

PINCÉR

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

A központi program

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

valamint

- a Kormány 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelete az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendje,
- 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 módosított 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:

Szakképesítés-elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5123

Szakképzési évfolyamok száma: 2

Elmélet aránya: 30 %

Gyakorlat aránya: 70 %

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Ha szervezhető, mikor:

az utolsó szakképző évfolyamot megelőzően

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:

- **számítógép-terem**
- **tanterem tanműhely**
- **tankonyha**
- **tanterem**
- **vendéglátó szaktanterem**

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.

Iskolai előképzettség: Vagy tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

vagy a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú 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	Felszolgáló, 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, felszolgálás

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 felszolgálandó étel, ital minőségét
A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást 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 felszolgálás

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 Terítés
- 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 kérdészés 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:

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 rendszerkezelő gyakorlat
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

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 kérdezés képessége
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

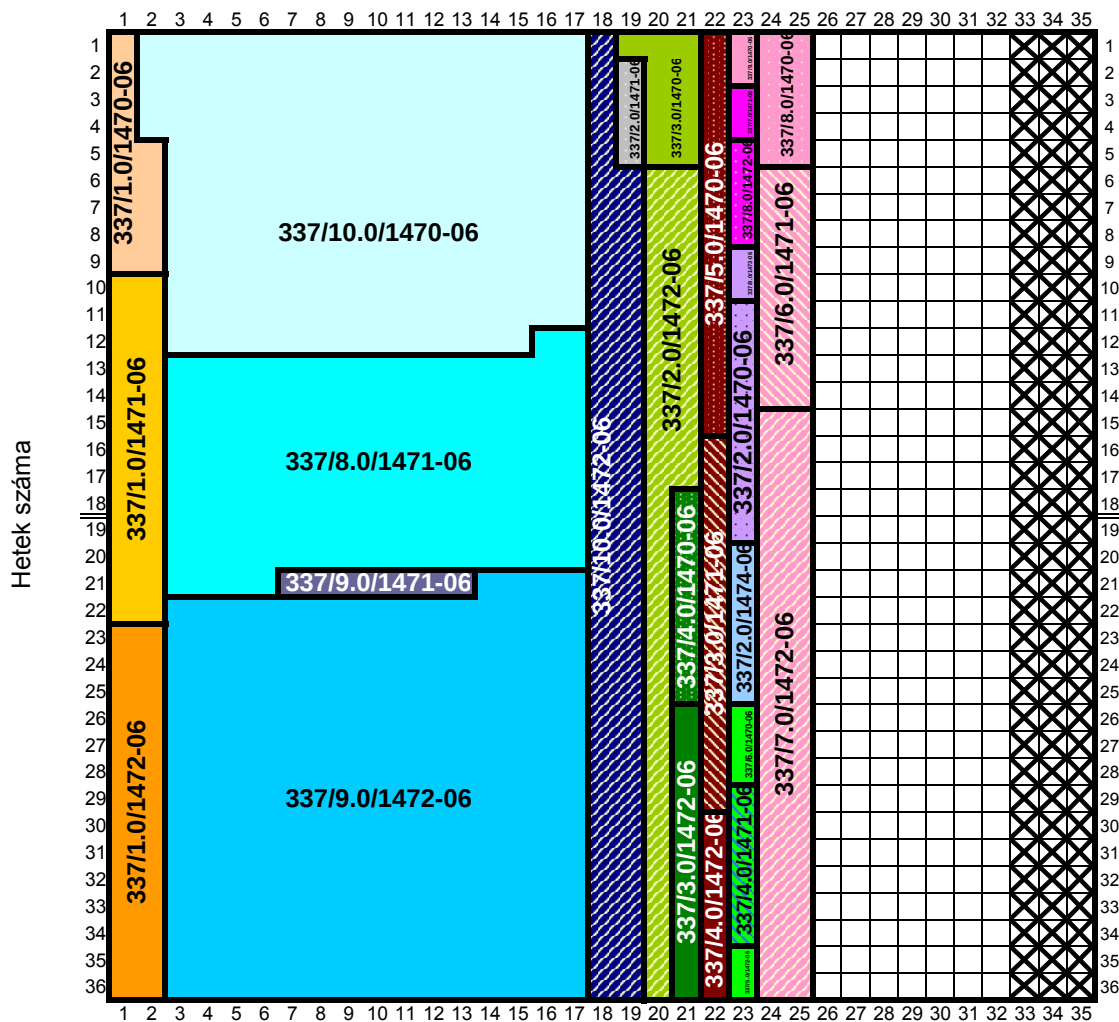
- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemmegosztás

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, felszolgálat
1473-06	Rendezvény és szobai felszolgálat
1474-06	Adminisztráció és speciális feladatok

8/A. A képzés szerkezete

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés ajánlott időterve 2 szakképző évfolyam esetén

1/11. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám



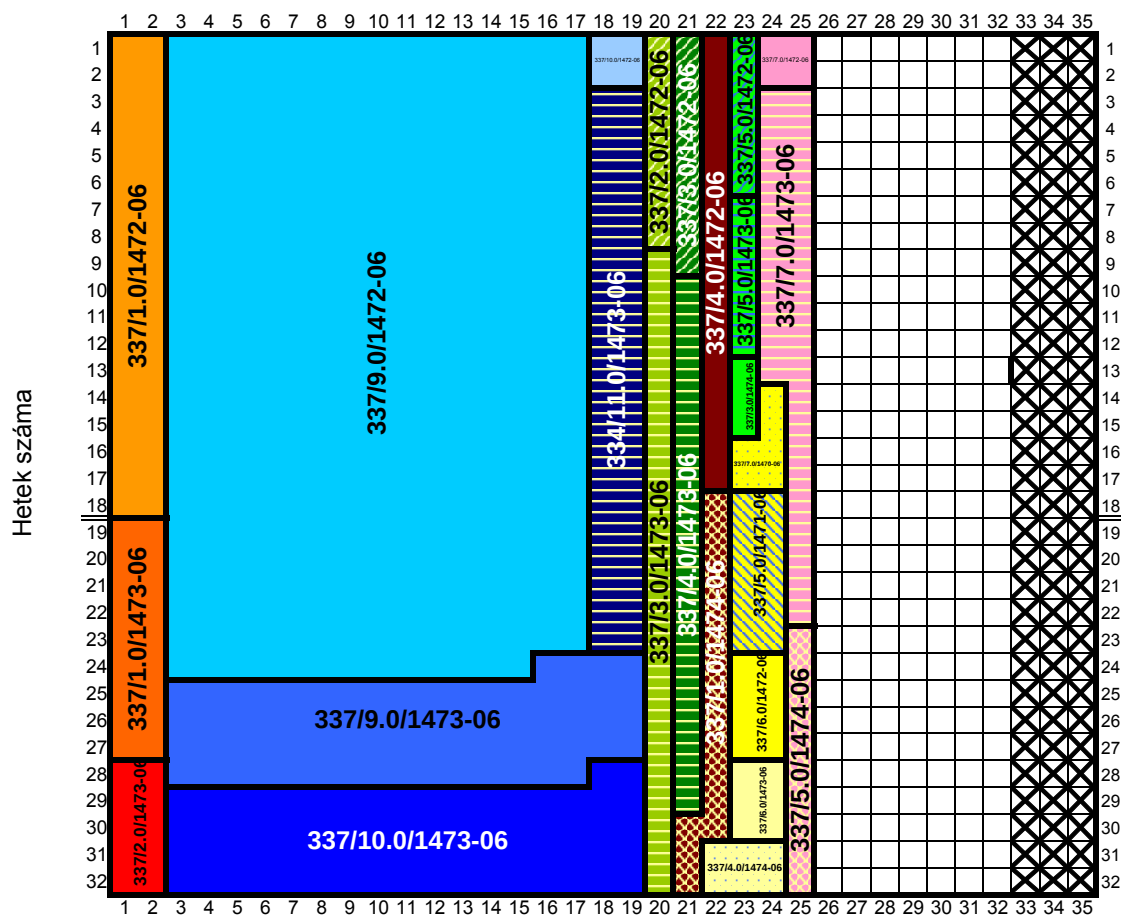
Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 160 óra

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével. Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák.

További új tananyagegységek a helyi igényeknek megfelelőek is alkotathatók.

