

PINCÉR

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

A központi program

- a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló 1999. évi CXXI. törvény,

valamint

- a 10/2007. (II. 27.) SZMM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 1/2006. (II. 17.) OM rendelet módosításáról,
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- a 33 811 02 1000 00 00 Pincér szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet

alapján készült.

A tanítási-tanulási folyamat szervezése során figyelembe kell venni a szakképző intézményt fenntartó helyi rendelkezéseit, az iskolaszék állásfoglalásait, a gyakorlati képzés megszervezésében közreműködő gazdálkodó szervezet igényeit.

A képzés megszervezéséhez a szakképzést folytató intézmény a jelen általános irányelvekben foglaltak, továbbá a központi programban a tananyagegységekre vonatkozóan leírtak alapján elkészíti a pedagógiai programjának részét alkotó szakmai programját és a meghatározott képzési időre vonatkozó megállapodást a gazdálkodó szervezettel. Ezen dokumentumokat a szakképző intézmény fenntartója hagyja jóvá.

2. A szakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 02 1000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Pincér

Szakképesítések köre:

Elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5123

Szakképzési évfolyamok száma: 3

Elmélet aránya: 30 %

Gyakorlat aránya: 70 %

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1,5 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben):

szervezhető

Ha szervezhető, mikor:

a 12. évfolyamon a 3. lezárt félév végén

3. A képzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában szabályozott feltételekkel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- **tanterem**
- **vendéglátó szaktanterem**
- **számítógép-terem**
- **tanétterem tanműhely**
- **tankönyha**

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés tárgyi és személyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara – adott esetben a szakképző iskola bevonásával – ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is. Vagy

Iskolai előképzettség:

tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

-

Előírt gyakorlat:

-

Elérhető kreditek mennyisége:

-

Pályaalkalmassági követelmények:

nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények:

szükségesek

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:

szükséges

5. A szakképesítés munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5123	Felhasználó, vendéglátó-ipari eladó

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 02 0000 0000	Vendéglős

6. A képzés célja

A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

A cél elérése érdekében el kell sajátíttatni a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).

7. A szakképesítés követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
Itallapot tervez és állít össze
Étrendjavaslatot állít össze
Alkalmazza az egészséges táplálkozás előírásait
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Napi ajánlatot, árlapot készít
Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
Munkaterületet nyitásra előkészít
Vendégteret nyitásra előkészít
Előkészíti a szükséges eszközöket
Kávét, reggeli italokat készít
Fogadja a vendéget, rendelést vesz fel
Ismeri, alkalmazza és biztosítja a protokoll-előírásokat
Kiszolgál, csomagol
Kezeli a vendég észrevételeit
Számlát, nyugtát készít
Fizettet
Kezeli a konfliktusokat
Elvégzi a rá háruló használt, szennyes eszközök eltisztítását
Szükség szerint standol
Elszámol a napi bevétellel
Munkaterületét előírás szerint rendez zárás után
Leltározási feladatokat végez
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon
Fejleszti személyiségét és szakmai tudását
Figyelemmel kíséri a szakmai utánpótlás nevelését, képzését

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Pincérismeret
- A Vendéglátó értékesítés
- A Terítés
- A Felszolgálat
- A Rendezvény lebonyolítás
- A Étrend
- A Étkezési szokások
- A Irányítási szabályok
- A Műszaki
- A Vendégköri

- B Élelmiszer
- A Ital
- A Italkészítés és tárolás
- A Ételkészítés
- A Tálalás
- B Táplálkozástan
- A Gazdálkodás
- A Gazdasági számítás
- A Vendéglátó számítás
- A Kommunikáció
- A Szakmai idegen nyelv
- A Általános kommunikáció
- A Vendég kommunikáció
- A Etikett protokoll
- A Számítástechnika
- A Formaismeret

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Külső megjelenés
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Udvariasság
- Hatékony kérdészés készsége
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása
Gyakorlatias feladatértelmezés
Figyelemmegosztás
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1471-06 Nyitással, üzemeléssel, zárással kapcsolatos feladatok végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tájékozódik a napi feladatokról
Tanulmányozza a rendezvénykönyvet
Ellenőrzi a pénztárgép / pincérpénztárca tartalmát
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét
Szükség esetén üzembe helyezi azokat
Ellenőrzi a takarítást
Szellőztet
Ellenőrzi a növények és egyéb dekorációs elemek állapotát
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását
Gondoskodik az árukészlet megfelelő megjelenítéséről
Korrigálja a kínálatváltozásokat
Ellenőrzi a beosztást
Jelzi feletteseinek az esetlegesen fellépő munkaerő-problémákat
Árut minőségben és mennyiségben átvesz
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását
Szakszerűen raktároz
Tájékozódik a terítés jellegéről
Elvégzi a terítési műveleteket
Beállítja az asztalokat
Felrakja a terítőt és a megfelelő eszközöket
Helyére igazítja a székeket
Felkészíti a szervizasztalt
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszközutánpótlást
Elvégzi az egyéni előkészületeit
Informálódik a napi hírekről és eseményekről
Zárás után minden helyiségben ellenőrzi, hogy távozott-e az összes vendég
Gondoskodik a hordozható figyelemfelkeltő, tájékoztató és reklámeszközök behozásáról
Ellenőrzi a nyílászárókat
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket
Információval látja el a következő nap dolgozó munkatársakat
Előírásoknak megfelelően kezeli a szennyes textíliát és a szemetet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Terítés
- A Étkezési szokások
- A Irányítás
- A Műszaki

- A Vendégkör
- A Tálalás
- A Menü
- A Általános kommunikáció
- A Szakmai kommunikáció
- A Etikett protokoll
- A Vizuális eszköz-készítés
- A Kompozíciós alapismeretek
- A Tértagolás
- A Térépítési

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 1 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 5 Információforrások kezelése
- 3 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Külső megjelenés
- Kéz ügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Udvariasság
- Hatékony kérdés-készsége
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Gyakorlatias feladatértelmezés

Figyelemmegosztás
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1472-06 Vendég fogadása, felszolgálat

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Fogadja a vendéget és kezeli az érkezéssel kapcsolatos feladatokat
Felméri a vendég igényeit
A megfelelő helyre ülteti a vendéget
Ismerteti a választékot
Ételt, italt ajánl a vendégnek
Tapintatosan szem előtt tartja az üzlet gazdasági érdekeit
Felveszi a rendelést
Továbbítja a rendelést
Számítógépet kezel
Megszervezi a saját munkáját
Terítéket készít, módosítja a terítéket a rendelés szerint
Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket
Figyelemmel kíséri a felszolgálendő étel, ital minőségét
A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálatot végez
A vendég asztalánál munkát végez
Tálal a vendég asztalánál
Ételt, italt készít a vendég asztalánál
Figyelemmel kíséri a vendég fogyasztását
Figyelemmel kíséri a kollegái munkáját
Szükség szerint kínál, utántölt
Rendben tartja az asztalt
Leszedi a használt eszközöket
Minden fogás után leinformálja az ételek, italok minőségét
Szükség szerint csomagol
Újrateríti az asztalt
Bizonylatolja a rendelést
Leinformálja a fizetés módját
Nyugtát / készpénzfizetési / átutalási számlát állít ki
Pénztárgépet kezel
Készpénzt kezel
Készpénzt helyettesítő eszközt kezel
Leinformálja a vendég megelégedettségét
Kezeli a vendég észrevételeit
Miután kellőképpen meggyőződött a vendég megelégedettségéről, a helyzetnek megfelelően köszön el a vendégtől
Az információkat továbbítja a feletteseinek
Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Szakmai elmélet

- A Pincérismeret
- A Vendéglátó értékesítés
- A Terítés
- A Felszolgálás
- A Étrend
- A Étkezési szokások
- A Vendégkör
- A Élelmiszerek
- A Italismeretek
- A Ételkészítés
- A Tálalás
- A Menü
- A Vendéglátó számítás
- A Kommunikáció
- A Szakmai idegen nyelv
- A Általános kommunikáció
- A Szakmai kommunikáció
- A Szövegértés
- A Vendég kommunikáció
- A Etikett protokoll

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 1 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Külső megjelenés
- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság
Udvariasság
Hatékony kérdezés készsége
Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Rendszerező képesség
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Kontroll (ellenőrző képesség)
Gyakorlatias feladatértelmezés
Figyelemmegosztás
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1473-06 Rendezvény és szobai felszolgálat

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tájékozódik a rendezvény jellegéről
Kitelepülés esetén terepszemlét tart
Meghatározza a szükséges eszközöket
Előkészíti az eszközöket
Eszközlistát használ / készít
Szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket
Berendezi a helyszínt
Felkészíti a rendezvényasztalokat
Törekszik a harmóniára, és lehetőség szerint érvényesíti az esztétikai szempontokat
Felkészíti az italasztal választékát
Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál
Tálcáról kínálja a vendégeket
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényasztalokat
Folyamatosan utántölti az ételeket és italokat, pótolja a hiányzó eszközöket
Leszedi a használt eszközöket
Szakszerűen összepakol
Folyamatos telefonügyeletet tart
Rendelést vesz fel
Gondoskodik a pontos és szakszerű rögzítésről
Visszaigazolja a rendelést
Előkészül a szobaszervizhez
Elkészíti a rendelést
Összeállítja a rendelést
Felszolgálja a rendelést
Elviszi a használt eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Vendéglátó értékesítés

