesen önállóan		Használja az egység bizonylatolásra, számlázásra és leltározásra alkalmazott szoftvereit.

<p>Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költségszint, eredményszint fogalmát és számítását.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és -többletet értelmez.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajtákat (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
--	---	--------------------------	--	--

11. évfolyam

72 óra

<p>3.1.3.5.1 Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei</p>	<p>8 óra</p>
<p>3.1.3.5.2 Raktározás Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai</p>	<p>8 óra</p>
<p>3.1.3.5.3 Termelés Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei</p>	<p>8 óra</p>
<p>3.1.3.5.4 Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p>	<p>8 óra</p>
<p>3.1.3.5.5 Százalékszámítás, mértékegység-átváltások óra Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</p>	<p>4</p>
<p>3.1.3.5.6 Árképzés Árpolitika, árkiállítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja</p>	<p>20 óra</p>

3.1.3.5.7 Vállalkozási formák 8 óra
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.1.3.5.8 Alapvető munkajogi és adózási ismeretek 8 óra
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, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

12. évfolyam

31 óra

3.1.1.1.1 Jövedelmezőség A költség és az eredmény fogalma 15 óra
Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

3.1.1.1.2 Elszámoltatás 16 óra
A leltárhiány és -többlet értelmezése
Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása

3.2.2.5.1 Vállalkozási formák
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.2.2.5.2 Alapvető munkajogi és adózási ismeretek
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, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2 Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés tanulási terület

589 óra

3.2.1 Üzleti menedzsment tantárgy

248 óra

12

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során – szaktechnikusi szinten – megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér gazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési áraból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást.	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. Beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az árat beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
A bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során a számla- és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénzkezelés, valamint az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		A számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok segítségével végzi el a feladatokat.
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényértékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Számítógépes alkalmazást használ a hitelszámla elkészítésére.
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Ismeri a szakhatósági ellenőrzés menetét.	Teljesen önállóan		

A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában, és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a béekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével oldja meg az álláskereső és a toborzás, kiképzés feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait.
Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemenlési szten-derdjait, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevitelével.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevitelének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

13

13. évfolyam

14

248 óra

3.2.1.1.1 Gazdálkodás a bevételekkel

36 óra

A bevétel fogalma, egyszerű számvetési alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvittele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra

3.2.1.1.2 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

26 óra

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alakja, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózása; a nyugta alakja, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemenlési zavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás); értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítás); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás

szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

3.2.1.1.3 Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 116 óra

Az áruforgalmi mérleg sor elemei; kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: szállítók kiválasztása, ajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások); készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet; számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár

3.2.1.1.4 Létszám- és bérgazdálkodás 28 óra

Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, A munka törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alaphír, jutalékok, prémiumok, egyéb bérjellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre); szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)

3.2.1.1.5 Vezetés a gyakorlatban 18 óra

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

3.2.1.1.6 Vállalkozás indítása 24 óra

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel. Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2.2 Marketing és protokoll tantárgy

93 óra

3.2.2.1 A
t
a
n
t
á
r
g
y
t
a
n
í
t
á
s
á
n
a
k
f
ő
c
é
l
j
a

A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközrendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illem alapszabályainak elsajátíttatása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

3.2.2.2 A
t
a
n
t
á
r
g
y
a

t
o
k
t
a
t
ó
v
é
g
z
e
t
t
s
é
g
é
r
e
,
s
z
a
k
k
é
p
e
s
í
t
é
s
é
r
e
,
m
u
n
k
a
t
a
p
a
s
z
t
a
l

—

3.2.2.3 K
a
p
c
s
o
l
ó
d
ó
k
ö
z
i
s
m
e

Történelem
Etika
Informatika

3.2.2.4

r
e
t
i
,
s
z
a
k
m
a
i
t
a
r
t
a
l
m
a
k
A
m
u
n
k
a
v
i
l
á
g
a

A
k
é
p
z
é
s
ó
r
a
k
e
r
e
t

é
n
e
k
l
e
g
a
l
á
b
b
7
0
%
-
á
t
g
y
a
k
o
r
l
a
t
i
h
e
l
y
s
z
í
n
e
n
(
t
a
n
m
ű
h
e
l
y
,
ű
z
e

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismeretelinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik.	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	
Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan		

A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan	
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan	
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan	

13. évfolyam 15

93 óra

3.2.2.5.1 Marketing

60 óra

Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek); online elégedettség-visszajelző rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés

3.2.2.5.2 Viselkedés és üzleti protokoll

33 óra

A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; a bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel. Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)
Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.
Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy

248 óra

3.2.3.1 A
t
a
n
t
á
r
g
y
t
a
n
í
t
á
s
á
n
a
k
f
ő
c
é
l
j
a

A szakma speciális területeinek megismertetése.

3.2.3.2 A
t
a
n
t
á
r
g
y
a
t
o
k
t
a
t
ó
v
é

g
z
e
t
t
s
é
g
é
r
e
,
s
z
a
k
k
é
p
e
s
í
t
é
s
é
r
e
,
m
u
n
k
a
t
a
p
a
s
z
t
a
l
a
t
á
r
a
v
o
-
n

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

3.2.3.3

Étel- és italismeret
Vendégtéri ismeretek
Rendezvényismeret

3.2.3.4

a
k
m
a
i
t
a
r
t
a
l
m
a
k
I
d
e
g
e
n
n
y
e
l
v
i
i
s
m
e
r
e
t
e
k

A
k
é
p
z
é
s
ó
r
a
k
e
r

e
t
é
n
e
k
1
0
0
%
-
á
t
g
y
a
k
o
r
l
a
t
i
h
e
l
y
s
z
í
n
e
n
(
t
a
n
m
ű
h
e
l
y
,
ü
z
e
m
s
t
b
.

)
k
e
l
l
l
e
b
o
n
y
o
l
í
t
a
n
i
.