2/12. szakképzési évfolyam

Heti maximális óraszám



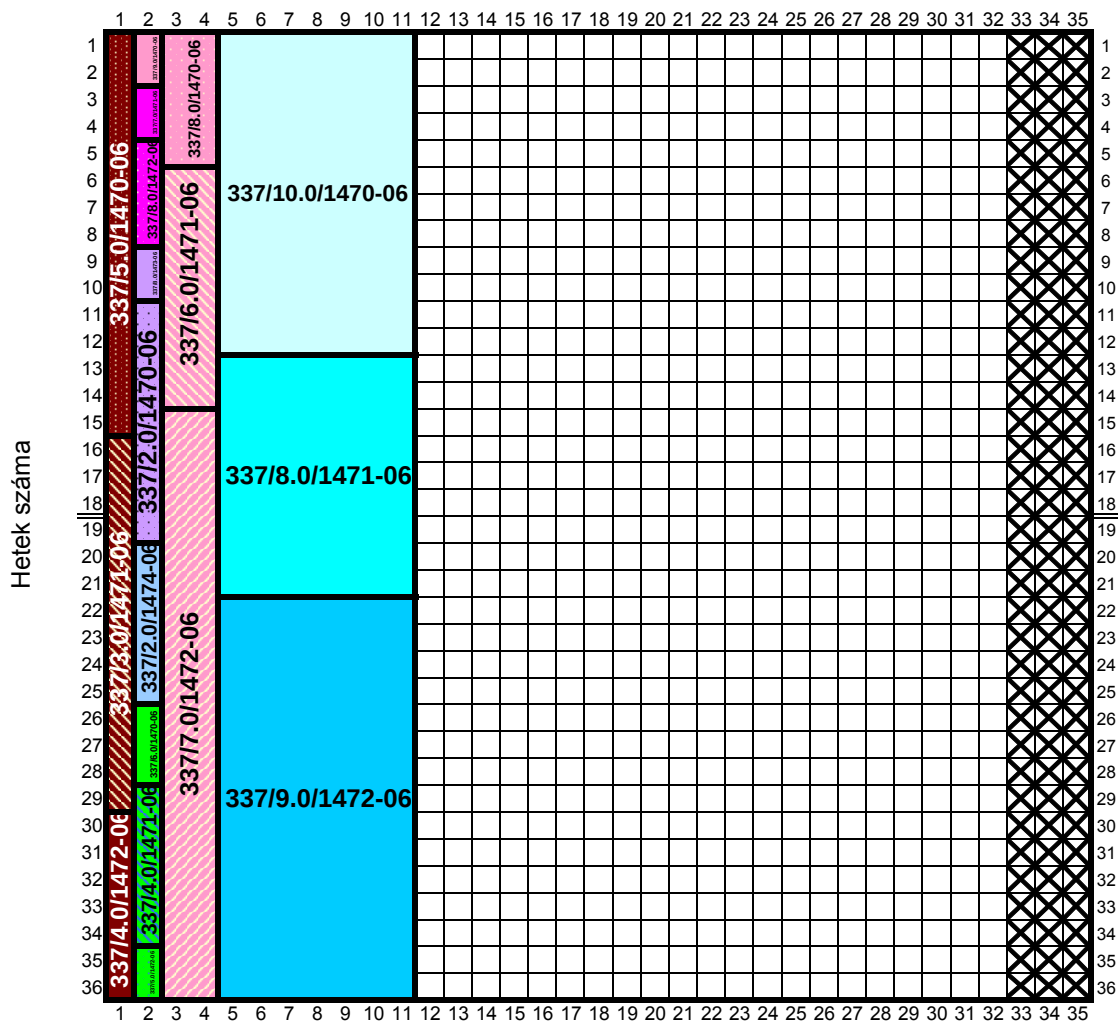
A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével. Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák.

További új tananyagegységek a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

8/B. A képzés szerkezete

**A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés ajánlott időterve előrehozott szakképzés esetén
(3 szakképző évfolyam)**