- A Terítési
- A Felszolgálás
- A Rendezvény lebonyolítás
- A Étrend
- A Étkezési szokások
- A Élelmiszerek
- A Vendégkör
- A Italismeretek
- A Ételkészítés
- A Tálalás
- A Menü
- A Kommunikáció
- A Szakmai idegen nyelv
- A Szövegértés
- A Szakmai kommunikáció
- A Vendég kommunikáció
- A Etikett protokollismeret
- A Vizuális eszköz-készítés
- A Rendelési és elszámoltatási rendszer

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 1 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Külső megjelenés
- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Udvariasság
- Hatékony kérdés-készítés
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1474-06 Adminisztráció és speciális feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Jelenléti ívet vezet
- Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára
- Betartja a munkakörre vonatkozó HACCP szabályokat
- Betartja a környezetvédelmi előírásokat
- Ügyel a vagyonbiztonságra
- Betartja és betartatja a dohányzásra vonatkozó előírásokat
- A munkavégzésével kapcsolatos berendezéseket és gépeket óvja, és rendeltetésszerűen használja
- Óvja egészségét
- Nyelvi továbbképzéseken vesz részt
- Szakmai folyóiratokat olvas
- Kiállításokat, vásárokat, versenyeket látogat
- Figyelmesen követi a hazai és külföldi változásokat, trendeket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Vendéglátó-gazdálkodás és vállalkozás
- A A gazdálkodáshoz kapcsolódó alapismeretek
- C Vállalkozás-alapítás
- C Vállalkozás-működtetés
- B Gazdasági számítás
- B Vendéglátó számítás
- A Számviteli, adózási, pénzügyi szabályok
- C Jog
- C Marketing
- A Kommunikáció
- A Szakmai idegen nyelv
- C Számítástechnika
- C Irányítási gyakorlat
- A Árukezelési és -készítési gyakorlat
- A Rendelési és elszámoltatási rendszer kezelő gyakorlat

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 1. m. IT-alapismeretek

- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 1 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 1 Gépírás
- 3 Elemi számolási képesség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Hatékony kérdészés képessége
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

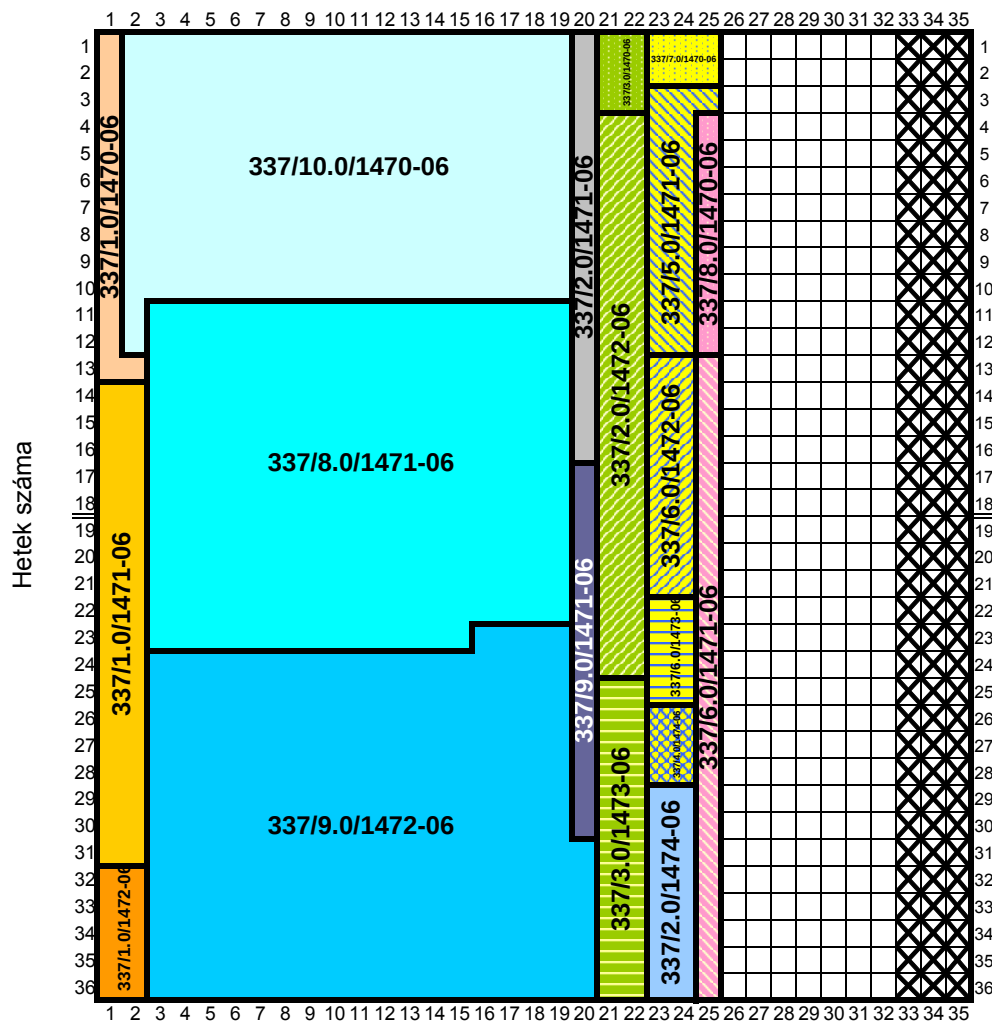
- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemmegosztás

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1470-06	Vendéglátási tevékenységek gyakorlása
1471-06	Nyitással, üzemeléssel, zárással kapcsolatos feladatok végzése
1472-06	Vendég fogadása, felszolgálás
1473-06	Rendezvény és szobai felszolgálás
1474-06	Adminisztráció és speciális feladatok

8. A képzés szerkezete

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés időterve

1. szakképzési évfolyam Heti maximális óraszám



Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 90 óra

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

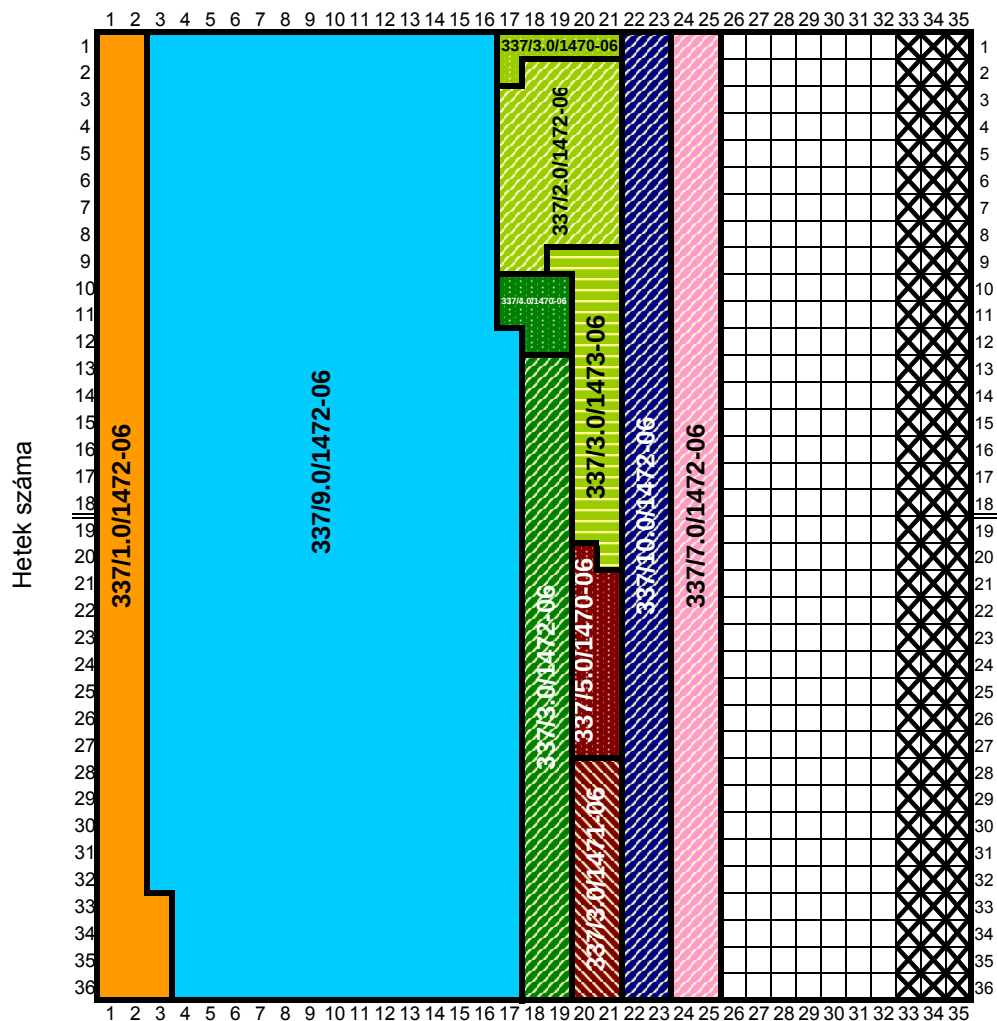
Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