3.2.3.5 A
t
a
n
t
á
r
g
y
o
k
t
a
t
á
s
a
s
o
r
á
n
f
e
j
l
e
s
z
t
e
n

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég asztalánál ételeket készít a megfelelő eszközökkel.	Teljeskörűen ismeri az asztalánál készíthető ételek típusait, technológiáit, a flambírozási formákat és az új trendeket.	Teljesen önállóan	Felelősségteljes, biztonságos munkavégzés Udvariasság, megfelelő kommunikáció Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Digitális hőközlő berendezések kezelése
A vendég asztalánál ételeket készít hőbehatásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükséges hőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével.	Teljesen önállóan		Indukciós eszközök használata, programozása
Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidő-beosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és számításait, valamint a munkaerőkölcsönzés szabályait, jogi hátterét.	Teljesen önállóan		Megfelelő számítógépes szoftverek használata

13. évfolyam

217 + 31=248 óra

16

3.2.3.5.1 A vendég asztalánál készíthető ételek 124 óra
Az asztalánál készíthető ételek típusai, technológiai, flambírozási formák, új trendek

3.2.3.5.2 Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein 124 óra
Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsön-
zött és saját munkaerő munkájának összehangolása

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése

4 RÉSZSZAKMA

5 EGYEBEK

TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	1
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	6
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület	6
3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra	6
3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)	8
3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra.....	8
3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület.....	12
3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra.....	12
3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra	14
3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra 15	
3.4 Vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület... 20	
3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 170/170 óra.....	20
3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy 134/134 óra	22
3.4.3 Étel- és italismeret tantárgy 397/397 óra	24
3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy 98/98 óra	27
3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 103/103 óra.....	30
3.5 Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület 34	
3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy 253/253 óra	34
3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 93/93 óra	38
3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 217/217 óra.....	40
4 RÉSZSZAKMA	41
5 EGYEBEK	41

3 PROGRAMTANTERV

a

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó

4 1013 23 01

Cukrász SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- 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 részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel 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 szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalma a következő táblázatban található. A szabadon felhasználható óraszámokat a táblázatban piros szín jelöli. A szabadon felhasználható órakeretet úgy használtuk fel, hogy az megfeleljen a képzési követelményeknek, legyen összhangban a munkáltató és a munkaerőpiac igényeivel, ezzel is hatékonyabbá téve az oktatást.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanmű- helyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

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

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

4 A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszámja	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		576+36 =612	819+153=9 72	717+12 0=837	2112+309 =2421	1190	922	2112
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5			5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5
	Munkanélküliség	3			3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11
	Állásinterjú			20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9
	IKT a vendéglátásban	72+36=108	0	0	72+36=108	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36+10=46			36+10=36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9+16=25			9+16=25	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban	27+10=37			27+10=37	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108
	Tanulási terület összórárszáma	558+36 =594	0	62	558+36=594	558	0	558
Cukrász - középszintű képzés	Előkészítés	0	108+18	62	170+18=188	108	62	170
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		108+12		108+12	108		108
	Munkafolyamatok előkészítése		+6	62	62+6		62	62
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134	72	62	134
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72	62	134	72	62	134
	Cukrászati termékek készítése	0	495+117	407+120	902+237=1139	290	612	902
	Töltelékek, krémekek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		38+6	18+2	56+8	38	18	56
	Tészták és uzsonnasütemények készítése		120+24	+8	120+32	72	48	120
	Tészták és sós teasütemények készítése		92+18	+4	92+22	72	20	92
	Krémes készítmények előállítása		74+15	+4	74+19	36	38	74
	Édes teasütemények, mézesek készítése		91+20	+8	91+28	36	55	91
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		80+22	74+18	154+40	36	118	154
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		+12	160+24	160+36		160	160
	Bonbonok készítése			62+20	62+20		62	62
	Hidegcukrászati termékek készítése			62+20	62+20		62	62

	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás			31+12	31+12		31	31
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	72+18	62	134+18=152	72	62	134
	Bevonatok készítése, alkalmazása		18+4	18	36+4	18	18	36
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		54+10	18	72+10	54	18	72
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése		+4	26	26+4		26	26
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	0	72	62	134	72	62	134
	Anyaggazdálkodás		54	18	72	54	18	72
	Cukrászati termékek kalkulációja		18	26	44	18	26	44
	Elszámoltatás			18	18		18	18
	Tanulási terület összóraszama	0	819+153	655+120	1474+273=1747	614	860	1474
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	175			200		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

4.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

4.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

Kilencedik évfolyam

4.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

4.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

4.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

4.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresői technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresői portálokon információkat keres, rendszerez.

4.1.1.6 A tantárgy témakörei

Kilencedik évfolyam

4.1.1.6.1 Álláskeresés 5 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

4.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek 5 óra

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

4.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése 5 óra

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)

4.1.1.6.4 Munkanélküliség 3 óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

4.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

5 11. évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

5.1.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

5.1.1.1 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 szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel 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.

5.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

5.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

5.1.15 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályálandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

5.1.1.6 A tantárgy témakörei

11. évfolyam 11 óra

5.1.1.6.1 Az álláskereső lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskereső 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, álláskeresővel 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 (írás-készség).

5.1.1.6.2 20 óra 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 tartalmi 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.

5.1.1.6.3 11 óra „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.

5.1.1.6.4 20 óra Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.1 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 558/558óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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 dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmában elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.1.1 A munka világa tantárgy

54/54óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

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

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

3.1.15 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanuló szerződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanuló szerződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendbentartására. Munkája során információcsere és munkatársaival együtt működésre kész, hozzáállásában igénykívő.	Hatékonyan tudja állás kereséshez és munkaszerződés minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzetes egyeztetéssel.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.1.16 A tantárgytémakörei

9. évfolyam

3.1.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások

9 óra

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.1.1.6.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok

36 óra

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

3.1.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem

9

óra

Munkabiztonsági, baleset elhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegély nyújtási alapismeretek a gyakorlatban

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.1.1 IKT a vendéglátásban tantárgy

72+36= 108/72 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének 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-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó tábláza- tokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alap- ismeretek, szöveg- szerkesztő és táblá- zatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommuniká- ciós eszközöket rendeltetés szerűen, a vagyonszerzési, munkavédelmi elvárásoknak meg- felelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftve- reket (táblázatkeze- lő, szövegszerkesz- tő) készségszinten használ.