1/9. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám

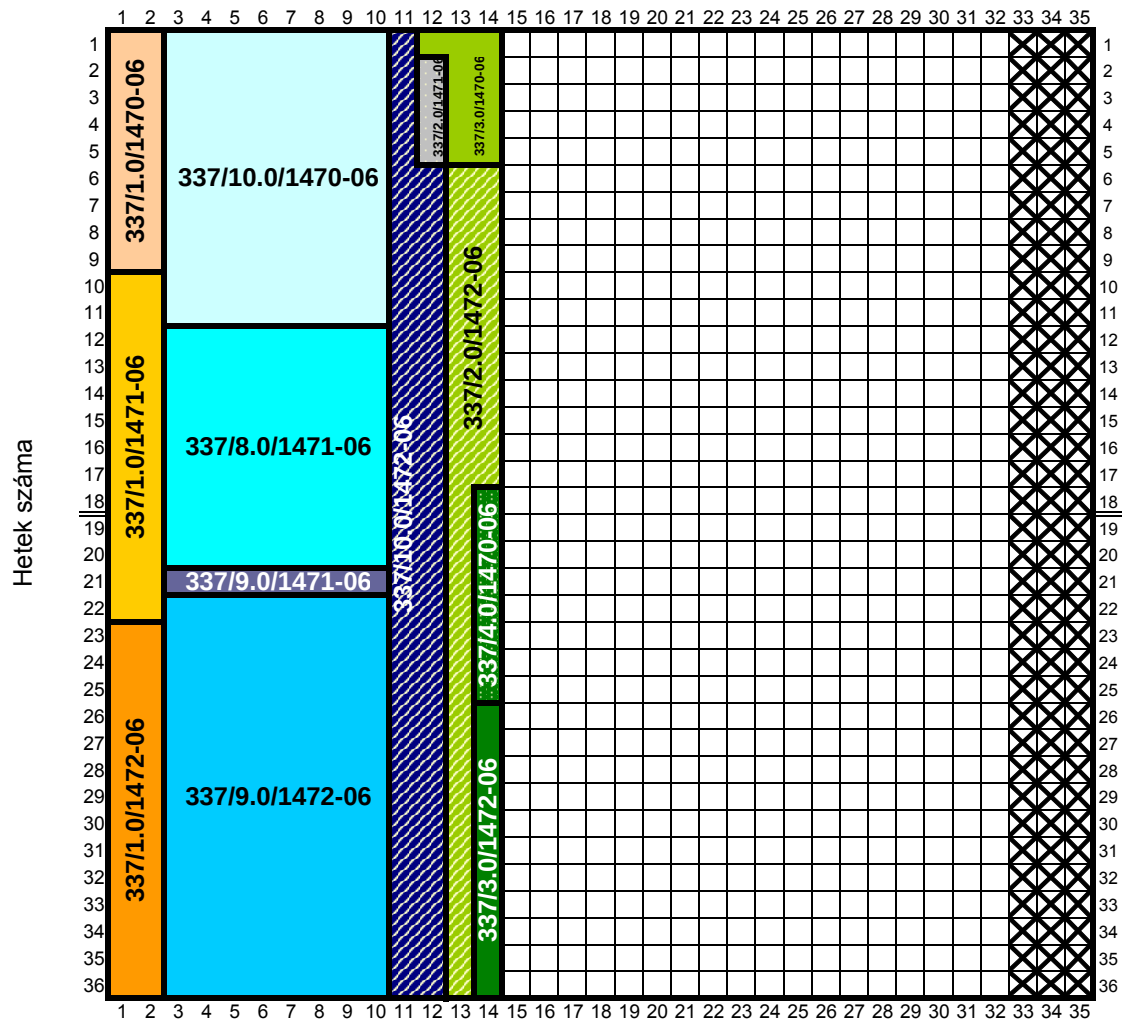


Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 80 óra

A helyi szakmai program készítésekor a tananyagegységekkel nem fedett időkeretet az iskola által meghatározott szakmai kompetenciák fejlesztésére szolgáló tananyagegységekkel, valamint az előrehozott szakiskolai szakképzéshez kiadott kerettantervben meghatározott tartalmakkal kell feltölteni.

Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmaznak

2/10. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám

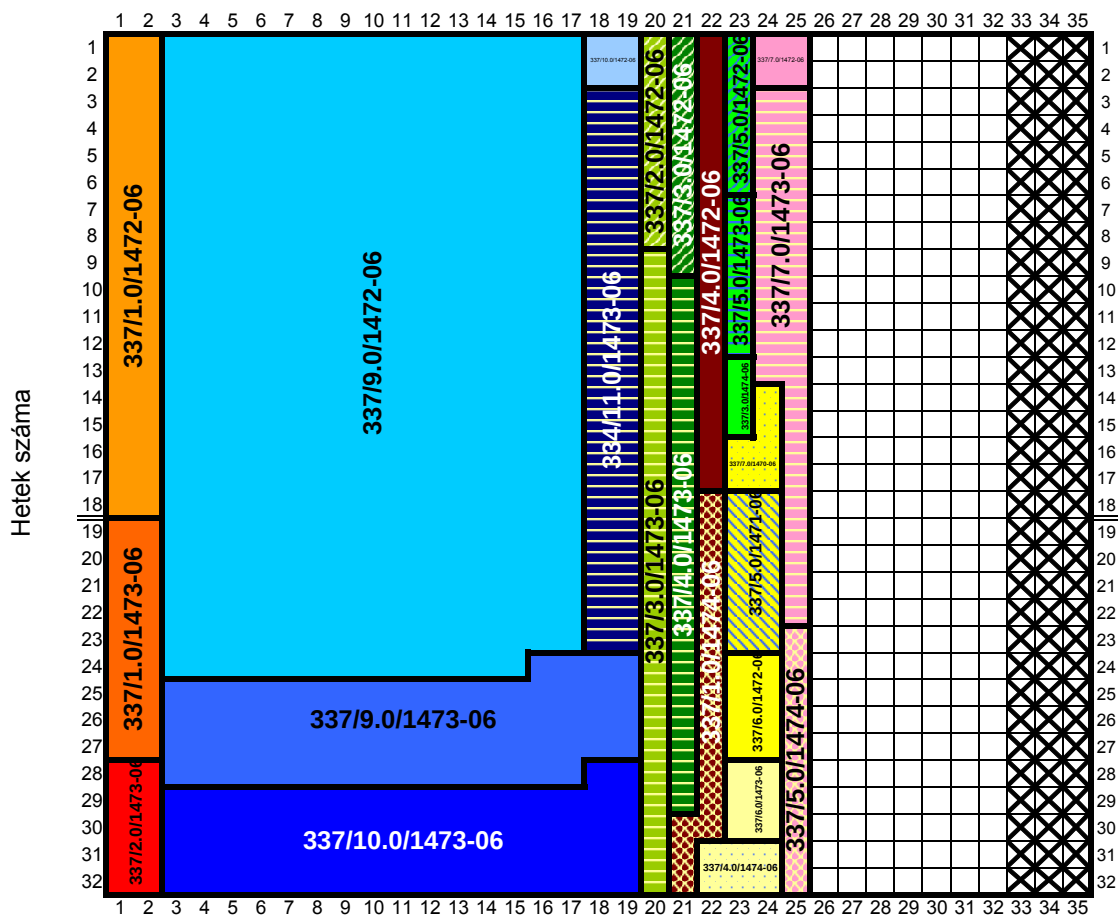


Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 120 óra

A helyi szakmai program készítésekor a tananyagegységekkel nem fedett időkeretet az iskola által meghatározott szakmai kompetenciák fejlesztésére szolgáló tananyagegységekkel, valamint az előrehozott szakiskolai szakképzéshez kiadott kerettantervben meghatározott tartalmakkal kell feltölteni.

Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák

3/11. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám



A helyi szakmai program készítésekor a tananyagegységekkel nem fedett időkeretet az iskola által meghatározott szakmai kompetenciák fejlesztésére szolgáló tananyagegységekkel, valamint az előrehozott szakiskolai szakképzéshez kiadott kerettantervben meghatározott tartalmakkal kell feltölteni.

Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák

A 33 811 02 1000 00 00 azonosító számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek 2 szakképző évfolyam esetén