2. szakképzési évfolyam

Heti maximális óraszám



Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 90 óra

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

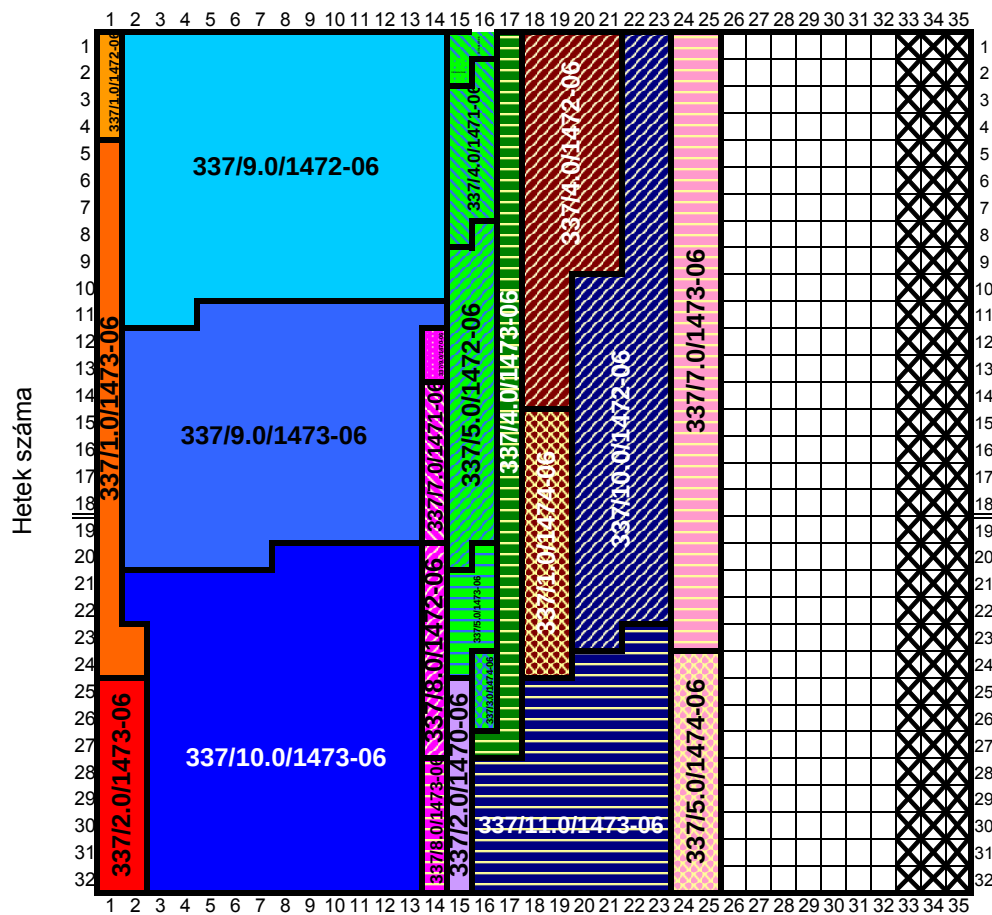
Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók

3. szakképzési évfolyam

Heti maximális óraszám



A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	337/1.0/1470-06	Vendéglátó értékesítési ismeret	14	0	0	14
2	337/2.0/1470-06	Kínálat összeállítási ismeret	9	0	0	9
3	337/3.0/1470-06	Élelmiszeranyag ismeret	12	0	0	12
4	337/4.0/1470-06	Étel-ital készítési ismeret	8	0	0	8
5	337/5.0/1470-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret	15	0	0	15
6	337/6.0/1470-06	Kommunikáció	3	0	0	3
7	337/7.0/1470-06	Számítástechnika	6	0	0	6
8	337/8.0/1470-06	Idegen nyelv	9	0	0	9
9	337/9.0/1470-06	Forma-szín-tér	2	0	0	2
10	337/10.0/1470-06	Vendéglátó értékesítés gyakorlat	0	0	182	182
11	337/1.0/1471-06	Pincérismeret nyitás-zárás	36	0	0	36
12	337/2.0/1471-06	Műszaki ismeretek	16	0	0	16
13	337/3.0/1471-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret 2	18	0	0	18
14	337/4.0/1471-06	Kommunikáció 2	12	0	0	12
15	337/5.0/1471-06	Számítástechnika 2	21	0	0	21
16	337/6.0/1471-06	Idegen nyelv 2	24	0	0	24
17	337/7.0/1471-06	Forma-szín-tér 2	6	0	0	6
18	337/8.0/1471-06	Pincér gyakorlat nyitás-zárás	0	0	217	217
19	337/9.0/1471-06	Műszaki gyakorlat	0	0	14	14
20	337/1.0/1472-06	Pincérismeret kiszolgálás	90	0	0	90
21	337/2.0/1472-06	Élelmiszeranyag ismeret 2	78	0	0	78
22	337/3.0/1472-06	Étel-ital készítési ismeret 2	48	0	0	48
23	337/4.0/1472-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret 3	46	0	0	46
24	337/5.0/1472-06	Kommunikáció 3	24	0	0	24
25	337/6.0/1472-06	Számítástechnika 3	18	0	0	18
26	337/7.0/1472-06	Idegen nyelv 3	72	0	0	72
27	337/8.0/1472-06	Forma-szín-tér 3	8	0	0	8
28	337/9.0/1472-06	Pincér gyakorlat kiszolgálás	0	0	889	889
29	337/10.0/1472-06	Étel-ital készítés gyakorlat 1	0	0	144	144
30	337/1.0/1473-06	Pincérismeret rendezvény	22	0	0	22
31	337/2.0/1473-06	Pincérismeret szobaszerviz	16	0	0	16
32	337/3.0/1473-06	Élelmiszeranyag ismeret 3	48	0	0	48
33	337/4.0/1473-06	Étel-ital készítési ismeret 3	28	0	0	28
34	337/5.0/1473-06	Kommunikáció 4	8	0	0	8
35	337/6.0/1473-06	Számítástechnika 4	8	0	0	8
36	337/7.0/1473-06	Idegen nyelv 4	46	0	0	46
37	337/8.0/1473-06	Forma-szín-tér 4	4	0	0	4
38	337/9.0/1473-06	Pincér gyakorlat rendezvény	0	0	112	112
39	337/10.0/1473-06	Pincér gyakorlat szobaszerviz	0	0	140	140
40	337/11.0/1473-06	Étel-ital készítés gyakorlat 2	0	0	64	64

41	337/1.0/1474-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret 4	20	0	0	20
42	337/2.0/1474-06	Önfejlesztés	16	0	0	16
43	337/3.0/1474-06	Kommunikáció 5	3	0	0	3
44	337/4.0/1474-06	Számítástechnika 5	6	0	0	6
45	337/5.0/1474-06	Idegen nyelv 5	18	0	0	18
Mindösszesen óra:			838	0	1762	2600

9. A szakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1470-06 Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Árubeszerzés, készletezés, árutárolás, nyitással, értékesítéssel, zárással kapcsolatos teendők elvégzése, eszközismeret

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A vállalkozás működtetésének ismertetése, a vendéglátás speciális teendőinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1471-06 Nyitással, üzemeléssel, zárással kapcsolatos feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Előre megadott szempontok alapján ötfogásos étrend összeállítása, díszasztal terítése előre biztosított eszközökből, ehhez kapcsolódó szervizasztal készítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1472-06 Vendég fogadása, felszolgálat

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Minimum háromfogásos menü felszolgálása, legalább kettő angol felszolgálási módban, alapszintű kommunikálás idegen nyelven

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1473-06 Rendezvény és szobai felszolgálat

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Meghatározott rendezvény lebonyolításának és a szükséges eszközöknek ismertetése. Szobafelszolgálat ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1474-06 Adminisztráció és speciális feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodással összefüggő speciális szakmai számítások végzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

A szakmai vizsga értékelése %-osan

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 35

3. vizsgarész: 35

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 10

A 33 811 02 0001 33 01 azonosító számú, Mixer megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész: 100

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

A beszámítható előzetes tanulmányok meghatározásakor az „Útmutató a Pincér szakképesítés képzéséhez beszámítható előzetes tudás felméréséhez” c. dokumentumban foglaltak szerint kell eljárni.

