

VENDÉGLÁTÓ ELADÓ SZAKKÉPESÍTÉS
ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAMJA
TANULÁSBAN AKADÁLYOZOTT TANULÓK SZÁMÁRA

2011

Készült
a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet munkacsoportjában,
gyógypedagógusok és speciális szakiskolai pedagógusok közreműködésével

Jóváhagyási szám:...../2011

I. A szakképesítés adatai, a képzés szervezésének feltételei és a szakképesítés óraterve

1. A szakképesítés adatai

A szakképesítés azonosító száma:	33 811 04 1000 00 00
A szakképesítés megnevezése:	Vendéglátó eladó
Szakképesítések köre:	
Részszzakképesítés azonosító száma:	33 811 04 0100 33 01
Részszzakképesítés megnevezése:	Gyorséttermi ételleladó
Szakképesítés-elágazások:	nincsenek
Hozzárendelt FEOR szám:	5123
Szakképzési évfolyamok száma:	4 év a módosított közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. t. örvény 27. § (4) bekezdés és az 50.§ b. pont alapján
Elmélet aránya:	30%
Gyakorlat aránya:	70%
Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben):	van
Időtartama (évben vagy félévben):	1 év
Szintvizsga (iskolai rendszerben):	szervezhető
Szervezésének időpontja:	a képzési idő felét követően
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükséges, javasolt

A képzésbe való belépés – iskolarendszeren belüli képzés esetén – tanulásban akadályozottak részére pályaalkalmassági feltételek meglétével, egyéni elbírálás alapján történik.

A komplex pályaalkalmassági vizsgálaton gyógypedagógiai, pszichológiai és orvosi szempontok alapján véleményezik a tanuló alkalmasságát a képzésbe való belépésre.

A képzésből való kizáró ok meghatározása a komplex pálya- és szakmai alkalmassági vizsgálat alapján, egyéni elbírálás szerint indokolt.

2. A képzés szervezésének feltételei

A szakképzést végző köteles biztosítani a fogyatékos személy részére az egyéni fejlesztéséhez a gyógypedagógiai támogatást, valamint a szükséges képzési tartalmak elsajátítását biztosító speciális eszközöket, módszereket, programokat, munkaformákat.

Személyi feltételek

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

A tanulók sérülés-specifikumából fakadó speciális képzési igényeinek megfelelően a szaktanároknak, a szakoktatóknak a célcsoportnak megfelelő speciális pedagógiai, módszerbeli felkészültséggel kell rendelkezniük.

Szükséges továbbá a tanulók fejlesztéséhez, a pedagógiai és egészségügyi célú rehabilitációs, rehabilitációs feladatok ellátásához:

- szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár
- egyéb szakirányú képzettséggel rendelkező szakemberek
- a pedagógiai munkát segítő gyógypedagógiai asszisztens,
- a tanulásban akadályozottsághoz esetlegesen társuló egyéb problémák ellátása érdekében pszichológus, szociális munkás, szakorvos, jeltolmács (egyéni szükséglet szerint).

A szakmai elméleti tantárgyak oktatását a szakképző intézménynek kell ellátnia (saját szaktanárai vagy társ szakirányú képző intézmény szakembereinek bevonásával).

A tanulás-szervezésben a tanulócsoportok (osztály, gyakorlati képzési csoport) létszámának kialakítását a többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény a közoktatásról 3. számú melléklet I. d. és a II. 3. pontjában meghatározottak szerint kell eljárni.

A sajátos nevelési igényű tanulók esetében a tanulásban akadályozott tanulót függetlenül attól, hogy a többi tanulóval együtt, vagy külön vesz részt az oktatásban kettő tanulóként kell számításba venni. Ennek értelmében szegregált oktatás-szervezés esetén az elméleti képzés csoportlétszáma (osztály) max. 17 fő, a gyakorlati képzés csoportlétszáma max. 6 fő. Integrált képzés esetén javasolt a tanulócsoport szervezésénél max. 3 fő tanulásban akadályozott tanulóval számolni.

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez a szakképesítés óratervében szereplő képzési helyszínek biztosítása szükséges.

A tanterem a tanulói létszámnak megfelelő számú, lehetőleg az élettani követelményeket figyelembe vevő székekkel és asztalokkal legyen berendezve. A tanulásban akadályozott tanulók oktatásának alapvető követelménye a fokozott szemléltetés igénye. Az egyes tantermek, szaktantermek, oktatási célú helyiségek felszerelését ennek megfelelően kell bővíteni demonstrációs eszközökkel. Biztosítani kell az oktatástechnikai eszközök, az írásvetítő, a televízió, a diavetítő, a videomagnó elektromos csatlakozási lehetőségeit, használatuk feltételeit. (Sötétítő berendezés, vetítővászon).

A **tanműhely/oktatókabin**et kellő felszereltséggel lehetőséget ad a tanulásban akadályozottak számára a tantárgyi koncentráció elvét biztosító tananyag-feldolgozásra, a felzárkóztatásra (szakmai gyakorlatban lévő hiányosságok pótlására), az elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott feldolgozására. Itt kaphatnak helyet a szaktantermek polcán is megtalálható legfontosabb szakmai kézikönyvek, enciklopédiák.

A kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs, a felzárkóztató egyéni illetve kiscsoportos foglalkozásokhoz: **foglalkoztató terem**, fejlesztőeszközökkel.

A szabadon választható tanórai foglalkozások esetében a választott modul/tantárgy, illetve a foglalkozás jellegének megfelelő feltételek szükségesek.

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 személyi és tárgyi 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.

3. A szakképesítés óraterve

Vendéglátó eladó szakképesítés											
Szakmai követelménymodul/Tananyagegység		Óraszám								Képzési helyszín	Értékelési időpont
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		4/12. évfolyam			
azonosítója	Megnevezése	e	gy	e	gy	e	gy	e	gy		
6273-11/st	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek	72		72		72		48		tanterem	szakmai vizsga
1.0/6273-11/st	Gazdasági alapfogalmak	48		20		20				tanterem	
2.0/6273-11/st	Vendéglátó tevékenység jellemzői	24		24		24				tanterem	
3.0/6273-11/st	Szakmai számítások			28		28		48		tanterem	
6274-11/st	Vendéglátó tevékenység alapjai	36		36		36	14	32		tanterem/ gazdálkodó szervezet	szakmai vizsga
1.0/6274-11/st	Élelmiszerek általános alapismeretei	24								tanterem	
2.0/6274-11/st	Vendéglátó tevékenység követelményei	12		4		4	14			tanterem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6274-11/st	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői			32		32		18		tanterem	
4.0/6274-11/st	Fogyasztóvédelem							14		tanterem	
6275-11/st	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció	36		72	54	72	36	64	42	tanterem/ tanterem/ gazdálkodó szervezet	szakmai vizsga
1.0/6275-11/st	Szakmai kommunikáció	36			54					tanterem	
2.0/6275-11/st	Vendéglátó technológia idegen nyelven			72		72	36			tanterem/ tanterem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6275-11/st	Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése							64	42	tanterem/ tanterem/ gazdálkodó szervezet	
6284-11/st	Gyorséttermi és ételeladó munkája	72	216	72	648					tanterem/ tanüzem/ gazdálkodó szervezet	szintvizsga
1.0/6284-11/st	Konyhatechnológiai alapismeretek	18	48	8	85					tanterem/ tanüzem/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6284-11/st	Reggeli és uzsonna ételek és italok	18	90	8	113					tanterem/ tanüzem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6284-11/st	Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek	18	60	18	240					tanterem/ tanüzem/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6284-11/st	Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és			24	127					tanterem/ tanterem/ gazdálkodó	

	felszolgálása									szervezet	
5.0/6284-11/st	Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig	12	12	4	47					tanterem/ tanéttér/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6284-11/st	Munkaszervezés I.	6	6	10	36					tanterem/ tanéttér/ gazdálkodó szervezet	
6285-11/st	Vendéglátó eladó értékesítő munkája					72	652	80	630	tanterem/ tanéttér/ gazdálkodó szervezet	szakmai vizsga
1.0/6285-11/st	A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre					28	160			tanterem/ tancukrászda/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6285-11/st	A vendéglátó eladó termelő tevékenysége					28	196	10	160	tanterem/ tanüzem/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6285-11/st	Sütemények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása					8	121	15	65	tanterem/ tancukrászda/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6285-11/st	A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége					8	102	15	177	tanterem/ tancukrászda/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6285-11/st	Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása						43	15	93	tanterem/ tancukrászda/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6285-11/st	Rendezvények						15	15	92	tanterem/ tanéttér/ gazdálkodó szervezet	
7.0/6285-11/st	Munkaszervezés II.						15	10	43	tanterem/ tanüzem/ gazdálkodó szervezet	
Összesen:		216	216	252	702	252	702	224	672		

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat

st = tanulásban akadályozottak számára adaptált modul/tananyag egység

Megjegyzés:

A táblázat időterve 4. szakképzési évfolyamra tervezett, az 1-3. szakképzési évfolyamokon 36 hétre (18+18), a 4. szakképzési évfolyamon 32 hétre (18+14).

A táblázat a kötelező szakmai elmélet (e) és szakmai gyakorlat (gy) óraszámait tartalmazza.

A táblázat óraszámai az egyes évfolyamokon kiegészülnek:

- a kötelező Testnevelés és sport, a közismereti óraszámokkal,
- a kötelező összefüggő (nyári) szakmai gyakorlat óraszámával,
(az első tanévet követően 90 óra, a második tanévet követően 140 óra, a harmadik tanévet követően 160 óra),
- tanulásban akadályozottak számára kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (re) habilitációs órák számával (a kötelező óraszám 15%-a).
- a szabadon tervezhető óraszámokkal.