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	26	0	0	26
12	337/2.0/1471-06	Műszaki ismeretek	4	0	0	4
13	337/3.0/1471-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret 2	14	0	0	14
14	337/4.0/1471-06	Kommunikáció 2	6	0	0	6
15	337/5.0/1471-06	Számítástechnika 2	12	0	0	12
16	337/6.0/1471-06	Idegen nyelv 2	18	0	0	18
17	337/7.0/1471-06	Forma-szín-tér 2	2	0	0	2
18	337/8.0/1471-06	Pincér gyakorlat nyitás-zárás	0	0	126	126
19	337/9.0/1471-06	Műszaki gyakorlat	0	0	7	7
20	337/1.0/1472-06	Pincérismeret - kiszolgálás	64	0	0	64
21	337/2.0/1472-06	Élelmiszeranyag ismeret 2	50	0	0	50
22	337/3.0/1472-06	Étel-ital készítési ismeret 2	20	0	0	20
23	337/4.0/1472-06	Vezetés és gazdálkodás ismeret 3	24	0	0	24
24	337/5.0/1472-06	Kommunikáció 3	8	0	0	8
25	337/6.0/1472-06	Számítástechnika 3	8	0	0	8
26	337/7.0/1472-06	Idegen nyelv 3	48	0	0	48
27	337/8.0/1472-06	Forma-szín-tér 3	4	0	0	4
28	337/9.0/1472-06	Pincér gyakorlat kiszolgálás	0	0	588	588
29	337/10.0/1472-06	Étel-ital készítés gyakorlat 1	0	0	70	70
30	337/1.0/1473-06	Pincérismeret rendezvény	18	0	0	18
31	337/2.0/1473-06	Pincérismeret szobaszerviz	10	0	0	10
32	337/3.0/1473-06	Élelmiszeranyag ismeret 3	24	0	0	24
33	337/4.0/1473-06	Étel-ital készítési ismeret 3	20	0	0	20
34	337/5.0/1473-06	Kommunikáció 4	6	0	0	6
35	337/6.0/1473-06	Számítástechnika 4	6	0	0	6
36	337/7.0/1473-06	Idegen nyelv 4	32	0	0	32
37	337/8.0/1473-06	Forma-szín-tér 4	2	0	0	2
38	337/9.0/1473-06	Pincér gyakorlat - rendezvény	0	0	70	70
39	337/10.0/1473-06	Pincér gyakorlat - szobaszerviz	0	0	70	70
40	337/11.0/1473-06	Étel-ital készítés gyakorlat 2	0	0	42	42

A tananyagegység						
sorszáma	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
41	337/1.0/1474-06	Vezetés és gazdálkodásismeret 4	16	0	0	16
42	337/2.0/1474-06	Önfejlesztés	6	0	0	6
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	10	0	0	10
Mindösszesen óra:			545	0	1155	1700

Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.

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 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: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.1/1470-06

A tananyagelem megnevezése:

Értékesítés 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 Vendégköri
- 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

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%
Válaszadás 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%

Válaszadás 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 rendezzi zárás után

Kapcsolatot tart a társrésztelőkkel

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%

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

Megjegyzés: "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 beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

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

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

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:

- 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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1470-06	Élelmiszeranyag ismeret	szk	337/3.1/1470-06	6	0	0	12
		szk	337/3.2/1470-06	6	0	0	

Megjegyzés: "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 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 kérdés-kérdés képessége

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 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

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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/4.0/1470-06	Étel-ital készítési ismeret	szk	337/4.1/1470-06	4	0	0	8
		szk	337/4.2/1470-06	4	0	0	

Megjegyzés: "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 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:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő tálalás szabályainak ismerete

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 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: 4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes 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: "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 beszédkésztség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Elhivatottság, elkötelezettség
- 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 mondat szintű 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 beszéd-készség
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

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 mondat szintű 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	szk	337/6.1/1470-06	3	0	0 3

Megjegyzés: "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 társrészelekkel
- 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 kérdésés 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%

Válaszadás 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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/7.0/1470-06	Számítástechnika	szk	337/7.1/1470-06	6	0	0	6

Megjegyzés: "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
- Állapot 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 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:

Szakmában alkalmazható szoftverek rövid ismertetése

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

Megjegyzés: "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 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:

9 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Alapvető szakmai kifejezések ismerete

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

Megjegyzés: "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 kérdezés készsége
- Interperszonális rugalmasság

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:

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: "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 kérdezés 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:

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 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:

98 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Vendégfogadás, rendelésvétel, étel-ital felszolgálat

Értékesítési folyamat fő része: felszolgálat

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 társrészlegekkel

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 beszédkésztség

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 nyitá- zárás	szk	337/1.1/1471-06	2	0	0	26
		szk	337/1.2/1471-06	2	0	0	
		szk	337/1.3/1471-06	18	0	0	
		szk	337/1.4/1471-06	2	0	0	
		szk	337/1.5/1471-06	2	0	0	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.1/1471-06

A tananyagelem megnevezése:

Nyitás 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 beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Figyelemmegosztás
- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Hatékony kérdés-kérdés

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:

- 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 Vendégkör
- 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 kérdezés 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:

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 Vendégkör
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 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
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 18 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	szk	337/2.1/1471-06	4	0	0	4

Megjegyzés: "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: 4 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	14	0	0	14

Megjegyzés: "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:

14 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	szk	337/4.1/1471-06	6	0	0 6

Megjegyzés: "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 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

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

6 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	szk	337/5.1/1471-06	12	0	0	12

Megjegyzés: "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
- Fejlődőképeség, 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:

12 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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/6.0/1471-06	Idegen nyelv 2	szk	337/6.1/1471-06	18	0	0	18