II. A központi program tananyagegységei

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/1.0/1470-06	Vendéglátó értékesítési ismeret	szk	337/1.1/1470-06	3	0	0	14
		szk	337/1.2/1470-06	9	0	0	
		szk	337/1.3/1470-06	2	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Értékesítés előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Vendégeter nyitásra előkészít
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
- Munkaterületet nyitásra előkészít
- Előkészíti a szükséges eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Pincérismeret
- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Terítés
- A típus Felszolgálat
- A típus Rendezvény lebonyolítás
- A típus Étkezési szokások
- A típus Vendégek
- A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Kompromisszumkészség
- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 3 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.2/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Értékesítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
- Fogadja a vendéget, rendelést vesz fel
- Ismeri, alkalmazza és biztosítja a protokoll-előírásokat
- Kiszolgál, csomagol
- Kezeli a vendég észrevételeit
- Számlát, nyugtát készít
- Fizettet
- Elvégzi a rá háruló használt, szennyes eszközök eltisztítását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Vendéglátó értékesítés
- B típus Élelmiszer
- A típus Ital
- A típus Italkészítés és tárolás
- A típus Ételkészítés
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Kézírás
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Udvariasság
- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 9 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.3/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Zárás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Szükség szerint standol
- Elszámol a napi bevétellel
- Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után
- Kapcsolatot tart a társrészelekkel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Pincérismeret
- A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 2 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/2.0/1470-06	Kínálat összeállítási ismeret	szk	337/2.1/1470-06	9	0	0	9

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Kínálat összeállítás, megjelenítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Itallapot tervez és állít össze
- Étrendjavaslatot állít össze
- Alkalmazza az egészséges táplálkozás előírásait
- Napi ajánlatot, árlapot készít
- Kapcsolatot tart a társrészlegekkel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Pincérismeret
- A típus Étrend
- A típus Vendégköri
- B típus Élelmiszer
- A típus Ital
- A típus Italkészítés és tárolás
- A típus Ételkészítés
- A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség
- Hatékony kérdészés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

9 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Étlap szerkesztés szabályai, szempontjai. Itallap szerkesztésének szabályai, szempontjai.

Árlap szerkesztés szabályai, szempontjai

Napi, heti és alkalmi étrend szerkesztés szabályai, szempontjai. Menükártya szerkesztés

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1470-06	Élelmiszer ismeret	szk	337/3.1/1470-06	6	0	0	12
		szk	337/3.2/1470-06	6	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer ismeret I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Élelmiszer

B típus Táplálkozástan

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Köznyelvi beszéd-készség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdés-készség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Nyersanyagok fajtái és jellemzőik

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.2/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Italismeret I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Kávét, reggeli italokat készít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ital

B típus Táplálkozástan

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Hatékony kérdésfeltevés

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/4.0/1470-06	Étel-ital készítési ismeret	sza	337/4.1/1470-06	4	0	0	8
		sza	337/4.2/1470-06	4	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítés I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Alkalmazza az egészséges táplálkozás előírásait

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítés

A típus Tálalás

B típus Táplálkozástan

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi beszéd-készség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszum-készség

Hatékony kérdés-készség

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.2/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Italkészítés I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Kávét, reggeli italokat készít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ital

A típus Italkészítés és tárolás

B típus Táplálkozástan

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Hatékony kérdészés képessége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/5.0/1470-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret	szk	337/5.1/1470-06	6	0	0	15
		szk	337/5.2/1470-06	9	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/5.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Vezetési ismeret

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Fejleszti személyiségét és szakmai tudását
- Figyelemmel kíséri a szakmai utánpótlás nevelését, képzését
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon
- Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
- Közreműködik az üzleti arculat kialakításában

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Irányítási szabályok

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédkészség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az üzlet mindennapi működésének operatív feladatai (egészségügyi előírások, munkavédelmi- és tűzrendészeti feladatok és szabályok, szakmai továbbképzések)

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/5.2/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Gazdálkodási ismeret I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Leltározási feladatokat végez

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból

Számlát, nyugtát készít

Szükség szerint standol

Elszámol a napi bevétellel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Gazdálkodás

A típus Gazdasági számítás

A típus Vendéglátó számítás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

9 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/6.0/1470-06	Kommunikáció	sza	337/6.1/1470-06	3	0	0	3

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/6.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kezeli a konfliktusokat
- Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
- Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
- Fogadja a vendéget, rendelést vesz fel
- Ismeri, alkalmazza és biztosítja a protokoll-előírásokat
- Kezeli a vendég észrevételeit

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Kommunikáció
- A típus Általános kommunikáció
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság
- Külső megjelenés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdészés képessége
- Interperszonális rugalmasság
- Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

3 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Kommunikáció fogalmi rendszere

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/7.0/1470-06	Számítástechnika	sza	337/7.1/1470-06	6	0	0	6

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/7.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai számítástechnika I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kapcsolatot tart a társrészelekkel
- Itallapot tervez és állít össze
- Étrendjavaslatot állít össze
- Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
- Számlát, nyugtát készít
- Napi ajánlatot, árlapot készít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Számítástechnika
- A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdészés képessége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Tesztfeladat megoldása 15%
- Utólagos szóbeli beszámoló 5%

A képzési helyszín jellege:

- Számítógép-terem

Képzési idő:

- 6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Szakmában alkalmazható szoftverek rövid ismertetése

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/8.0/1470-06	Idegen nyelv	sza	337/8.1/1470-06	9	0	0	9

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Kapcsolatot tart a társrészelekkel
Itallapot tervez és állít össze
Étrendjavaslatot állít össze
Napi ajánlatot, árlapot készít
Fogadja a vendéget, rendelést vesz fel
Kezeli a vendég észrevételeit
Számlát, nyugtát készít
Fizettet

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Kommunikáció
A típus Szakmai idegen nyelv
A típus Általános kommunikáció
A típus Vendég kommunikáció
A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség
3. szint Telefonálás idegen nyelven
3. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
Információk önálló rendszerezése 10%
Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

9 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Alapvető szakmai kifejezések ismerete

9. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/9.0/1470-06	Forma-szín-tér	szk	337/9.1/1470-06	2	0	0	2

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Forma-szín-tér I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Itallapot tervez és állít össze
- Étrendjavaslatot állít össze
- Napi ajánlatot, árlapot készít
- Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
- Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Formaismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumkészség
- Hatékony kérdésés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Tesztfeladat megoldása 15%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 5%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

2 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

10. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/10.0/1470-06	Vendéglátó értékesítés gyakorlat	szk	337/10.1/1470-06	0	0	49	182
		szk	337/10.2/1470-06	0	0	98	
		szk	337/10.3/1470-06	0	0	35	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Vendégteret nyitásra előkészít
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
- Munkaterületet nyitásra előkészít
- Előkészíti a szükséges eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Pincérismeret
- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Terítés
- A típus Felszolgálat
- A típus Rendezvény lebonyolítás
- A típus Étkezési szokások
- A típus Vendégek
- A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Kompromisszumkészség
- Hatékony kérdés

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

49 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Felszolgálat általános szabályai, felszolgálási módok, felszolgálási rendszerek
- Értékesítési formák
- Terítési típusok
- Tálalás: tálalási formák a felszolgálási módoknak megfelelően
- Vendégismeret

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.2/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Értékesítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
- Fogadja a vendéget, rendelést vesz fel
- Ismeri, alkalmazza és biztosítja a protokoll-előírásokat
- Kiszolgál, csomagol
- Kezeli a vendég észrevételeit
- Számlát, nyugtát készít
- Fizettet
- Elvégzi a rá háruló használt, szennyes eszközök eltisztítását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Vendéglátó értékesítés
- B típus Élelmiszer
- A típus Ital
- A típus Italkészítés és tárolás
- A típus Ételkészítés
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Udvariasság

Hatékony kérdés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

98 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Vendégfogadás, rendelésfelvétel, étel-ital felszolgálás

Értékesítési folyamat fő része: felszolgálás

Viselkedéskultúra alapszabályai. Protokoll alapismeretek, verbális kommunikációs eszközök

Bizonylatolás

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.3/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Zárás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Szükség szerint standol

Elszámol a napi bevétellel

Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után

Kapcsolatot tart a társrészelekkel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Pincérismeret

A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

35 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban
A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/1.0/1471-06	Pincérismeret nyitáshoz	sza	337/1.1/1471-06	4	0	0	36
		sza	337/1.2/1471-06	4	0	0	
		sza	337/1.3/1471-06	24	0	0	
		szk	337/1.4/1471-06	2	0	0	
		sza	337/1.5/1471-06	2	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Nyitáshoz előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ellenőrzi a pénztárgép / pincérpénztárca tartalmát
- Ellenőrzi a takarítást
- Szellőztet
- Ellenőrzi a növények és egyéb dekorációs elemek állapotát
- Ellenőrzi a beosztást
- Jelzi feletteseinek az esetlegesen fellépő munkaerő-problémákat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Műszaki
- A típus Általános kommunikáció
- A típus Irányítás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Információforrások kezelése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Figyelemmegosztás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kéz ügyesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésfeltevés

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az üzlet vendégfogadásra kész állapota

Napi beosztás, munkarend

Gépek, berendezések felülvizsgálata

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.2/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Üzemelési előkészületek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Tájékozódik a napi feladatokról

Tanulmányozza a rendezvénykönyvet

Gondoskodik az árukészlet megfelelő megjelenítéséről

Korrigálja a kínálatváltozásokat

Felkészíti a szervizasztalt

Folyamatosan biztosítja az anyag és eszközutánpótlást

Elvégzi az egyéni előkészületeit

Informálódik a napi hírekről és eseményekről

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Terítés

A típus Vendégekör

A típus Menü

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Étkezési szokások

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség

Elhivatottság, elkötelezettség

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.3/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Terítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Tájékozódik a terítés jellegéről