<p>Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.</p>	<p>Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete</p>	<p>Irányítással</p>	<p>Az internetről összegyűjtött információk felhasználásakor betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.</p>
<p>Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.</p>	<p>Internethasználat</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.</p>

3.1.1.6 A tantárgytémakörei

9.évfolyam

3.1.1.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban 36+10=46/36 óra

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

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

3.1.1.6.2 Digitális tananyag tartalmak alkalmazása 9+16=25/9 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

3.1.1.6.3 Digitális eszközök a turizmusban 27+10=37/27 óra

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

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

5.1.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

432/432 óra

Kilencedik évfolyam

5.1.21 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 tanulmányaikat 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 szinten (szakképzési vagy technikus) 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.

5.1.22 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

5.1.23 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

5.125 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módját.	A vendégtér, a szerviztér, a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégtérrel felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatchnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tésztaelőkészítő, tésztaelőfeldolgozó, sütő, töltelékkelkészítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termáliezek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkezéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

5.1.2.6 A tantárgy témakörei

Kilencedik évfolyam

5.1.2.6.1 108 óra A cukrászati

termelés alapjai A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termék előkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alaplőveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, 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

5.1.2.6.2 **108 óra** 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, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

5.1.2.6.3 **108 óra** 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 alpműveletei

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

5.1.2.6.4 **108 óra** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai 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 tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- 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 kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

5.2 Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

1474/1474 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

5.2.1 Előkészítés tantárgy 170+18=188 óra /170 óra

521.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai művelethez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

521.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy

521.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

5215 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		

Pontosán kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

5216 A tantárgy témakörei

10. évfolyam

5.2.1.6.1 **108+12 óra** Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

- A munkafeladat megismerése
- Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- Anyagok mérése

5.2.1.6.2 **10. évfolyam 0+6 óra** Munkafolyamatok előkészítése

- Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

11. évfolyam 62 óra

- Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

5.2.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134/134 óra

10. és 11. évfolyam

5221 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

5222 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállításai gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy.

5223 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

5224 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

5225 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kope- tenciák
Ismerteti a cukrá- szati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funk- cióit. Ápolja, letisz- títja a berendezése- ket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberende- zések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyá- zatosság a fokozott balesetveszély fel- ismerése.	
Ismerteti a cukrá- szati gépek, készülé- kek (aprító-, gyú- ró-, keverő-, habve- rő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a beren- dezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógé- pek és kisebb ké- szülékek működé- sét, valamint a tisz- títási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a beren- dezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezé- sek, gépek összeál- lítási, és üzembehe- lyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülé- keket a biztonsági előírásoknak megfe- lelően kezeli, és a technológiának megfelelően prog- ramozza.	Ismeri a berendezé- sek, gépek biztonsági előírásait, va- lamint a programo- zás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb ké- szülékek technoló- giai paraméterek alapján történő programozása

Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségeit	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete
--	--	-------------------	--	---

5226 A tantárgy témakörei

10. évfolyam 72 óra

5.2.2.6.1 Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

- Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

11. évfolyam 62 óra

- Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

5.2.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy 902+ 237 óra /902 óra

10. évfolyam és 11. évfolyam

5231 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

5232 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy.

5233 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

5234 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

5235 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Töltelékeket, kré-meket készít (uzsonnasütemé-nyekhez, sós és édes teasütemé- nyekhez, krémes és hagyományos cuk-rásztati készítmé-nyekhez). Gyümöl-csöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümöl-csök és zöldségek tartósítási folyama-tát. Ismeri az olajos magvából készült töltelékek, túróttöle-lékek, sós töltelék-ek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszín-krémek készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs prog-ramban, új techno-lógiák, receptek keresése az interne-ten.
Uzsonnasütemé-nyekhez tésztát készít, majd egyen-letes nagyságban és tömegben feldol-gozza őket. Töltött és töltetlen uzson-nasüteményeket állít elő, sütési mű-veleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajás tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tész-ták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasü-temények előállítá-sát, valamint a ter-mékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	
Sós teasütemények-hez tésztákat készít, egyenletes nagy-ságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasü-teményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajás tész- ta, a forrázott tészta és a sós omlós tész- ta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasü-temények, a forrá-zott tésztából ké-szült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Teljesen önállóan		

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (orosz- krém, Fekete-erdő, tejszínes túrótorta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készí­ tését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde- felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, rop- panós rétegek, kré- mek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermedtett, mo- nodesszertek, tartlettak, francia forrázott tésztából készült desszertek készí­ tését, Nemzetközi trend szerint készült tor- ták, minidesszertek macaronok, pohár- desszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelék­ et készít, csokoládé- hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készí­ tését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtar­ talmának meghatá­ rózását, a különböző fagyaltkeverékek készí­ tését a meg- adott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztá­ sának módját. Isme- ri a parfékészí­ tést fagyalt és tejszín- hab keverékéből, illetve tejszínfagy- laltokból, illetve a semifreddo készí­ tését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

5236 A tantárgy témakörei

10. évfolyam 38+6 óra

5.2.3.6.1 Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

- a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- c) Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- f) Túrótöltelékek készítése
- g) Sós töltelékek, készítése
- h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

11. évfolyam 18+2 óra

- j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- k) Tejszínrémek készítése, ízesítése
- l) Puncstöltelék készítése

5.2.3.6.2 Tészták és uzsonnasütemények készítése

10. évfolyam 120+24 óra

- a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
- b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
- c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
- d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
- f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
- g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása, hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése

11. évfolyam 8 óra

- h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

5.2.3.6.3 Tészták és sós teasütemények készítése

10. évfolyam 92+18 óra

- a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
- c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
- d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

11. évfolyam 4 óra

- e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

5.2.3.6.4 Krémes készítmények előállítás

10. évfolyam 74+15 óra

- a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése

11. évfolyam 4 óra

- c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

5.2.3.6.5 Édes teasütemények, mézesek készítése

10. évfolyam 91+20 óra

- a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

11. évfolyam 8 óra

- d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

5.2.3.6.6 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

10. évfolyam 80+22 óra

- a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac- her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése

11. évfolyam 74+18 óra

- e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
 - Torták töltése szögletes alakban
 - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
 - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése
- h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
- i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

5.2.3.6.7 Nemzetközi cukrászati termékek készítése

10. évfolyam 12 óra

- a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

11. évfolyam 160+24 óra

- b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása
- c) Tészták készítése:
 - Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
 - Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése

- Francia forrázott tészta készítése, nyomósákkal alakítása, sütése
- d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
- Roppanós rétegek készítése

- e) Krémek készítése
 - Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
 - Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
 - Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
 - Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
- f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
 - Rétegelt vágott monodesszertek készítése
 - Formában dermesztett monodesszertek készítése
 - Tartlette készítése: francia forrázott tésztaból készült desszertek készítése
- g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése
- h) Minidesszertek készítése
 - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
 - Macaron készítése
- i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

11. évfolyam 62+20 óra

5.2.3.6.8 Bonbonok készítése

- a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Csokoládé temperálása
- c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

5.2.3.6.9 62+20 óra Hidegcukrászati termékek készítése

- a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
- c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
- d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

5.2.3.6.10 31+12 óra Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás

- a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
- b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
- c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
- d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése
- e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

5.2.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 134+18 óra/134 óra

524.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

5242 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester- vizsgával rendelkező személy

5243 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Cukrászati termékkészítés

5244 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

5245 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszert, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tűkörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

5246 A tantárgy témakörei

10. évfolyam 18+4 óra

5.2.4.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

- Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- Fondán melegítése, hígítása

11. évfolyam 18 óra

- Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése

10. évfolyam 54+10 óra

5.2.4.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

- Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

- b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- g) Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

11. évfolyam 18 óra

- i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
 - j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
 - k) Cukrászati termékek tálalása

5.2.4.6.3 Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

10. évfolyam 0+4 óra

- a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével
- b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

11. óra 26 óra

- c) Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása
- d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján
- e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása
- f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
- g) Díszmunkák tálalása

h) A tantárgy értékelésének módja

- i) A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.
- j) Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)
- k) Konkrét feladatok értékelése
- l) Osztályzatok rendszeres nyomon követése.
- m) Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

5.2.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy

134/134 óra

5251 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyónának megőrzésére.

5252 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

5253 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

5254 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

5255 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását, és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

5256 A tantárgy témakörei

10. évfolyam 54 óra

5.2.5.6.1 Anyaggazdálkodás

- Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

- d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

11. évfolyam 18 óra

- f) Árufelhasználás megállapítása
- g) Áruszükséglet megállapítása
- h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

5.2.5.6.2 Cukrászati termékek kalkulációja

10. évfolyam 18 óra

- a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

11. évfolyam 26 óra

- c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

11. évfolyam 18 óra

5.2.5.6.3 Elszámoltatás

- a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
- b) Cukrászüzem és raktár leltározása
- c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- e) Leltáreredmény megállapítása

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

4 RÉSZSZAKMA

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

4.1 A részs szakma megnevezése: Cukrászsegéd

4.1.1 A részs szakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1.6.1	Előkészítés tantárgy Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyag-hányadok kiszámítása témaköre
3.4.2	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

5 EGYEBEK

TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI.....	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	1
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	5
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület	5
3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra.....	5
3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....	7
3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra	7
3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület	11
3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra	11
3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra	13
3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra	
3.4 Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	19
3.4.1 Előkészítés tantárgy 170/170 óra	19
3.4.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134/134 óra	
21	
3.4.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy 902/902 óra	22
3.4.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 134/134 óra.....	28
3.4.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 134/134 óra	31
4 RÉSZSZAKMA.....	33
4.1 A részszakma megnevezése: Cukrászsegéd	33
5 EGYEBEK.....	33

14

17 PROGRAMTANTERV

a

23. 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 részsakmák 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 szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalma a következő táblázatban található. A szabadon felhasználható óraszámokat a táblázatban piros szín jelöli. A szabadon felhasználható órakeretet úgy használtuk fel, hogy az megfeleljen a képzési követelményeknek, legyen összhangban a munkáltató és a munkaerőpiac igényeivel, ezzel is hatékonyabbá téve az oktatást.

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 órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az arány az adott tantárgy egészének gyakorlatigényét mutatja, és minél magasabb, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

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

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

**18 A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja
évfolyamonként**

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszámja	1. évfo- lyam	2. évfo- lyam	A képzés összes óraszám a
Évfolyam összes óraszámja		576	810+16 2=972	697+14 0=837	2083+ 302=238 5	1160	921	2081
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5			5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5
	Munkanélküliség	3			3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11
	Állásinterjú			20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9
	IKT a vendéglátásban	72+36= 108	0	0	72+36=1 08	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36+10= 46			36+10=4 6	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9+16			9+16=25	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban	27+10			27+10=3 7	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108
	Tanulási terület összóraszám	576	0	62	638	558	0	558
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek	0	108	62	170	108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái		35		35	35		35
	Értékesítés folyamata		25		25	25		25
	Kommunikáció a vendéggel		12		12	12		12
	Rendezvény logisztika		20		20	20		20
	Rendezvény bonyolítása		16	22	38	16	22	38
	Elszámolás, fizettetés			40	40		40	40
	Vendégtéri ismeretek	0	72+72= 144	62+62= 124	134+134 =268	72	62	134
	Felhasználói ismeretek		36+36	28+28	64+28+ 36=128	36	28	64
	Felhasználás lebonyolítása		36+36	28+28	64+28+ 36=128	36	28	64
	Fizetési módok			6+6	6+6=12		6	6
	Étel és italismeret	0	486+90= 576	387+78 =465	873+168 =1041	260	611	871
	Konyhatechnológiai alapismeretek		76+18		76+18= 94	76		76
	Ételkészítési ismeretek		185+ 36	110+20	295+56= 351	112	183	295
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			20+10	20+10= 30		20	20
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			20+10	20+10= 30		20	20
Italismeret és felhasználásuk szabályai		225+	128+20	353+56= 409	72	281	353	