Az iskola helyi szakmai programjába a szabadon tervezhető óraszámok terhére ajánlott modulok/ tananyagegységek, programok:

- Szintre hozó/felzárkóztató modul (matematika, anyanyelv/kommunikáció, informatika, idegen nyelv, élelmiszerismeret)
- Egészséges életmódra nevelés speciális szakiskolai program
- Társadalmi és életviteli ismeretek speciális szakiskolai program
- Munkába állást segítő ismeretek és gyakorlatok tanulásban akadályozottak részére
- Vizsgára felkészítő modul

II. Az adaptált központi program moduljai és tananyagegységei

1. A modul azonosítója és megnevezése:

6273 –11/st Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

1.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

1.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 264 óra

1.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 17 fő

1.4 A modul elvégzése során szerorzhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	X		X
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		X	
Választékot állít össze, árlapot készít	X	X	X
Figyelemmel kíséri az árukészletet	X	X	X
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból		X	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását		X	
Rendelést állít össze	X	X	X
Árut vesz át	X	X	
Leltározási feladatokat végez	X	X	
Bizonylatokat állít ki		X	
Szükség szerint standol		X	X
Elszámol a napi bevétellel		X	X
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	X	X	X
Jelenléti ívet vezet		X	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást		X	

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	X	X	X
Anyaghányadot, kalkulációt készít		X	X
Veszteségszámításokat végez	X	X	X
Gazdálkodási számításokat végez	X		X
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát			X
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít			X
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását	X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
A	Az anyagfelhasználás mérése		X	X
B	Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei		X	
A	A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység személyi feltételei		X	
A	Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	X	X	
A	A munkaadó és munkavállaló kapcsolata	X	X	
A	Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	X	X	
B	A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
B	A vendéglátás gazdasági számításai		X	X
C	A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	X	X	X
C	Létszám- és bérigazgatással kapcsolatos mutatók	X	X	X
B	Készletigazgatással kapcsolatos mutatók	X	X	X
A	Árképzés	X	X	X
C	Marketing alapismeretek	X		
C	Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban	X	X	
C	Értékesítés ösztönzés eszközei		X	
A	Viselkedéskultúra, kommunikáció		X	
B	Az üzleti élet írásbeli formái		X	
C	A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai		X	

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	X	X	X
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		X	
3	Elemi számolási készség			X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Önállóság	X	X	X
Szorgalom, igyekezet	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Közérthetőség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Tervezési képesség		X	X
Rendszerező képesség	X	X	X
Áttekinthető képesség	X	X	X

1.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások
 Frontális osztálymunka
 Előadás
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás, bemutatása
 Információk, ismeretek feladattal vezetett rendszerezése
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Beadandó feladatok

Tesztfeladat megoldása
Esettanulmány készítése szempontsor alapján
Önálló számításos feladatok megoldása
Kooperatív tanítás, tanulás
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés
Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése
Egyéni munka
Tapasztalatok megosztása, értelmezése
Feladatlap megoldása, gyakorlás
Team-munka
Beszélgetés
Adminisztrációs tevékenység
Önértékelés

1.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- **Elmélet**

1.0/ 6273-11/st Gazdasági alapfogalmak

88 óra

A gazdálkodás körfolyamata és elemei: szükséglet, termelés, csere, elosztás, fogyasztás, újratermelés.

A piac tényezői, csoportosítása, szereplői, működése és azokat befolyásoló tényezők, piaci verseny, kereslet, kínálat, ár, piaci formák.

Az egyéni és a legjellemzőbb társas vállalkozási formák jellemzői: egyéni vállalkozás működésének feltételei, BT, KKT, RT, KFT, alapításuk feltételei, alapító okirat, társas vállalkozások megszűnésének módjai: csődeljárás, felszámolás, végelszámolás.

Az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, eredmény, költségek fogalma, csoportosítása, jellemzői.

Marketing tevékenység fogalma, területei, speciálisan a vendéglátóiparra jellemző eszközei, reklámeszközök a vendéglátásban

Munkabérekkel kapcsolatos alapfogalmak, mutatók: munkabér járulékai, munkabér levonásai, nettó és bruttó bér, termelékenység.

Adózási alapfogalmak, fogalmi szinten:

SZJA (adófizetésre kötelezettek köre, adó jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Társasági adó (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

EVA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

ÁFA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Helyi adók (iparüzési adó, idegenforgalmi adó, kommunális adó)

2.0/ 6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői

72 óra

Választék kialakítása és közlése: étlap, itallap, árlap, ártábla, egyedi árkiírás.

A vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdaságban.

Vendéglátás személyi, tárgyi feltételei.

Üzletkörök, üzlettípusok a vendéglátásban, minőségi előírások.

A vendéglátás tevékenységének jellemzői, munkafolyamatai, munkafolyamatok feltételei: árubeszerzés, áruátvétel, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás.

A vendéglátás munkaerő-gazdálkodásának jellemzői: munkaidő-beosztás, szabadság, felvétel, elbocsátás, munkaszerződés, munkaköri leírás, munkaadó és munkavállaló kapcsolata, anyagi felelősség, jelenléti ív.

Készletgazdálkodás a vendéglátó üzletben, készletgazdálkodás fogalmai, leltározás: áruátvétel, bevételezés, árukiadás, vételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, leltár bizonylatai, leltárfelvételi jegy, leltárív, leltár értékelése.

Készletgazdálkodás bizonylatai: szállítólevél, számla, bevételezési bizonylat, kiadási bizonylat, vételezési jegy, standív.

Viselkedéskultúra, kommunikáció: alapvető etikett, protokollszabályok, személyiségtípusok, vendégtípusok, konfliktusok kezelése.

3.0/ 6273-11/st Szakmai számítások

104 óra

Anyaghányad számítás ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Veszteségszámítás, tömegszámítás.

Árképzés a vendéglátásban: beszerzési árak, eladási árak, bruttó, nettó árak, haszonkulcs.

Kalkuláció ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Tápanyag- és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag- és energiatartalmának kiszámítása.