Elvégzi a terítési műveleteket

Beállítja az asztalokat

Felrakja a terítőt és a megfelelő eszközöket

Helyére igazítja a székeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Terítés

A típus Étkezési szokások

A típus Tálalás

A típus Menü

A típus Etikett protokoll

A típus Kompozíciós alapismeretek

A típus Vendégekör

A típus Tértagolás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Interperszonális rugalmasság

Kompromisszumképesség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Terítési módok a különböző étkezési időkben

Tálalás: a tálaláshoz való előkészületek

Szalvétahajtogatás, virágdíszek összeállítása

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.4/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Zárás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Zárás után minden helyiségben ellenőrzi, hogy távozott-e az összes vendég

Gondoskodik a hordozható figyelemfelkeltő, tájékoztató és reklámeszközök behozásáról

Ellenőrzi a nyílászárókat

Információval látja el a következő nap dolgozó munkatársakat

Előírásoknak megfelelően kezeli a szennyes textíliát és a szemetet

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

2 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.5/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Árukezelés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Árut minőségben és mennyiségben átvesz

Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását

Szakszerűen raktároz

Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 2 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Áruátvétel szempontjai
- Az italok tárolási hőmérséklete és tárolási szabályai
- Szükséges bizonylatok

12. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/2.0/1471-06	Műszaki ismeretek	sza	337/2.1/1471-06	16	0	0	16

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Műszaki ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét
- Szükség esetén üzembe helyezi azokat
- Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 16 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

13. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1471-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret 2	szk	337/3.1/1471-06	18	0	0	18

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Gazdálkodási ismeret II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását

Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Áruátvétel szempontjai (minőségi, mennyiségi, érték szerint)
- Szakosított tárolás, az áru útját kísérő bizonylatok
- A készlet mennyiségének és minőségének alakulása

14. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/4.0/1471-06	Kommunikáció 2	sza	337/4.1/1471-06	12	0	0	12

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Gondoskodik az árukészlet megfelelő megjelenítéséről
- Korrigálja a kínálatváltozásokat
- Informálódik a napi hírekről és eseményekről
- Információval látja el a következő nap dolgozó munkatársakat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Általános kommunikáció
- A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3. szint Tájékozódás
- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdésés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

12 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Verbális kommunikációs eszközök: írásbeliség

Verbális kommunikációs eszköz: beszéd (szakmai kifejezések megfelelő alkalmazása)

15. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/5.0/1471-06	Számítástechnika 2	sza	337/5.1/1471-06	21	0	0	21

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/5.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai számítástechnika II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Gondoskodik az árukészlet megfelelő megjelenítéséről
- Korrigálja a kínálatváltozásokat
- Információval látja el a következő nap dolgozó munkatársakat
- Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Tesztfeladat megoldása 15%
- Utólagos szóbeli beszámoló 5%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

21 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Étlap, itallap, árlap és menükártya szerkesztése a számítógépen

16. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/6.0/1471-06	Idegen nyelv 2	sza	337/6.1/1471-06	24	0	0	24

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/6.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékozódik a napi feladatokról
- Tanulmányozza a rendezvénykönyvet
- Gondoskodik az árukészlet megfelelő megjelenítéséről
- Korrigálja a kínálatváltozásokat
- Tájékozódik a terítés jellegéről
- Informálódik a napi hírekről és eseményekről
- Információval látja el a következő nap dolgozó munkatársakat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Általános kommunikáció
- A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszéd-készség
- 3. szint Telefonálás idegen nyelven
- 1. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdés-készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A speciális szakmai nyelvezet megismertetése, használata

17. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/7.0/1471-06	Forma-szín-tér 2	szk	337/7.1/1471-06	6	0	0	6

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/7.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Forma-szín-tér II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Gondoskodik az árukészlet megfelelő megjelenítéséről

Elvégzi a terítési műveleteket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vizuális-eszköz-készítés

A típus Tértagolás

A típus Térépítési

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdés-készsége

Interperszonális rugalmasság

Kompromisszum-készség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Tesztfeladat megoldása 15%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 5%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az értékesítő tér tagolása, színek-formák összhangja, díszítőelemek

18. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/8.0/1471-06	Pincér gyakorlat nyitás-zárás	sza	337/8.1/1471-06	0	0	28	217
		sza	337/8.2/1471-06	0	0	49	
		sza	337/8.3/1471-06	0	0	105	
		szk	337/8.4/1471-06	0	0	21	
		sza	337/8.5/1471-06	0	0	14	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Nyitás előkészítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ellenőrzi a pénztárgép / pincérpénztárca tartalmát
- Ellenőrzi a takarítást
- Szellőztet
- Ellenőrzi a növények és egyéb dekorációs elemek állapotát
- Ellenőrzi a beosztást
- Jelzi feletteseinek az esetlegesen fellépő munkaerő-problémákat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Műszaki
- A típus Általános kommunikáció
- A típus Irányítás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Figyelemmegosztás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

28 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.2/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Üzemelés előkészületek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Tájékozódik a napi feladatokról
Tanulmányozza a rendezvénykönyvet
Gondoskodik az árukészlet megfelelő megjelenítéséről
Korrigálja a kínálatváltozásokat
Felkészíti a szervizasztalt
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszközutánpótlást
Elvégzi az egyéni előkészületeit
Informálódik a napi hírekről és eseményekről

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Terítés
A típus Vendégkör
A típus Menü
A típus Szakmai kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés
Rendszerező képesség
Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%
Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

49 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.3/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Terítés ismeret

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékozódik a terítés jellegéről
- Elvégzi a terítési műveleteket
- Beállítja az asztalokat
- Felrakja a terítőt és a megfelelő eszközöket
- Helyére igazítja a székeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Terítés
- A típus Étkezési szokások
- A típus Tálalás
- A típus Menü
- A típus Etikett protokoll
- A típus Kompozíciós alapismeretek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdészés készsége
- Interperszonális rugalmasság
- Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

- Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

- 105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.4/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Zárás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Zárás után minden helyiségben ellenőrzi, hogy távozott-e az összes vendég
- Gondoskodik a hordozható figyelemfelkeltő, tájékoztató és reklámeszközök behozásáról
- Ellenőrzi a nyílászárókat
- Információval látja el a következő nap dolgozó munkatársakat
- Előírásoknak megfelelően kezeli a szennyes textíliát és a szemetet

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

21 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.5/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Árukezelés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Árut minőségben és mennyiségben átvesz
- Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását
- Szakszerűen raktároz
- Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

14 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

19. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/9.0/1471-06	Műszaki gyakorlat	sza	337/9.1/1471-06	0	0	14	14

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Műszaki gyakorlat

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét
- Szükség esetén üzembe helyezi azokat
- Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Műszaki

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdés-kérdés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 40%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 25%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 25%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem tanműhely

Képzési idő:

14 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

20. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/1.0/1472-06	Pincérismeret - kiszolgálás	sza	337/1.1/1472-06	4	0	0	90
		sza	337/1.2/1472-06	8	0	0	
		sza	337/1.3/1472-06	8	0	0	
		sza	337/1.4/1472-06	24	0	0	
		sza	337/1.5/1472-06	20	0	0	
		sza	337/1.6/1472-06	20	0	0	
		szk	337/1.7/1472-06	4	0	0	
		sza	337/1.8/1472-06	2	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Vendég fogadása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A megfelelő helyre ülteti a vendéget

Felméri a vendég igényeit

A megfelelő helyre ülteti a vendéget

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vendégkör

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Általános kommunikáció

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Vendég kommunikáció

A típus Etikett protokoll

A típus Szakmai elmélet

A típus Pincérismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Hatékony kérdészés készsége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
Információk önálló rendszerezése 10%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.2/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Rendelés felvétel ajánlás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ismerteti a választékot

Ételt, italt ajánl a vendégnek

Tapintatosan szem előtt tartja az üzlet gazdasági érdekeit

Felveszi a rendelést

Továbbítja a rendelést

Számítógépet kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Pincérismeret

A típus Étrend

A típus Étkezési szokások

A típus Italismeretek

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Etikett protokoll

A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Kézírás

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Hatékony kérdészés készsége

Kompromisszumképesség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.3/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Megszervezi a saját munkáját
Terítéket készít, módosítja a terítéket a rendelés szerint
Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Pincérismeret
A típus Terítés
A típus Felszolgálás
A típus Étrend
A típus Vendégekör
A típus Italismeretek
A típus Ételkészítés
A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
Információk önálló rendszerezése 10%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.4/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Figyelemmel kíséri a felszolgálandó étel, ital minőségét
- Figyelemmel kíséri a vendég fogyasztását
- Minden fogás után leinformálja az ételek, italok minőségét
- Figyelemmel kíséri a kollegái munkáját
- Rendben tartja az asztalt
- Leszedi a használt eszközöket
- Szükség szerint csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Felszolgálás
- A típus Italismeretek
- A típus Ételkészítés
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokoll
- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.5/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálatást végez