Megjegyzés: "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 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 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:

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	2	0	0	2

Megjegyzés: "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:

Fejlődő-képesség, 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%

Teszt-feladat megoldása 15%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszadás 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:

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	szk	337/8.1/1471-06	0	0	14	126
		szk	337/8.2/1471-06	0	0	21	
		szk	337/8.3/1471-06	0	0	70	
		szk	337/8.4/1471-06	0	0	14	
		szk	337/8.5/1471-06	0	0	7	

Megjegyzés: "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 kérdés-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:

14 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 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:

21 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 kérdésés 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:

70 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 beszédképesség

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:

14 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:

7 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

19. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem			
			azonosítója	óraszám		
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati összes
337/9.0/1471-06	Műszaki gyakorlat	szk	337/9.1/1471-06	0	0	7

Megjegyzés: "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 kérdésés 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:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

7 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	szk	337/1.1/1472-06	4	0	0	64
		szk	337/1.2/1472-06	6	0	0	
		szk	337/1.3/1472-06	6	0	0	
		szk	337/1.4/1472-06	16	0	0	
		szk	337/1.5/1472-06	16	0	0	
		szk	337/1.6/1472-06	10	0	0	
		szk	337/1.7/1472-06	4	0	0	
		szk	337/1.8/1472-06	2	0	0	

Megjegyzés: "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 Vendéggör

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 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:

- 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 kérdésés készsége
- 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
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

- 6 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:

6 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 felszolgálándó 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:

- Kéz ügyesség
- 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:

- 16 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 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
- 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:

- Kéz ügyesség
- 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:

- 16 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:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

7. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/1.7/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Fizettetés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Leinformálja a fizetés módját

Bizonylatolja a rendelőt

Nyugtát / készpénzfizetési / átutalási számlát állít ki

Pénztárgépet kezel

Készpénzt kezel

Készpénzt helyettesítő eszközt kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Pincérismeret
- A típus Vendéggör
- 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 (ellenörző 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 távoztása

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:

21. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/2.0/1472-06	Élelmiszeranyag ismeret 2	szk	337/2.1/1472-06	10	0	0	50
		szk	337/2.2/1472-06	10	0	0	
		szk	337/2.3/1472-06	16	0	0	
		szk	337/2.4/1472-06	14	0	0	

Megjegyzés: "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 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 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:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/2.2/1472-06

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 beszédkészség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

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:

10 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 felszolgálandó 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 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:

16 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 felszolgálandó 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 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:

22. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1472-06	Étel-ital készítési ismeret 2	szk	337/3.1/1472-06	10	0	0	20
		szk	337/3.2/1472-06	10	0	0	

Megjegyzés: "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 felszolgálándó 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 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

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:

Kompromisszumképesség

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:

- 10 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 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:

- 10 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	12	0	0	24
		szk	337/4.2/1472-06	12	0	0	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

337/4.1/1472-06

A tananyagelem megnevezése:

Gazdálkodás III

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Bizonylatolja a rendelt

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 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:

12 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 beszédkészség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Rendszerező képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Hatékony kérdezés 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:

12 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	szk	337/5.1/1472-06	8	0	0	8

Megjegyzés: "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 beszédkésztség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- 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:

- 8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Szituációk elemzése, helyzetgyakorlatok

25. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/6.0/1472-06	Számítástechnika 3	szk	337/6.1/1472-06	8	0	0	8

Megjegyzés: "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:

8 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	szk	337/7.1/1472-06	16	0	0	48
		szk	337/7.2/1472-06	16	0	0	
		szk	337/7.3/1472-06	16	0	0	

Megjegyzés: "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 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 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:

- 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 kérdezés 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:

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 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 kérdezés 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:

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	4	0	0	4

Megjegyzés: "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 kérdezés 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:

4 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	szk	337/9.1/1472-06	0	0	70	588
		szk	337/9.2/1472-06	0	0	63	
		szk	337/9.3/1472-06	0	0	70	
		szk	337/9.4/1472-06	0	0	70	
		szk	337/9.5/1472-06	0	0	70	
		szk	337/9.6/1472-06	0	0	70	
		szk	337/9.7/1472-06	0	0	70	
		szk	337/9.8/1472-06	0	0	70	
		szk	337/9.9/1472-06	0	0	28	
		szk	337/9.10/1472-06	0	0	7	