Jövedelmezőségi számítás: nettó, bruttó bevételek, ELÁBÉ, árrés, költség, eredmény, megoszlási viszonyszámok, összefüggéseik, fedezeti pont.

Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók: forgási sebesség és mutatói, áruforgalmi mérleg.

Raktár-elszámoltatás, termelés-elszámoltatás, értékesítés-elszámoltatás

1.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

2. A modul azonosítója és megnevezése:

6274 –11/st Vendéglátó tevékenység alapjai

2.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

2.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 140 óra

Gyakorlat: 14 óra

2.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 17 fő

Gyakorlati oktatás: 6 fő

2.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	X		X	
Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	X		X	
Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	X	X	X	
Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	X		X	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		X		X
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		X		X
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		X	X	X
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	X	X	X	X
Ellenőrzi a szavatossági időket és az áruk minőségét		X	X	X
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	X	X	X	X
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat		X		
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	X		X	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	X		X	
C	Mikroorganizmusok jellemzői	X			
C	Élelmiszerek tartósítása	X	X		
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták			X	

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer			X	
B	Zsiradékok			X	X
B	Tej, tejtermékek			X	X
B	Tojás			X	X
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak,			X	X
B	Zöldségek, gyümölcsök			X	X
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek			X	X
B	Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok			X	X
B	Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok			X	X
C	Élelmiszer vizsgálat	X		X	
A	A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei		X		X
A	Személyi higiénia		X		
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		X		X
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		X		X
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontok ellenőrzése		X		X
B	Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai		X		X
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok				X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Pontosság	X	X	X	X
Felelősségtudat	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Határozottság	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Rendszerező képesség	X	X	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X

2.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások
 Frontális osztálymunka
 Előadás
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek feladattal vezetett rendszerezése
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Beadandó feladatok
 Esettanulmány készítése szempontsor alapján
 Önálló feladatok megoldása közvetlen irányítással
 Kooperatív tanítás, tanulás
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése kérdéssor alapján
 Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése
 Egyéni munka
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Team-munka
 Beszélgetés
 Önértékelés
 Anyagminták azonosítása

2.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei

24 óra

Táplálkozástani ismeretek:

Táplálkozás jelentősége

Élelmiszerek összetevői, víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése:

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek

Mikrobiológiai ismeretek:

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei

20 óra

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei:

A veszély elemzés kritikus szabályozási pontjai

Fizikai, kémiai biológiai veszélyek és megelőzési lehetőségei

HACCP alapjainak a helyes termelési, helyes higiéniai, helyes vendéglátási gyakorlat betartása

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia:

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

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

Biztonságos beszerzés, minőségi áruátvétel módszerei

Nyersanyagok raktári elhelyezése, tárolási hőmérséklet és szelektív tárolás betartása

Gyümölcsök, zöldségek, tojás, húsok előkészítési követelményei

Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás, kritikus pontjai:

Sütés, főzés, hőkezelés, hűtés kritikus pontjai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Üzleti termék kiszolgálás szabályai, pultok, edények, csomagolóanyag higiéniai követelményei:

Szállító autó, szállítóládák, szállítást végző személy higiénijának követelményei

Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijának követelményei, ellenőrzési napló vezetése.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai:

Víz, levegő, talaj védelme

Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői

82 óra

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők.

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és síkervvizsgálata.

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése.

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése.

Szárastészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.

Édesítőszer:

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izosörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása.

Cukorszirupok sűrűségvizsgálata refraktométerrel, areométerrel.

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknel

Zsiradékok:

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

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata.

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése.

A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított), tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata.

Tojás:

A tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.

Tojás érzékszervi vizsgálata.

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húсок összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző állatok húsainak és belsőségeinek jellemzése.

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek), darabos készítmények jellemzése, felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása.

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai, a vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása.

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérszöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Déli gyümölcsök, friss és szárított déli gyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása

Friss, lédús és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele.

Gyümölcsök táplálkozás-élettani jelentősége.

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása.

Csokoládétermékek, kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé, előállításuk, összetételük, felhasználásuk.

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetésük összetétel alapján a csokoládétól, felhasználásuk.

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata.

Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása.

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása.

Kávéital extrakt-tartalmának meghatározása refraktométerrel.

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Italok:

Alkoholtartalmú italok: borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjainak minősége, felhasználása.

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval.

Alkoholmentes italok: gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.

Fűszerek, ízesítőanyagok:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok, termések, magvak, virágok, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek–gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása.

Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése.

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer, emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái, felhasználása.