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Felszolgálás
- A típus Italismeretek
- A típus Ételkészítés
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokoll
- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.6/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Asztali munka

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A vendég asztalánál munkát végez

Tálal a vendég asztalánál

Ételt, italt készít a vendég asztalánál

Szükség szerint kínál, utántölt

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálat

A típus Étrend

A típus Tálalás

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Etikett protokoll

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Térérzékelés

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Hatékony kérdésés készsége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.7/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Fizettetés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Leinformálja a fizetés módját
- Bizonylatolya a rendelést
- Nyugtát / készpénzfizetési / átutalási számlát állít ki
- Pénztárgépet kezel
- Készpénzt kezel
- Készpénzt helyettesítő eszközt kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Pincérismeret
- A típus Vendégekör
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokoll
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

8. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.8/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Vendég távozása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Leinformálja a vendég megelégedettségét
- Kezeli a vendég észrevételeit
- Miután kellőképpen meggyőződött a vendég megelégedettségéről, a helyzetnek megfelelően köszön el a vendégtől
- Újrateríti az asztalt
- Az információkat továbbítja a feletteseinek
- Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Pincérismeret
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokoll
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 2 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Egészen sült halak filézése, egészbensültek szeletelése, szárnyassültek darabolása, flambírozás. Salátakészítés. Vendég asztalánál történő italkészítés

21. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/2.0/1472-06	Élelmianyag ismeret 2	szk	337/2.1/1472-06	24	0	0	78
		szk	337/2.2/1472-06	18	0	0	
		szk	337/2.3/1472-06	20	0	0	
		szk	337/2.4/1472-06	16	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszerismeret II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Felveszi a rendelést
- Figyelemmel kíséri a felszolgálándó étel, ital minőségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmiszerek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédalképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszerismeret III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Felveszi a rendelést
- Figyelemmel kíséri a felszolgálándó étel, ital minőségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmiszerek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdéses készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.3/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Italismeret II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Felveszi a rendelést
- Figyelemmel kíséri a felszolgálándó étel, ital minőségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Italismeretek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumkészség
- Hatékony kérdésés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.4/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Italismeret III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Felveszi a rendelést
- Figyelemmel kíséri a felszolgálándó étel, ital minőségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Italismeretek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédkészség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Hatékony kérdezés készsége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

16 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

22. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1472-06	Étel-ital készítési ismeret 2	sza	337/3.1/1472-06	24	0	0	48
		sza	337/3.2/1472-06	24	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítés II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Felveszi a rendelést
- Figyelemmel kíséri a felszolgáló étel, ital minőségét
- Ételt, italt készít a vendég asztalánál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítés
- A típus Tálalás
- A típus Élelmiszerek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Köznyelvi beszéd-készség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszum-készség
- Hatékony kérdés-készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.2/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Italkészítés II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt, italt készít a vendég asztalánál

Felveszi a rendelést

Figyelemmel kíséri a felszolgálandó étel, ital minőségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Italismeretek

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Hatékony kérdészés készsége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

23. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/4.0/1472-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret 3	szk	337/4.1/1472-06	24	0	0	46
		szk	337/4.2/1472-06	22	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Gazdálkodás III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Bizonylatolja a rendelést

Nyugtát / készpénzfizetési / átutalási számlát állít ki

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vendéglátó számítás

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Bizonylatok kitöltésének alaki és tartalmi szabályai. Áfával kapcsolatos szabályok

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.2/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Gazdálkodás IV

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Bizonylatolja a rendelést

Nyugtát / készpénzfizetési / átutalási számlát állít ki

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vendéglátó számítás

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés képessége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

22 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Áfa-számítások, árképzéssel kapcsolatos számítások

24. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/5.0/1472-06	Kommunikáció 3	sza	337/5.1/1472-06	24	0	0	24

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/5.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Leinformálja a fizetés módját
- Fogadja a vendéget és kezeli az érkezéssel kapcsolatos feladatokat
- Felméri a vendég igényeit
- Ismerteti a választékot
- Minden fogás után leinformálja az ételek, italok minőségét
- Leinformálja a fizetés módját
- Kezeli a vendég észrevételeit
- Miután kellőképpen meggyőződött a vendég megelégedettségéről, a helyzetnek megfelelően köszön el a vendégtől

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Kommunikáció
- A típus Általános kommunikáció
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Etikett protokoll
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdészés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Szituációk elemzése, helyzetgyakorlatok

25. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/6.0/1472-06	Számítástechnika 3	sza	337/6.1/1472-06	18	0	0	18

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/6.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai számítástechnika III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Továbbítja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Tesztfeladat megoldása 15%
- Utólagos szóbeli beszámoló 5%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Éttermi szoftverhasználat

26. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/7.0/1472-06	Idegen nyelv 3	sza	337/7.1/1472-06	24	0	0	72
		szk	337/7.2/1472-06	24	0	0	
		szk	337/7.3/1472-06	24	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/7.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Fogadja a vendéget és kezeli az érkezéssel kapcsolatos feladatokat
- Felméri a vendég igényeit
- Ismerteti a választékot
- Minden fogás után leinformálja az ételek, italok minőségét
- Leinformálja a fizetés módját
- Kezeli a vendég észrevételeit
- Miután kellőképpen meggyőződött a vendég elégedettségéről, a helyzetnek megfelelően köszön el a vendégtől

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Kommunikáció
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Általános kommunikáció
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Etikett protokoll
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség
- 3. szint Telefonálás idegen nyelven
- 3. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Szakmai idegen nyelvű beszédhelyzetek

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/7.2/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv IV

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Fogadja a vendéget és kezeli az érkezéssel kapcsolatos feladatokat

Felméri a vendég igényeit

Ismerteti a választékot

Minden fogás után leinformálja az ételek, italok minőségét

Leinformálja a fizetés módját

Kezeli a vendég észrevételeit

Miután kellőképpen meggyőződött a vendég megelégedettségéről, a helyzetnek megfelelően köszön el a vendégtől

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Kommunikáció

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Általános kommunikáció

A típus Vendég kommunikáció

A típus Etikett protokoll

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

3. szint Telefonálás idegen nyelven

3. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/7.3/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv V

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Fogadja a vendéget és kezeli az érkezéssel kapcsolatos feladatokat

Felméri a vendég igényeit

Ismerteti a választékot

Minden fogás után leinformálja az ételek, italok minőségét

Leinformálja a fizetés módját

Kezeli a vendég észrevételeit

Miután kellőképpen meggyőződött a vendég elégedettségéről, a helyzetnek megfelelően köszön el a vendégtől

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Kommunikáció

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Általános kommunikáció

A típus Vendég kommunikáció

A típus Etikett protokoll

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

3. szint Telefonálás idegen nyelven

3. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

27. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/8.0/1472-06	Forma-szín-tér 3	szk	337/8.1/1472-06	8	0	0	8

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Forma-szín-tér III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Tálal a vendég asztalánál

Ételt, italt készít a vendég asztalánál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdésés készsége

Interperszonális rugalmasság

Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Tesztfeladat megoldása 15%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 5%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

28. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/9.0/1472-06	Pincér gyakorlat - kiszolgálás	sza	337/9.1/1472-06	0	0	105	889
		sza	337/9.2/1472-06	0	0	105	
		sza	337/9.3/1472-06	0	0	105	
		sza	337/9.4/1472-06	0	0	105	
		sza	337/9.5/1472-06	0	0	105	
		sza	337/9.6/1472-06	0	0	105	
		sza	337/9.7/1472-06	0	0	105	
		szk	337/9.8/1472-06	0	0	105	
		szk	337/9.9/1472-06	0	0	28	
		sza	337/9.10/1472-06	0	0	21	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Vendég fogadása-rendelés felvétel

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- A megfelelő helyre ülteti a vendéget
- Felméri a vendég igényeit
- Ismerteti a választékot
- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Tapintatosan szem előtt tartja az üzlet gazdasági érdekeit
- Felveszi a rendelést
- Továbbítja a rendelést
- Számítógépet kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Szakmai elmélet
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Étkezési szokások
- A típus Etikett protokoll
- A típus Menü
- A típus Tálalás
- A típus Italismeretek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Elhivatottság, elkötelezettség
Hozzárendelt társas kompetenciák:
Udvariasság
Hatékony kérdésés készsége
Interperszonális rugalmasság
Tanulói tevékenységformák:
Műveletek gyakorlása 35%
Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
A képzési helyszín jellege:
Tanterem tanműhely
Képzési idő:
105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban
A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.2/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Megszervezi a saját munkáját
Terítéket készít, módosítja a terítéket a rendelés szerint
Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Pincérismeret
A típus Terítés
A típus Felszolgálás
A típus Étrend
A típus Vendégekör
A típus Italismeretek
A típus Ételkészítés
A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.3/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Figyelemmel kíséri a felszolgálándó étel, ital minőségét

A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálás

A típus Italismeretek

A típus Ételkészítés

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Etikett protokoll

A típus Vendéglátó értékesítés

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Tájékozódás

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Állóképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.4/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez
Szükség szerint kínál, utántölt