		36					
Italok készítésének szabályai			34+10	34+10= 44		34	34
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			40+8	40+8= 48		40	40

Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33	33		33	33
Értékesítési ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42		42	42		42
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		30	15	45	30	15	45
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			10	10		10	10
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			7	7		7	7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			15	15		15	15
Gasztroesemények az online térben			8	8		8	8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			7	7		7	7
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
Beszerezés		8		8	8		8
Raktározás		8		8	8		8
Termelés		8		8	8		8
Ügyvitel a vendéglátásban			13	13		13	13
Százalék számítás, mértékegység átváltások		17		17	17		17
Árképzés		15	13	28	15	13	28
Jövedelmezőség			22	22		22	22
Elszámoltatás			14	14		14	14
Vállalkozási formák		8		8	8		8
Alapvető munkajogi és adózási formák		8		8	8		8
Tanulási terület összórászáma	0	810+16 2=972	697+140 =837	1747	584	859	1443
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175			200		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

9. évfolyam

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 munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

9. évfolyam

3.1.1.6.1 5 óra Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 5 óra Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.6.3 5 óra 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 3 óra Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

11.évf.

A tanulási terület tantárgyainak összórászama:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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 szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket 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 szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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.

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
---	--	-------------------	--	--

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

11.évf.

3.2.1.6.1 11 óra Az álláskereső lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincs idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskeresővel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

11.évf.

3.2.1.6.2 20 óra Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt 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.

11.évf.

3.2.1.6.3 11 óra „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.

3.2.1.6.4 11.évf. 20 óra Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erőseit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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 dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

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

9. évfolyam , 10. évfolyam

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 tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

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

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

3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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, üzemszobák) kell lebonyolítani.

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkahelyi biztonságra vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

9. évfolyam

3.3.1.6.1 9 óra Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.3.1.6.2 36 óra Kommunikáció és vendégkapcsolatok

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

3.3.1.6.3 9 óra Munkabiztonság és egészségvédelem

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

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése
Osztályzatok rendszeres nyomon követése.
Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72+ 36 óra /72 óra

9. évfolyam

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének 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-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3.3.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó 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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletvezetési alafogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

9. évfolyam

3.3.2.6.1 36 +10óra Digitális eszközök a vendéglátásban

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

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

3.3.2.6.2 9 +16óra Digitális tananyagok alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

3.3.2.6.3 27 +10 óra Digitális eszközök a turizmusban

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

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai

gazdálkodás informatikai alapjai

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

432/432 óra

9. évfolyam

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 tanulmányaikat 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 szinten (szakképzési vagy technikus) 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 vonatkozó 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.

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módját.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégtérrel felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tőszttakészítő, tőszttafeldolgozó, sütő, tőltelőkészítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológájú cukrászati tősztták készítése, feldolgozása, sőtése (gyűrt omlós, kevert omlós, forrázott tőszttá, felvert tőszttá) A termékekhez tartozó tőltelőkészítése, betőltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

3.3.3.6 A tantárgy témakőrei

9. évfolyam

3.3.3.6.1 108 óra A cukrászati termelés alapjai A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

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

A cukrászati termelés eszkőzei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alaplőveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés 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, tállalása, formázott díszek készítése, bemutatása

3.3.3.6.2 **108 óra** 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, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

3.3.3.6.3 **108 óra** 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 alpműveletei

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 **108 óra** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai 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 tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- 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 kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4 Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

1443/1443 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

10.évf.

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 vonatkozó speciális elvárások

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

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek

Vendégtéri ismeretek Étél- 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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Írányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

10.évf.

3.4.1.6.1 35 óra A rendezvények

típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

3.4.1.6.2 25 óra Az értékesítés

folyamata Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálat általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

10.évf. 12 óra Kommunikáció a vendéggel
Általános kommunikációs szabályok
Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során
Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció
a büfé/koktélparti étkezéseken
Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken
Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása
Etikett és protokoll szabályok
Megjelenés
Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

10.évf.

3.4.1.6.3 20 óra Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)
Eszközigeény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

10.évf.

3.4.1.6.4 16 óra A rendezvény

lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő
műveletek Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

11. évfolyam 22 óra 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 kiegészítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

11.évf 40 óra

3.4.1.6.5 Elszámolás, fizettetés

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

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy

134+72+68=268 óra /134óra

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 vonatkozó speciális elvárások

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

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

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

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 10. évfolyam 36+36 óra Felszolgálati ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, felszolgálat általános szabályai
11. évfolyam 28+28 óra felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

10.évf. 36+36 óra

3.4.2.6.2 A felszolgálat lebonyolítása

Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

11.évf. 28+28 óra Alkalmi

rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálat

Szobaszerviz feladatok ellátása

11.évf. 6+6 óra

3.4.2.6.3 Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetés menete, elszámolás a munkáltató felé

3.4.3 Étél- és italismeret tantárgy óra

871+90/738

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháját. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálatával. Elsajátítsák az alapfogásokat a bartender, barista és sommelier ismereteket.

3.4.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit,	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan	különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálatuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálatuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

10.évf. 76+18 óra

3.4.3.6.1 Konyhatechnológiai alapismeretek

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

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

10.évf. 185 +36

3.4.3.6.2 Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások,.