Megjegyzés: "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 beszédképesség

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:

- Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

- 70 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 Vendégkör
- 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:

- 63 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 felszolgálandó 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:

- 70 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:

- 70 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 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:

- 70 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:

70 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:

Kézügyesség
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Hatékony kérdezés 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:

70 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:

Kézügyesség
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Hatékony kérdezés 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:

70 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 Vendégkör

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

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 beszédkésztség

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:

7 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	35	70
		szk	337/10.2/1472-06	0	0	35	

Megjegyzés: "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 felszolgálálandó étel, ital minőségét

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

Logikus gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Hatékony kérdezés 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: 35 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 beszédkészség

5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Idegen 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:

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

Tankönyv

Képzési idő: 35 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	18
		szk	337/1.2/1473-06	4	0	0	
		szk	337/1.3/1473-06	10	0	0	

Megjegyzés: "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 beszédalképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Hatékony kérdezés 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 mondat szintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Rendezvény szervezési 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 beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség
Kéz ügyesség
Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság
Hatékony kérdezés 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:

Rendezvény szervezési 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 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 beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Gyakorlatias feladatértelmezés

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Állóképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

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:

10 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	10
		szk	337/2.2/1473-06	2	0	0	
		szk	337/2.3/1473-06	6	0	0	

Megjegyzés: "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 kérdezés 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 Felszolgálás
- A típus Menü
- A típus Étkezési szokások
- A típus Vendégkör
- 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%
- 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:

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 Vendégekör
- 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:

- 6 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	Élelmiszeranyag ismeret 3	szk	337/3.1/1473-06	10	0	0	24
		szk	337/3.2/1473-06	14	0	0	

Megjegyzés: "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 beszédkészség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

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:

10 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 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 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

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

14 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	10	0	0	20
		szk	337/4.2/1473-06	10	0	0	

Megjegyzés: "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 Köznyelvi beszédkészség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Szakmai nyelvű beszédkészség
- 5. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Idegen 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 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:

- 10 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 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:

- 10 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	6	0	0	6

Megjegyzés: "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 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:

- 6 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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/6.0/1473-06	Számítástechnika 4	szk	337/6.1/1473-06	6	0	0	6

Megjegyzés: "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 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:

6 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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/7.0/1473-06	Idegen nyelv 4	szk	337/7.1/1473-06	16	0	0	32
		szk	337/7.2/1473-06	16	0	0	

Megjegyzés: "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 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:

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 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:

Idegen nyelvű levelezés

37. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/8.0/1473-06	Forma-szín-tér 4	szk	337/8.1/1473-06	2	0	0	2

Megjegyzés: "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 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:

2 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	7	70
		szk	337/9.2/1473-06	0	0	7	
		szk	337/9.3/1473-06	0	0	56	

Megjegyzés: "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 beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Hatékony kérdezés 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:

7 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:

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 kérdezés 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:

7 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 beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Gyakorlatias feladatértelmezés

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Állóképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

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:

Tanétterem tanműhely

Képzési idő:

56 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	7	70
		szk	337/10.2/1473-06	0	0	7	
		szk	337/10.3/1473-06	0	0	56	

Megjegyzés: "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 beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Kontroll (ellenőrző képesség)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Udvariasság
- 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:

7 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 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:

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:

7 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:

56 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

40. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/11.0/1473-06	Étel-ital készítés gyakorlat 2	szk	337/11.1/1473-06	0	0	21	42
		szk	337/11.2/1473-06	0	0	21	

Megjegyzés: "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 kérdezés 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:

21 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

Tankönyha

Képzési idő:

21 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	10	0	0	16
		szk	337/1.2/1474-06	6	0	0	

Megjegyzés: "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 Árkezelési 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:

10 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:

6 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az üzlet működéshez szükséges jogszabályok ismerete

42. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
337/2.0/1474-06	Önfejlesztés	szk	337/2.1/1474-06	6	0	0	6

Megjegyzés: "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 kérdezés 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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/3.0/1474-06	Kommunikáció 5	szk	337/3.1/1474-06	3	0	0	3

Megjegyzés: "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 beszédalkészség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű beszédalkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

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

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: "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 Gépírás
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	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
337/5.0/1474-06	Idegen nyelv 5	szk	337/5.1/1474-06	10	0	0	10

Megjegyzés: "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 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 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

Képzési idő:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Idegen nyelvű szakkönyvek, szakfolyóiratok, honlapok