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálás
A típus Italismeretek
A típus Ételkészítés
A típus Szakmai idegen nyelv
A típus Szakmai kommunikáció
A típus Etikett protokoll
A típus Vendéglátó értékesítés

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Tájékozódás
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Kontroll (ellenőrző képesség)
Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Állóképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%
Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.5/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Figyelemmel kíséri a vendég fogyasztását
- Figyelemmel kíséri a kollegái munkáját
- Rendben tartja az asztalt
- Minden fogás után leinformálja az ételek, italok minőségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Felszolgálás
- A típus Italismeretek
- A típus Ételkészítés
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokoll
- A típus Vendéglátó értékesítés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Tájékozódás
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Állóképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

- Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

- 105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.6/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Kiszolgálás IV

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Leszedi a használt eszközöket
Szükség szerint csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálás
A típus Szakmai idegen nyelv
A típus Szakmai kommunikáció
A típus Etikett protokoll
A típus Vendéglátó értékesítés

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Tájékozódás
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Kontroll (ellenőrző képesség)
Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Állóképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%
Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.7/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Asztali munka I

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A vendég asztalánál munkát végez
Tálal a vendég asztalánál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálás
A típus Étrend
A típus Tálalás

- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kéz ügyesség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdészés képessége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

- Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

- 105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

8. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.8/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Asztali munka II

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt készít a vendég asztalánál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Felszolgálat
- A típus Étrend
- A típus Tálalás
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása
Hozzárendelt személyes kompetenciák:
Kéz ügyesség
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Hozzárendelt társas kompetenciák:
Udvariasság
Hatékony kérdésés készsége
Interperszonális rugalmasság
Tanulói tevékenységformák:
Műveletek gyakorlása 35%
Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
A képzési helyszín jellege:
Tanterem tanműhely
Képzési idő:
105 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban
A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

9. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.9/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Fizettetés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Leinformálja a fizetés módját
Bizonylatolja a rendelést
Nyugtát / készpénzfizetési / átutalási számlát állít ki
Pénztárgépet kezel
Készpénzt kezel
Készpénzt helyettesítő eszközt kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Pincérismeret
A típus Vendégekör
A típus Szakmai idegen nyelv
A típus Szakmai kommunikáció
A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Kontroll (ellenőrző képesség)
Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

28 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

10. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.10/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Vendég távozása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Leinformálja a vendég megelégedettségét
Kezeli a vendég észrevételeit
Miután kellőképpen meggyőződött a vendég megelégedettségéről, a helyzetnek megfelelően köszön el a vendégtől
Újrateríti az asztalt
Az információkat továbbítja a feletteseinek
Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Pincérismeret
A típus Vendégekör
A típus Szakmai idegen nyelv
A típus Szakmai kommunikáció
A típus Etikett protokoll

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kontroll (ellenőrző képesség)
Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%
Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

21 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

29. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/10.0/1472-06	Étel-ital készítés gyakorlat 1	szk	337/10.1/1472-06	0	0	72	144
		szk	337/10.2/1472-06	0	0	72	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Italkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Felveszi a rendelést
- Figyelemmel kíséri a felszolgálándó étel, ital minőségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Italismeretek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Köznyelvi beszéd-készség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszum-készség
- Hatékony kérdés-készség
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

72 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.2/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ételt, italt ajánl a vendégnek
- Felveszi a rendelést
- Figyelemmel kíséri a felszolgálándó étel, ital minőségét
- Ételt, italt készít a vendég asztalánál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítés
- A típus Tálalás
- A típus Élelmiszerek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség
- Hatékony kérdészés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

- Tanétterem tanműhely
- Tankonyha

Képzési idő:

- 72 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

30. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/1.0/1473-06	Pincérismeret rendezvény	szk	337/1.1/1473-06	4	0	0	22
		szk	337/1.2/1473-06	6	0	0	
		szk	337/1.3/1473-06	12	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Rendezvény előkészületek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékozódik a rendezvény jellegéről
- Kitelepülés esetén terepszemlét tart
- Meghatározza a szükséges eszközöket
- Előkészíti az eszközöket
- Eszközlistát használ / készít
- Szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Terítés
- A típus Felszolgálat
- A típus Rendezvény lebonyolítás
- A típus Étrend
- A típus Étkezési szokások
- A típus Vendégkör
- A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Rendezvényszervezési ismeretek

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Rendezvényhelyszín előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Berendezzi a helyszínt
Felkészíti a rendezvényasztalokat
Törekszik a harmóniára, és lehetőség szerint érvényesíti az esztétikai szempontokat
Felkészíti az italasztal választékát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vendéglátó értékesítés
A típus Terítés
A típus Felszolgálat
A típus Rendezvény lebonyolítás
A típus Étrend
A típus Étkezési szokások
A típus Vendégkör
A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Új ötletek, megoldások kipróbálása
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség
Kézügyesség
Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság
Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
Információk önálló rendszerezése 10%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Rendezvényszervezési ismeretek

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.3/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Rendezvény kiszolgálás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál

Tálcáról kínálja a vendégeket

Folyamatosan rendben tartja a rendezvényasztalokat

Folyamatosan utántölti az ételeket és italokat, pótolja a hiányzó eszközöket

Leszedi a használt eszközöket

Szakszerűen összepakol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálat

A típus Rendezvény lebonyolítás

A típus Vendégkör

A típus Italismeretek

A típus Ételkészítés

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Etikett protokollismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Gyakorlatias feladatértelmezés

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Állóképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Hatékony kérdés-készsége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

12 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Rendezvényszervezési ismeretek

31. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/2.0/1473-06	Pincérismeret szobaszerviz	szk	337/2.1/1473-06	2	0	0	16
		szk	337/2.2/1473-06	2	0	0	
		szk	337/2.3/1473-06	12	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szobai rendelés felvétel, ajánlás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Folyamatos telefonügyeletet tart
- Rendelést vesz fel
- Gondoskodik a pontos és szakszerű rögzítésről
- Visszaigazolja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Étrend
- A típus Étkezési szokások
- A típus Italismeretek
- A típus Ételkészítés
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Rendelési és elszámoltatási rendszer

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Kézírás
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

2 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szobaszerviz előkészületek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészül a szobaszervizhez

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Terítés

A típus Felszolgálat

A típus Menü

A típus Étkezési szokások

A típus Vendégek

A típus Italismeretek

A típus Ételkészítés

A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

2 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.3/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szobaszerviz

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felszolgálja a rendelést

Elviszi a használt eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálás

A típus Vendégkör

A típus Italismeretek

A típus Ételkészítés

A típus Tálalás

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Etikett protokollismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Kézügyesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

12 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

32. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1473-06	Élelmiszerismeret 3	szk	337/3.1/1473-06	24	0	0	48
		szk	337/3.2/1473-06	24	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszerismeret III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felkészíti az italasztal választékát
- Tálcáról kínálja a vendégeket
- Rendelést vesz fel
- Összeállítja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmiszerek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédalképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésfelvetés képessége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Italismeret III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felkészíti az italasztal választékát
- Tálcáról kínálja a vendégeket
- Rendelést vesz fel
- Összeállítja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Italismeretek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédkészség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumkészség
- Hatékony kérdésés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

33. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/4.0/1473-06	Étel-ital készítési ismeret 3	szk	337/4.1/1473-06	14	0	0	28
		szk	337/4.2/1473-06	14	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítés III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál
- Tálcáról kínálja a vendégeket
- Rendelést vesz fel
- Elkészíti a rendelést
- Összeállítja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítés
- A típus Tálalás
- A típus Élelmiszerek
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Könyvelvi beszédalképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédalképesség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumkészség
- Hatékony kérdésés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondat szintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

14 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Italkészítés III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felkészíti az italasztal választékát

Tálcáról kínálja a vendégeket

Rendelést vesz fel

Elkészíti a rendelést

Összeállítja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Italismeretek

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Hatékony kérdésés készsége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

14 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

34. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/5.0/1473-06	Kommunikáció 4	szk	337/5.1/1473-06	8	0	0	8

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/5.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció IV

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál
- Tálcáról kínálja a vendégeket
- Folyamatos telefonügyeletet tart
- Rendelést vesz fel
- Visszaigazolja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Kommunikáció
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Etikett protokollismeret
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdészés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Viselkedéskultúra, verbális kommunikáció, protokoll ismeret

35. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/6.0/1473-06	Számítástechnika 4	szk	337/6.1/1473-06	8	0	0	8

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/6.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai számítástechnika IV

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Eszközlistát használ / készít
- Rendelést vesz fel
- Gondoskodik a pontos és szakszerű rögzítésről

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésfeltevés

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Tesztfeladat megoldása 15%
- Utólagos szóbeli beszámoló 5%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Szakmai és üzleti levelezés, adatbáziskezelés

36. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/7.0/1473-06	Idegen nyelv 4	szk	337/7.1/1473-06	24	0	0	46
		szk	337/7.2/1473-06	22	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/7.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv VI

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál

Tálcáról kínálja a vendégeket

Folyamatos telefonügyeletet tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Kommunikáció

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Vendég kommunikáció

A típus Etikett protokollismeret

A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

3. szint Telefonálás idegen nyelven

1. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

24 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/7.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv VII