11.évf. 110 óra

Saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

11.évf. 20 óra

3.4.3.6.3 Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

11.évf. 20 óra

3.4.3.6.4 Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

10.évf. 225+72

3.4.3.6.5 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

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

11.évf. 128 óra

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

11.évf 34 óra

3.4.3.6.6 Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

11.évf. 40 óra

3.4.3.6.7 Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás

Aperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)
Étlap szerkesztésének szabályai

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

11.évf. 33 óra

3.4.3.6.8 Étél- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

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

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy

134/134 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 reklamációkezelést.

3.4.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálathat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelierismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatiakat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan	Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket készít a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan	Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

3.4.4.6 A tantárgy témakörei

10.évf. 42 óra

3.4.4.6.1 Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

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

10.évf. 30 óra

3.4.4.6.2 A bankettkínálat kialakításának szempontjai

Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín.

11.évf. 15 óra Rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

11.évf. 10 óra

3.4.4.6.3 A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

11.évf. 7 óra

3.4.4.6.4 Sommelier feladatának marketingvontatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

11.évf. 15 óra

3.4.4.6.5 Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése

Étterem megjelenése az online térben
Étteremhonalap felépítése, admin-feladatok
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

11.évf. 8 óra

3.4.4.6.6 Gasztroesemények az online térben

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

11.évf. 7 óra

3.4.4.6.7 Hírlevelek szerkesztése és marketingvontatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-

választása az online protokoll szerint

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

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 vonatkozó 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

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

<p>Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Árakat képez az árképzési modell-nek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költség szint és eredmény szint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a rak-tárelszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

<p>Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a kivat, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

3.4.5.6 A tantárgy témakörei

10.évf. 8 óra

3.4.5.6.1 Beszerzés

Árrendelési és beszerzési típusok

Nyersanyagok beszerzési követelményei

10.évf. 8 óra

3.4.5.6.2 Raktározás

Az áruátvétel szempontjai és eszközei

Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

10.évf. 8 óra

3.4.5.6.3 Termelés

Vételezések szabályai

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

Termelés helyiségei

3.4.5.6.4 **11.évf. 13 óra** Ügyvitel a
vendéglátásban Bizonylatok, számlák,
leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Készletgazdálkodás a vendéglátásban

10.évf. 17 óra

3.4.5.6.5 Százalékszámítás, mértékegység-átváltások
Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

10.évf. 15 óra

3.4.5.6.6 Árképzés

Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogal- ma, számításuk módja,

11.évf 13 óra

ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, faj- tái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

11.évf. 22 óra

3.4.5.6.7 Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költség szint, eredmény szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

11.évf. 14 óra

3.4.5.6.8 Elszámoltatás

Leltárhány, többlet értelmezése

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

10.évf. 8 óra

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 vagyó- na, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

10.évf. 8 óra

3.4.5.6.10 Alapvető munkajogi és adózási formák

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

Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei

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)

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX.. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

4 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 azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
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	Ítalismeret és felszolgálásuk szabályai

5 EGYEBEK

TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI.....	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	1
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	5
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület	5
3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra.....	5
3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....	7
3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra	7
3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület	11
3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra	11
3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra	13
3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra	
3.4 Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület	19
3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 170/170 óra.....	19
3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy 134/134 óra.....	21
3.4.3 Étél- és italismeret tantárgy 871/738 óra	23
3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy 134/134 óra	26
3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 134/134 óra	29
4 RÉSZSZAKMA.....	33
4.1 A részsakma megnevezése: Pincérsegéd	33
5 EGYEBEK.....	33

14

19 PROGRAMTANTERV

a

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS

ágazathoz tartozó

4 1013 23 05

Szakács

SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 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 részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

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 szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalma a következő táblázatban található. A szabadon felhasználható óraszámokat a táblázatban piros szín jelöli. A szabadon felhasználható órakeretet úgy használtuk fel, hogy az megfeleljen a képzési követelményeknek, legyen összhangban a munkáltató és a munkaerőpiac igényeivel, ezzel is hatékonyabbá téve az oktatást.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

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

ajánlás.

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

20 A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszámja	1. évfo- lyam	2. évfo- lyam	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		576+36=612	810+162=972	697+140=837	2083+338 =2421	1080	868	1948
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5			5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5
	Munkanélküliség	3			3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11
	Állásinterjú			20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9
	IKT a vendéglátásban	72+36 = 108	0	0	72+36 =108	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36+10=46			36+10=46	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9+16=25			9+16=25	9		9

	Digitális eszközök a turizmusban	27+10=37			27+10=37	27		27
--	----------------------------------	----------	--	--	----------	----	--	----

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108
	Tanulási terület összóraszám	576+36 =612	0	0	576+36 =612	558	0	558
Szakács - középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	0	108+18 =126	62	170+18 =126	108	62	170
	Előkészítés		20+9=29		20+9=29	20		20
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		20+9 =29		20+9 =29	20		20
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek		20		20	20		20
	Alapkészítmények		4		4	4		4
	Sűritési eljárások		10		10	10		10
	Bundázási eljárások		14		14	14		14
	Mártások		20		20	20		20
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)			18	18		18	18
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			18	18		18	18
	Savanyítás, tartósítás			26	26		26	26
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134	72	62	134
	Kézi szerszámok		20		20	20		20
	Hűtő és fagyasztó berendezések		20		20	20		20
	Főző és sütő berendezések		20		20	20		20
	Egyéb berendezések és gépek		12		12	12		12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			62	62		62	62
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	486+108 =594	387+140= 527	871+248 =1119	180	558	738
	Főzés		123+27 =150		123+27 =150	90		90
	Gőzölés		112+24 =136		112+24 =136	90		90