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem

14 óra

Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok:

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, annak érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek:

Bírósági eljárások

Bíróságon kívüli eljárások

A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

- Gyakorlat

2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei

üzemi gyakorlat 14 óra

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei:

A veszély elemzés kritikus szabályozási pontjai

Fizikai, kémiai biológiai veszélyek és megelőzési lehetőségei

HACCP alapjainak a helyes termelési, helyes higiéniai, helyes vendéglátási gyakorlat betartása

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia:

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

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

Biztonságos beszerzés, minőségi áruátvétel módszerei

Nyersanyagok raktári elhelyezése, tárolási hőmérséklet és szelektív tárolás betartása

Gyümölcsök, zöldségek, tojás, húsok előkészítési követelményei

Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás, kritikus pontjai:

Sütés, főzés, hőkezelés, hűtés kritikus pontjai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Üzleti termék kiszolgálás szabályai, pultok, edények, csomagolóanyag higiéniai követelményei:

Szállító autó, szállítóládák, szállítást végző személy higiéniaja követelményei

Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontjainak ellenőrzése, ellenőrzési napló vezetése.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai:

Víz, levegő, talaj védelme

Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

2.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

3. A modul azonosítója és megnevezése:

6275 –11/st Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

3.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

3.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 244 óra

Gyakorlat: 132 óra

3.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: ajánlott kiscsoportban
 Gyakorlati oktatás 3 fő (kiscsoportban)

3.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	X	X	X
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	X	X	X
Idegen nyelven telefonál	X		
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		X	X
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	X	X	X
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	X		
B	Etikett protokoll idegen nyelven	X		X
A	Illemtani formulák idegen nyelven	X		X
B	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	X	X	
C	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	X	X	X
C	Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája		X	X
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
3	Idegen nyelvű beszédképesség	X	X	X
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Telefonálás idegen nyelven	X		
5	Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven	X		
5	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		X	X
3	Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven		X	X
5	Idegen nyelvű szakmai kifejezések		X	
4	Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése		X	
3	Technológiák alkalmazása idegen nyelven		X	X
5	Elemi számolási készség idegen nyelven	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Szorgalom, igyekezet	X	X	X
Fejlődőképesség, önfejlesztés	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Határozottság	X	X	X
Kapcsolatteremtő készség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Logikus gondolkodás	X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X	X
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)		X	X

3.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások
 Kommunikációs gyakorlatok, szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek rendszerezése
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Kooperatív tanítás, tanulás
 Egyéni munka
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Team-munka
 Beszélgetés
 Egyéni szövegértelmezés
 Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás
 Olvasott szöveg feldolgozása kérdéssor alapján
 Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
 Válaszadás írásban, mondatszintű kérdésekre

Kérdések megválaszolása
Adminisztrációs tevékenység
Önértékelés
Autentikus eszközök használata
Demonstrációs gyakorlatok
Média eszközök használata

3.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/ 6275-11/st Szakmai kommunikáció

36 óra

Általános protokoll szabályok, illemtan, köszönés a napszakoknak megfelelően, megszólítás, bemutatkozás, elköszönés, magázódás, tegeződés, a vendéglátáshoz kötődő udvariassági formulák: vendég fogadása, ültetése, kínálatközlő eszköz átadása.

Rendelésfelvétel, ajánlás formái: ételek, italok, desszertek. Fizetési módok: készpénzzel, átutalással, hitelkártyával. Fizettetés: a számla átadásához, bankkártya kezeléséhez, hitelszámla kitöltéséhez, készpénzfizetés záró műveleteihez tartozó kommunikáció.

Problémakezelés, konfliktusok megoldása: rendelésfelvétellel kapcsolatos konfliktusok, ételek és italok minőségével kapcsolatos problémák kezelése, fizetetéssel kapcsolatos problémák kezelése.

Egyszerű párbeszéd, társalgás vendéggel, munkatárssal, információk átadása: a helyi idegenforgalmi attrakciók megnevezése, útbaigazítás, közlekedési eszközök használata, a vendég távozásával kapcsolatos kommunikáció, a vendéglátós tevékenység napi munkái során felmerülő együttműködési pontok a munkatársak között.

Kommunikációs formák: élőbeszéd, telefonos beszélgetések udvariassági formái, sajátosságai, internet használat, idegen nyelvű elektronikus levelezés sajátosságai (e-mail).

Elemi számolási készség idegen nyelven: a négy alapvető matematikai művelet.

Munkatársakkal, beszállítókkal, viszonteladókkal kommunikáció: időpont egyeztetések, mennyiségek, kiszérések, a szállítással kapcsolatos információk.

Egyszerű utasítások adása, fogadása: a napi munkához kapcsolódó felszólítások és azok megválaszolása.

2.0/ 6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven

144 óra

Vendéglátó gépek, berendezések, eszközök idegen nyelvű műveleti jelzései, feliratai

Élelmiszerek, alapanyagok, félkész termékek, járulékos anyagok idegen nyelvű megnevezései: tej és termékei, tojás, hús és húsipari termékek, halak és egyéb hidegvérű állatok, gabonafélék és termékeik, természetes édesítőszer, étkezési zsiradékok, zöldségfélék, gyümölcsök, az ételkészítés segédanyagai

Ételek, sütemények, reggeli és uzsonnaitalok, kávé, tea idegen nyelven

Alapvető konyhatechnológiai eljárások idegen nyelven: az étel-, süteménykészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei

Vendéglátásban használt eszközök idegen nyelven: a konyhán és a cukrászüzemben használt edények és kéziszerszámok, a pultban és az étteremben használt evőeszközök, tálalóeszközök, tányérok, poharak, textíliák

Eszközök, anyagok és műveletek összekapcsolása egyszerű mondatban

3.0/ 6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése

64 óra

Egészséges táplálkozás: az alapanyagok arányainak helyes megválasztása, egészséges alapanyagok, kímélő készítési módok.