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Rendelést vesz fel
- Gondoskodik a pontos és szakszerű rögzítésről
- Visszaigazolja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Kommunikáció
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Vendég kommunikáció
- A típus Etikett protokollismeret
- A típus Szövegértés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség
- 3. szint Telefonálás idegen nyelven
- 1. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 22 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Idegen nyelvű levelezés

37. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/8.0/1473-06	Forma-szín-tér 4	szk	337/8.1/1473-06	4	0	0	4

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/8.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Forma-szín-tér IV

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Berendezzi a helyszínt

Törekszik a harmóniára, és lehetőség szerint érvényesíti az esztétikai szempontokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vizuális eszköz-készítés

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdés-készítés

Interperszonális rugalmasság

Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Tesztfeladat megoldása 15%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 5%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Rendezvények esztétikája

38. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/9.0/1473-06	Pincér gyakorlat - rendezvény	szk	337/9.1/1473-06	0	0	14	112
		szk	337/9.2/1473-06	0	0	14	
		szk	337/9.3/1473-06	0	0	84	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Rendezvény előkészületek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékozódik a rendezvény jellegéről
- Kitelepülés esetén terepszemlét tart
- Meghatározza a szükséges eszközöket
- Előkészíti az eszközöket
- Eszközlistát használ / készít
- Szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Terítés
- A típus Felszolgálat
- A típus Rendezvény lebonyolítás
- A típus Étrend
- A típus Étkezési szokások
- A típus Vendégkör
- A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Interperszonális rugalmasság
- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

14 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Helyszín előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Berendez a helyszínt

Felkészíti a rendezvényasztalokat

Törekszik a harmóniára, és lehetőség szerint érvényesíti az esztétikai szempontokat

Felkészíti az italasztal választékát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vendéglátó értékesítés

A típus Terítés

A típus Felszolgálat

A típus Rendezvény lebonyolítás

A típus Étrend

A típus Étkezési szokások

A típus Vendégkör

A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség

Kézügyesség

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

14 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/9.3/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Rendezvény - kiszolgálás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál
Tálcáról kínálja a vendégeket
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényasztalokat
Folyamatosan utántölti az ételeket és italokat, pótolja a hiányzó eszközöket
Leszedi a használt eszközöket
Szakszerűen összepakol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálás
A típus Rendezvény lebonyolítás
A típus Vendégkör
A típus Italismeretek
A típus Ételkészítés
A típus Szakmai idegen nyelv
A típus Szakmai kommunikáció
A típus Etikett protokollismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Idegen nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás
Gyakorlatias feladatértelmezés
Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés
Állóképesség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Hatékony kérdészés készsége
Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%
Csoportos helyzetgyakorlat 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

84 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

39. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/10.0/1473-06	Pincér gyakorlat szobaszerviz	szk	337/10.1/1473-06	0	0	28	140
		szk	337/10.2/1473-06	0	0	28	
		szk	337/10.3/1473-06	0	0	84	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szobai rendelés felvétel - ajánlás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Folyamatos telefonügyeletet tart
- Rendelést vesz fel
- Gondoskodik a pontos és szakszerű rögzítésről
- Visszaigazolja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Vendéglátó értékesítés
- A típus Étrend
- A típus Étkezési szokások
- A típus Italismeretek
- A típus Ételkészítés
- A típus Szakmai idegen nyelv
- A típus Szakmai kommunikáció
- A típus Etikett protokollismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdészés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

28 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szobaszerviz előkészületek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészül a szobaszervizhez

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Terítés

A típus Felszolgálat

A típus Étrend

A típus Étkezési szokások

A típus Vendégkör

A típus Itálistudományok

A típus Ételtés

A típus Tálalás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Könyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézalképesség

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

28 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/10.3/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Szobaszerviz

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felszolgálja a rendelést

Elviszi a használt eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Felszolgálás

A típus Vendégkör

A típus Italismeretek

A típus Ételkészítés

A típus Tálalás

A típus Szakmai idegen nyelv

A típus Szakmai kommunikáció

A típus Etikett protokollismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Kézügyesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

84 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

40. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/11.0/1473-06	Étel-ital készítés gyakorlat 2	szk	337/11.1/1473-06	0	0	32	64
		szk	337/11.2/1473-06	0	0	32	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/11.1/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Italkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felkészíti az italasztal választékát
- Tálcáról kínálja a vendégeket
- Rendelést vesz fel
- Elkészíti a rendelést
- Összeállítja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Italismeretek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség
- Hatékony kérdészés képessége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

32 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/11.2/1473-06

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Segít a vendégeknek a rendezvényasztalnál
- Tálcáról kínálja a vendégeket
- Rendelést vesz fel
- Elkészíti a rendelést
- Összeállítja a rendelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítés
- A típus Tálalás
- A típus Élelmiszerek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség
- Hatékony kérdésés készsége
- Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 35%
- Csoportos helyzetgyakorlat 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

A képzési helyszín jellege:

- Tanétterem tanműhely
- Tankonyha

Képzési idő:

- 32 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

41. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/1.0/1474-06	Vezetés és gazdálkodásismeret 4	szk	337/1.1/1474-06	12	0	0	20
		szk	337/1.2/1474-06	8	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.1/1474-06

A tananyagelem megnevezése:

Gazdálkodás V

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Jelenléti ívet vezet

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Vendéglátó-gazdálkodás és vállalkozás

A típus A gazdálkodáshoz kapcsolódó alapismeretek

A típus Árukezelési és -készítési gyakorlat

A típus Rendelési és elszámoltatási rendszer kezelő gyakorlat

B típus Gazdasági számítás

B típus Vendéglátó számítás

A típus Számviteli, adózási, pénzügyi szabályok

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Kézírás

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Megbízhatóság

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

12 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Vállalkozási ismeretek, vállalkozások működése

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.2/1474-06

A tananyagelem megnevezése:

Vállalkozás-jog

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára
Óvja egészségét
Betartja és betartatja a dohányzásra vonatkozó előírásokat
Betartja a munkakörre vonatkozó HACCP szabályokat
Betartja a környezetvédelmi előírásokat
Ügyel a vagyonbiztonságra
Betartja és betartatja a dohányzásra vonatkozó előírásokat
A munkavégzésével kapcsolatos berendezéseket és gépeket óvja, és rendeltetésszerűen használja

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus Vállalkozás-működtetés
C típus Vállalkozás-alapítás
C típus Vállalkozás-működtetés
C típus Jog
C típus Irányítási gyakorlat
A típus Számviteli, adózási, pénzügyi szabályok

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Kézírás
5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kontroll (ellenőrző képesség)
Rendszerező képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Megbízhatóság
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
Információk önálló rendszerezése 10%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az üzlet működéséhez szükséges jogszabályok ismerete

42. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/2.0/1474-06	Önfejlesztés	szk	337/2.1/1474-06	16	0	0	16

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.1/1474-06

A tananyagelem megnevezése:

Önfejlesztés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Nyelvi továbbképzéseken vesz részt
 Szakmai folyóiratokat olvas
 Kiállításokat, vásárokat, versenyeket látogat
 Figyelmesen követi a hazai és külföldi változásokat, trendeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus Marketing
 A típus Szakmai idegen nyelv

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi számolási készség
 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
 Új ötletek, megoldások kipróbálása
 Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
 Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdésés készsége
 Interperszonális rugalmasság
 Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
 Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
 Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
 Információk önálló rendszerezése 10%
 Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
 Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

16 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Projektmunka

43. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1474-06	Kommunikáció 5	szk	337/3.1/1474-06	3	0	0	3

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/3.1/1474-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció V

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Nyelvi továbbképzéseken vesz részt

Figyelmesen követi a hazai és külföldi változásokat, trendeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5. szint Köznyelvi beszédalképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdésés képessége

Interperszonális rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

3 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Interperszonális kapcsolatok, információrendszerezés

44. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/4.0/1474-06	Számítástechnika 5	szk	337/4.1/1474-06	6	0	0	6

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.1/1474-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai számítástechnika V

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Nyelvi továbbképzéseken vesz részt
- Szakmai folyóiratokat olvas
- Kiállításokat, vásárokat, versenyeket látogat
- Figyelmesen követi a hazai és külföldi változásokat, trendeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus Számítástechnika

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Gépirás
2. szint ECDL 1. m. IT-alapismeretek
2. szint ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
2. szint ECDL 4. m. Táblázatkezelés
2. szint ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
5. szint Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdésés készsége

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Információk önálló rendszerezése 10%
- Tesztfeladat megoldása 15%
- Utólagos szóbeli beszámoló 5%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Internethasználat

45. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/5.0/1474-06	Idegen nyelv 5	szk	337/5.1/1474-06	18	0	0	18

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/5.1/1474-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv VIII

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Szakmai folyóiratokat olvas

Figyelmesen követi a hazai és külföldi változásokat, trendeket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Kommunikáció

A típus Szakmai idegen nyelv

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

3. szint Telefonálás idegen nyelven

3. szint Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdés-készség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Idegen nyelvű szakkönyvek, szakfolyóiratok, honlapok