Párolás		129+33 =162		129+33 =162		96	96
Sütés I.		122+24 =146		122+24 =146		90	90
Sütés II.			60+20 =80	60+20 =80		70	70
Különleges technológiák			57+16 =73	57+16 =73		52	52
Cukrászat			110+10 =120	110+10 =120		100	100
Speciális ételek (mentes, kímélő)			58+22 =80	58+22 =80		50	50
Ételkészítés árukosárból			100+72 =172	100+72 =172		100	100
Ételek tálalása	0	72+36 =108	62	134+36 =170	72	62	134
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		20+6 =26		20+6 =26	20		20
Szezononális alapanyagok használata		17+14 =31		17+14 =31	17		17
Heti menük összeállítása		15+8=23		15+8=23	15		15
Alkalmi menük összeállítása		20+8=28		20+8=28	20		20
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			17	17		17	17
Nemzetközi ételismeret			17	17		17	17
Büfék összeállítása és tálalása			16	16		16	16
Kalkuláció összeállítása			12	12		12	12
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	72	62	134	72	62	134
Áruátvétel		8		8	8		8
Árugazdálkodási szoftverek használata		36		36	36		36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		4		4	4		4
Az anyagfelhasználás kiszámítása			12	12		12	12
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		8		8	8		8
Raktározás		16		16	16		16
Árképzés			15	15		15	15
Bizonylatolás			10	10		10	10
Elszámoltatás			10	10		10	10
Készletgazdálkodás			15	15		15	15
Tanulási terület összoraszama	0	810+162 =972	697+140 =837	1443+302 =1745	504	806	1310
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175			200		

3 ATANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.2 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

Kilencedik évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

18/18óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza 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 ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.2.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

Kilencedik évfolyam

3211 A tantárgy tanításának fő célja

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

3212 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3213 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3214 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3215 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomán követésére.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskereső módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskereső technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskereső portálokon információkat keres, rendszerez.

3216 A tantárgytémakörei

9.évfolyam

3.2.1.6.1 Álláskeresés 5 óra

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

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.2.1.6.2 Munkajogi alapismeretek 5 óra

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.2.1.6.3 Munkaviszony létesítése 5 óra

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)

3.2.1.6.4 Munkanélküliség 3óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.3 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

Tizenegyedik évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

62/62óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.3.1 Munkavállalói idegennyelvtantárgy

62/62 óra

33.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre 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 szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket 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 szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

33.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

33.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idege nyelvek

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

33.15 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőkhöz segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmájára iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskeresőportálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípussal megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázzandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tudja írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatlakozások letöltése és hozzáadása.

Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

33.16 A tantárgytémakörei

11.évfolyam

3.3.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

11 óra

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

Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés 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 fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

3.3.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

20 óra

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt 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.

3.3.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

11 óra

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.

3.3.1.6.4 Állásinterjú

20 óra

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 558/558óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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 dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

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

3.4.1 A munka viláगतantárgy

54/54óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanuló-szerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

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

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

3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

3415 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállósá g és fele-lősség mérték e	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
Megnevezi és leírja a tanuló szerződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanuló szerződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendbentartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igények. Udvarias és előzetes egyeztetéssel.	Hatékonyan tudja álláskeresőként és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és állásportálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavégzési előírások maradéktalan betartására.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

3416 A tantárgytémakörei

9.évfolyam

3.4.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások

9 óra

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.4.1.6.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok

36 óra

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

3.4.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem

9

óra

Munkabiztonsági, baleset elhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegély nyújtási alapismeretek a gyakorlatban

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 108/72 óra

72+36=

3421 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének 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-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3422 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3423 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3424 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3425 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készíti és módosítja.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodai technikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyoni védelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségi szinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletelési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.

Információt gyűjt és rendszerez a ven- déglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
---	-------------------	-------------------------------------	--	--

3426 A tantárgytémakörei

9.évfolyam

3.4.2.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban 36+10=46/36 óra

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

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

3.4.2.6.2 Digitális tananyag tartalmak alkalmazása 9+16=25/9 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

3.4.2.6.3 Digitális eszközök a turizmusban 27+10=37/27 óra

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

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási

rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.4.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra

3431 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 tanulmányaikat 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 szinten (szakképzési vagy technikus) 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.

3432 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3433 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3434 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3435 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeletetésre.	Az éttermi alapterítési és a szerviztér előkészítési műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatéchnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Cukrászati alpmű-veleketek(előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő mű-veletei Egyszerűbb technológiai cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

3436 A tantárgytémakörei

9.évfolyam

3.4.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

108/108 óra

A cukrászüzem helyiségei, 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 alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- 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, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

3.4.3.6.2 Az ételkészítés alapjai

108/108 óra

Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezet védelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

3.4.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai

108/108 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútortzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

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.

3.4.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

108/108 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai 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 tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven
Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertőtértség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírségtértség
- Dunakanyartértség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tótértség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- 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 kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5 Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulásiterület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

1443+330=1773/1310óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

3.5.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy =188/170 óra

170+18

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

3.5.15 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékáruk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		

Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

3.5.16 A tantárgytémakörei

10.évfolyam

3.5.1.6.1 Előkészítés

20+9=29/20 óra

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás.

Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

3.5.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

20+9=29/20 óra

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

3.5.1.6.3 Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek

20/20 óra

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégzik egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

3.5.1.6.4 Alapkészítmények

4/4 óra

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclévadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható

- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként hasznosítható

3.5.1.6.5 Sűrítési eljárások 10/10 óra

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított lisztfelhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

3.5.1.6.6 Bundázási eljárások 14/14 óra

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

3.5.1.6.7 Mártások 20/20 óra

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológiaalkalmazása
- hidegmártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

11.évfolyam

3.5.1.6.8 Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) 18/18 óra

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai hús készítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

3.5.1.6.9 Pékáruk és cukrászati alaptészták 18/18 óra

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.