Mennyiségi egységek és anyagok alkalmazása a receptekben

Hagyományos és korszerű receptek.

Alkoholtartalmú italok: borok, pezsgők, sörök, párlatok, likőrök, kevert italok, alkoholmentes italok: víz, gyümölcs- és zöldséglevek, üdítőitalok.

Magyar gasztronómia specialitásai, a magyar konyha jellemzői.

Ételek, sütemények: Palócleves, Bográcsgulyás, Jókai babaleves, Hortobágyi húsos palacsinta, Rácponty, Halászlé, Csáky rostélyos, Paprikás csirke, Töltött káposzta, Disznótoros, Túrós csusza, Gundel palacsinta, Vargabéles, Rétesek, Rákóczi túrós Kecskeméti barackpuding, Somlói galuska, Dobostorta, Rigó Jancsi, Indiáner, Zserbó, Konyhakos meggy

Rendezvények típusai, jellemzői: konferenciák, tanácskozások, fogadások, gálaétkezések, díszétkezések, koktélparkik, családi események, kitelepülések.

- Gyakorlat

1.0/ 6275-11/st Szakmai kommunikáció

54 óra

Általános protokoll szabályok, illetőleg, köszönés a napszakoknak megfelelően, megszólítás, bemutatkozás, elköszönés, magázódás, tegeződés, a vendéglátáshoz kötődő udvariassági formulák: vendég fogadása, ültetése, kínálatközlő eszköz átadása.

Rendelésfelvétel, ajánlás formái: ételek, italok, desszertek. Fizetési módok: készpénzzel, átutalással, hitelkártyával. Fizetetés: a számla átadásához, bankkártya kezeléséhez, hitelszámla kitöltéséhez, készpénzfizetés záró műveleteihez tartozó kommunikáció.

Problémakezelés, konfliktusok megoldása: rendelésfelvétellel kapcsolatos konfliktusok, ételek és italok minőségével kapcsolatos problémák kezelése, fizetéssel kapcsolatos problémák kezelése.

Egyszerű párbeszéd, társalgás vendéggel, munkatárssal, információk átadása: a helyi idegenforgalmi attrakciók megnevezése, útbaigazítás, közlekedési eszközök használata, a vendég távozásával kapcsolatos kommunikáció, a vendéglátós tevékenység napi munkái során felmerülő együttműködési pontok a munkatársak között.

Kommunikációs formák: élőbeszéd, telefonos beszélgetések udvariassági formái, sajátosságai, internet használat, idegen nyelvű elektronikus levelezés sajátosságai (e-mail).

Elemi számolási készség idegen nyelven: a négy alapvető matematikai művelet.

Munkatársakkal, szállítókkal, viszonteladókkal kommunikáció: időpont egyeztetések, mennyiségek, kiszérések, a szállítással kapcsolatos információk.

Egyszerű utasítások adása, fogadása: a napi munkához kapcsolódó felszólítások és azok megválaszolása.

2.0/ 6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven

36 óra

Vendéglátó gépek, berendezések, eszközök idegen nyelvű műveleti jelzései, feliratai

Élelmiszerek, alapanyagok, félkész termékek, járulékos anyagok idegen nyelvű megnevezései: tej és termékei, tojás, hús és húsipari termékek, halak és egyéb hidegvérű állatok, gabonafélék és termékeik, természetes édesítőszer, étkezési zsiradékok, zöldségfélék, gyümölcsök, az ételkészítés segédanyagai

Ételek, sütemények, reggeli és uzsonnaitalok, kávé, tea idegen nyelven

Alapvető konyhatechnológiai eljárások idegen nyelven: az étel-, süteménykészítés alap-,

kiegészítő- és befejező műveletei

Vendéglátásban használt eszközök idegen nyelven: a konyhán és a cukrászüzemben használt edények és kéziszerszámok, a pultban és az étteremben használt evőeszközök, tálalóeszközök, tányérok, poharak, textíliák

A felsorolt eszközök, anyagok és műveletek összekapcsolása egyszerű mondatban, a szókincs begyakorlása szituációkon keresztül.

3.0/ 6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése

42 óra

A vendéglátás speciális szakmai szókincsének alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközök, gépek, berendezések szókincsének begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterület technológiai kulcsszavainak, kifejezéseinek idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközökhöz, gépekhez, berendezésekhez kapcsolódó technológiai kulcsszavak, kifejezések begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterületen a mindennapi munkafolyamatok közben használt kifejezések idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző munkafolyamatokhoz kapcsolódó kulcsszavak, kifejezések, mondatok begyakorlása szituációkon keresztül

3.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

4. A modul azonosítója és megnevezése:

6284-11/st Gyorséttermi és ételleadó munkája

4.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

4.2 A modul javasolt időkerete:

- Elmélet: 144 óra
- Gyakorlat: 864 óra

4.3 A maximális tanulói létszám:

- Elméleti oktatás: 17 fő
- Gyakorlati oktatás: 6 fő

4.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek					
	1.0/6284-11 Konyhatechnológiai alapismeretek	2.0/6284-11 Reggeli és uzsonna ételek és italok	3.0/6284-11 Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek	4.0/6284-11 Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	5.0/6284-11 Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig	6.0/6284-11 Munkaszervezés I.
Elvégzi az egyéni előkészületeket	X	X	X	X	X	X
A munkaterületet, értékesítőteret, gépeket, eszközöket nyitásra előkészíti	X	X	X	X	X	X
Árcímkéket, árlapot, ártáblát készít, rendez, kihelyez				X	X	X
Tájékozódik a napi feladatokról				X	X	X
Konyhatechnológiai munkaműveleteket végez	X	X	X			
Használja az új technológiákat és anyagokat	X	X	X	X	X	X
Reggeli, és uzsonna érteleket és italokat készít		X		X		
Hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi				X	X	
Gyorséttermi ételeket, salátákat készít			X	X		
Adagolja, tálalja és díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre				X	X	X
Gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez			X	X		
Nyugtát, számlát készít, fizettet				X	X	
Szakszerűen kezeli a gépeket, sütő – főző berendezéseket	X	X	X	X	X	X
Betartja a higiéniai előírásokat, a HACCP szabályokat	X	X	X	X	X	X
Szükség szerint standol					X	X
Üzemen kívül helyezi a gépeket					X	X
Elvégzi az üzleti zárási teendőket					X	X
Betartja a munkaegészségügyi, munkavédelmi- és tűzvédelmi szabályokat	X	X	X	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek					
		1.0/6284-11 Konyhatechnológiai alapismeretek	2.0/6284-11 Reggeli és uzsonna ételek és italok	3.0/6284-11 Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek	4.0/6284-11 Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	5.0/6284-11 Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig	6.0/6284-11 Munkaszervezés I.
A	Ételkészítési alapfogalmak	X		X			
A	Ételkészítési műveletek és csoportosításuk	X		X			
B	Raktári készletek kezelése					X	
A	Reggeli-, löncs-, és uzsonnaételek,- italok		X				
A	Hidegkonyhai termékek, hideg és meleg szendvicsek készítése			X			
A	Gyorséttermi ételek készítése, készentartása, tárolása				X		
A	Gyorséttermi ételek, büféárak tálalása, kiszolgálása, csomagolása elvitelre				X		
A	Palackos, kimért és gépi üdítők kiszolgálása				X	X	
B	Gépek, berendezések használata	X	X	X	X	X	X
B	Üzleti nyitási és zárási teendők,					X	X
B	Szelektív hulladékkezelés	X	X	X	X	X	X
A	Standív vezetése					X	
A	Pénztárgép, üzleti informatikai eszközök kezelése					X	
A	Munka és tűzvédelmi szabályok	X	X	X	X	X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek					
		1.0/6284-11 Konyhatechnológiai alapismeretek	2.0/6284-11 Reggeli és uzsonna ételek és italok	3.0/6284-11 Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek	4.0/6284-11 Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	5.0/6284-11 Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig	6.0/6284-11 Munkaszervezés I.
1	Elemi szintű számítógép használat				X	X	
3	Kézírás				X	X	
3	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X			
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése				X	X	X
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X	X	X	X	
5	Elemi számolási készség				X	X	

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6284-11 Konyhatechnológiai alapismeretek	2.0/6284-11 Reggeli és uzsonna ételek és italok	3.0/6284-11 Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek	4.0/6284-11 Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	5.0/6284-11 Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig	6.0/6284-11 Munkaszervezés I.
Állóképesség	X	X	X	X	X	X
Terhelhetőség	X	X	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6284-11 Konyhatechnológiai alapismeretek	2.0/6284-11 Reggeli és uzsonna ételek és italok	3.0/6284-11 Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek	4.0/6284-11 Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	5.0/6284-11 Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig	6.0/6284-11 Munkaszervezés I.
Kompromisszumképesség	X	X	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek					
	1.0/6284-11 Konyhatechnológiai alapismeretek	2.0/6284-11 Reggeli és uzsonna ételek és italok	3.0/6284-11 Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek	4.0/6284-11 Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása	5.0/6284-11 Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig	6.0/6284-11 Munkaszervezés I.
A környezet tisztántartása	X	X	X	X	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X	X	X

4.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Demonstráció
 Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Számítógépes szimuláció
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek rendszerzése
 Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján
 Olvasott/hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése kérdéssor alapján
 Válaszadás írásban, mondat szintű kérdésekre
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése

Feladatlap megoldása, gyakorlás
Feladatmegoldások, eredmények értékelése
Gépek műszaki leírásának értelmezése
Adminisztrációs tevékenység
Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés
Gyakorlati feladat bemutatása
Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással
Részfeladatok és műveletek önálló munkavégzése
Önértékelés
Csoportos értékelés

4.6 A modul oktatási tartalmának leírása

– Elmélet

1.0 /6284-11/st Konyhatechnológiai alapismeretek

26 óra

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, eszközei, berendezései

Gazdasági bejárat

Átvevőhelyiség

Raktárak

Előkészítő helyiségek

Termelőhelyiségek és eszközök

Egyéb helyiségek

A konyhán használt edények és kéziszerszámok

Értékesítés – értékesítő helyiségek

Az ételkészítés munkafolyamata: a nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása és előkészítése

Az élelmiszerek kiválasztása

A zöldség- és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése

A zöldség- és gyümölcsfélék előkészítése

Malomipari termékek

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése, a készítés műveletei

Főzés

Gőzölés

Sütés

Pirítás

Párolás

Mikrohullámú hőkezelés

Füstölés

Az elkészítést kiegészítő műveletek:

Sűrítési eljárások

Dúsítási eljárások

Bundázási eljárások

Alaplevek, íz- és zamatkivonatok

Fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek

2.0/6284-11/st Reggeli és uzsonna ételek és italok

26 óra

Reggeli és uzsonnakészítéséhez használt eszközök, kéziszerszámok

A korszerű reggeli- és uzsonna választék összeállítása

Reggeli és uzsonnaitalok készítése: hideg meleg tej, tejes kávé: instant kávéból és eszpresszó kávéból, cappuccino, kakaóital, csokoládéital, tea, gyümölcsstea, gyógytea készítése, teaízesítők használat.