3.5.1.6.10 Savanyítás, tartósítás 25/25 óra

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

134/134 óra

3521 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

3522 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3523 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3524 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3525 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan		Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő-és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	Szabály-és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

3526 A tantárgytémakörei

10.évfolyam

3.5.2.6.1 Kéziszerszámok

20/20 óra

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartás-

suk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántarásukról és tárolásukról.

3.5.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések 20/20 óra
A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

3.5.2.6.3 Főző- és sütőberendezések 20/20 óra
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztán tartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

3.5.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek 12/12 óra
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártálapot kellkészíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol éshőkezel.
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani éshasználni.
- Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

11.évfolyam

3.5.2.6.5 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek 62/62 óra
Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfúvóka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- Self Cooking Control üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy =1131/738 óra

873+258

3531 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

3532 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3533 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3534 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3535 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Alkalmazza akü-lönfélelehőköz-lő technológiákat.	Ismeri az összes hőköz-lő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az étel-készítési technológiá-kat. Komplexen gondolkodik a me-nüsorok megalkotá-sánál és minden igényt kielégít-ő ételsorokat kreál. Betartja és alkal-mazza a speciális étrendekre vonat-kozó szabályokat.	
Kombinálva hasz-nálja az eltérő tech-nológiákat.	Átlátja a technol-ógiák közötti össze-függéseket.	Teljesen önállóan		
Különleges techno-lógiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányér-deszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesz-szertek készítéséhez szükséges technol-ógiákat és alapanya-gokat és ezeket képes összepárosí-tani.	Teljesen önállóan		
Árukosárból kreatí-ven ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabá-lyait. Képes kom-plex egészben gon-dolkozni és ennek segítségével menü-ket létrehozni.	Teljesen önállóan		

Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozás-hoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

3536 A tantárgytémakörei

10.évfolyam

3.5.3.6.1 Főzés

123+27 =150 óra

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köreték
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrítettlevesek
- Posírozás: beverttojás
- Beforralás: fűszer kivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

3.5.3.6.2 Gőzölés

112+24 =136 óra

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legtisztább és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

3.5.3.6.3 Párolás

129+33 =162 óra

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolás fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövidlében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

3.5.3.6.4 Sütés I.

122+24 =146 óra

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalácssütése
- Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbeforgatott halak és panírozott húsok sütése
- Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

11.évfolyam

3.5.3.6.5 Sütés II.

60+20 =80 óra

Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonya gratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütésbefejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

3.5.3.6.6 Különleges technológiák

57+16 =73 óra

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

3.5.3.6.7 Cukrászat

110+10 =120 óra

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

3.5.3.6.8 Speciális ételek (mentes, kímélő)

58+22 =80 óra

A tanuló képessé válik arra, hogy ételleket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

3.5.3.6.9 Ételkészítés árukosárból

100+72=172 óra

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5.4 Ételek tálalása tantárgy =170/134 óra

134+36

3541 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a

nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

3542 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3543 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3544 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3545 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

3546 A tantárgytémakörei

10.évfolyam

3.5.4.6.1 Alapvető tálalási formák, lehetőségek

20+6 =26 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szerviz módokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalást.

3.5.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata

17+14 =31 óra

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

3.5.4.6.3 Heti menük összeállítása

15+8=23 óra

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő étel allergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

3.5.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása

20+8=28 óra

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálításra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

11.évfolyam

3.5.4.6.5 Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

17 óra

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

3.5.4.6.6 Nemzetközi ételismeret

17 óra

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

3.5.4.6.7 Büfék összeállítása és tálalása

16 óra

Ígény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

3.5.4.6.8 Kalkuláció összeállítása

12 óra

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonálítás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

3.5.5 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 134/134 óra

3551 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

3552 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3553 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanuló alkalmazza a négy alpműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

3554 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3555 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagnak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Arumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készíti.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedmenyes árat, feláratéscsoportáralakítja elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számítás-	Instrukció alapján részben önállóan		

	sának lehetséges			
	módjait.			
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

3556 A tantárgytémakörei

10.évfolyam

3.5.5.6.1 Áruátvétel

8 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

3.5.5.6.2 Árugazdálkodási szoftverek használata

36 óra

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

3.5.5.6.3 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

4 óra

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

11.évfolyam

3.5.5.6.4 Az anyagfelhasználás kiszámítása

12 óra

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

10.évfolyam

3.5.5.6.5 Vételezési, rendelési mennyiségmegállapítása

8 óra

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

3.5.5.6.6 Raktározás

16 óra

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta

út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

11.évfolyam

3.5.5.6.7 Árképzés

15 óra

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó,

bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

3.5.5.6.8 Bizonylatolás

10 óra

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

3.5.5.6.9 Elszámoltatás

10 óra

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

3.5.5.6.10 Készletgazdálkodás

15 óra

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronológikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

A tantárgy értékelésének módja

A Szakképzési törvény 2019. évi LXXX. törvény. 60. § (1) és (3) pontja szerinti értékeléssel.

Értékelés 1-5-ig terjedő skálán. Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles(5), jó(4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1)

Konkrét feladatok értékelése

Osztályzatok rendszeres nyomon követése.

Eredmények közös elemzése, hibák megbeszélése.

4 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: Szakácssegéd

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek; Alapkészítmények témakörei
3.4.2	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei

5 EGYEBEK

TARTALOM

1 ASZAKMAALAPADATAI.....	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉSTARTALMA.....	1
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszám a évfolyamonként	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	5
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	5
3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra.....	5
3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....	7
3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra.....	7
3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület.....	11
3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra.....	11
3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra.....	13
3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra 14	
3.4 Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	19
3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy 170/170 óra.....	19
3.4.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozás tantárgy 134 / 134 óra.....	22
3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 871/738 óra.....	24
3.4.4 Ételek tálalása tantárgy 134/134 óra.....	27
3.4.5 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 134/134 óra	29
4 RÉSZSZAKMA.....	33
4.1 A részszakma megnevezése: Szakácssegéd.....	33
5 EGYEBEK.....	33