Tejes ételek és ételkiegészítők készítése: tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok, mártások, habok, öntetek, gyümölcsturmikok

Müzsik felhasználása a reggelineél

Magyaros meleg reggeli ételek, tojásételek

Felvágottak, sajtok, vaj, dzsem, méz ajánlása a reggelihez

Reggelihez és uzsonnához készülő pékáruk, francia pékáruk, teljes kiőrlésű és hagyományos technológiával készülő termékek választékának kialakítása a vendégkör ízléséhez igazodva.

3.0/6284-11/st Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek

36 óra

Hidegételek: szendvicsek, aszpickos készítmények, hideg töltött főzelékek, tojásételek, különféle húsból készülő hidegételek

Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták

Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek

Egyszerű levesek készítése, valamint élelmiszeripar által előkészített leveskockák, leves porokból készülő levesek készítése

Frissen készülő és mirelit levesbetétek friss zöldségbetétek készítése

Burgonya, rizs, zöldség, tészta köretek, valamint saláta és gyümölcs köretek készítése

Gyorséttermi ételek készítése: melegszendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült szeletben sült és grillezett húskok, bundázott ételek.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, ételek, palacsinták, pizzák, és egyéb nemzetek speciális gyorséttermi tésztái

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek készen tartása, tálalása és eltarthatósága

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek bemutatása vitrinekben, ételfotókon és világító reklámtáblákon

4.0/6284-11/st Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása

24 óra

Gyorsétkezést biztosító üzletek: gyors- és önkiszolgáló éttermek, bisztrók, büfék, falatozók, ételbárok, tejbárok, salátabárok, pizzériák, lángossütők, vásári-piaci mozgóárusok, lacipecsenye sütők, halsütők

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

Értékesítési formák a gyorséttermekben és ételbárokban

A hideg és meleg ételek tálalásának szabályai

A hideg és meleg ételek díszítése

A gyorséttermi- és ételleadó értékesítő tevékenysége

hidegkonyhai készítmények tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

gyorséttermi ételek tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

reggelik, uzsonnák tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

reggeli és uzsonna italok tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

alkoholmentes italok tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

alkoholos italok tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

Az ételekhez használt étel-kiegészítők, ízesítők (patika) választéka

5.0/6284-11/st Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig

16 óra

Munkaterület előkészítése, nyitás előtti teendők, a termelés és az értékesítéshez használt berendezések, felszerelések előkészítése, gépek beüzemelése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységre

Italok, étel alapanyagok, félkész termékek és késztermékek beszerzése, megrendelése, áruátvétel szempontjai

A gyorséttermi- és ételleladó napi feladatterve, az értékesítő dolgozó egyéni felkészülése, a munkaterület rendjének ellenőrzése, az üzlet nyitása

A vendégek fogadása, elhelyezése, rendelésvétel, ajánlás, kiszolgálás, felszolgálás, számla elkészítése, fizettetés, a vendég távozása körüli teendők, vendégreklamációk intézése, a munkaterület rendbehozatala.

Zárás utáni teendők, a munkaterület takarítása, elszámolása, lezárása

6.0/6284-11/st Munkaszervezés I.

16 óra

A Gyorséttermi- és ételleladóval szembeni szakmai és higiéniai követelmények

Munkavédelmi előírások a vendéglátó üzletekben,

balesetvédelmi előírások – elsősegély-nyújtási alapismeretek, balesetvédelmi oktatás, munkaruha biztosítása, baleset megelőzés, teendők balesetek esetén, vagyonvédelem.

tűzvédelmi előírások, tüzesetek megelőzése, teendők tüzesetek esetében, menekülési útvonal

gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.

személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata, megjelenés a munkahelyen.

foglalkozási ártalmak és azok kivédésének lehetőségei.

Szakmai követelmények, elvárások a Gyorséttermi- és ételleladóval szemben.

HACCP Gyorséttermi- és ételleladó szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés

– **Gyakorlat (tanműhely + üzemi gyakorlat)**

1.0 /6284-11/st Konyhatechnológiai alapismeretek

tanműhely 56 óra, üzemi gyakorlat 77 óra

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, eszközei, berendezései:

Gazdasági bejárat

Átvevőhelyiség

Raktárak

Előkészítő helyiségek

Termelőhelyiségek és eszközök

Egyéb helyiségek

Értékesítés – értékesítő helyiségek

A konyhai edények és kéziszerszámok használata

Az ételkészítés munkafolyamata: a nyers és feldolgozott élelmiszerek kiválasztása és előkészítése:

A zöldség- és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése

A zöldség- és gyümölcsfélék előkészítése

Malomipari termékek elkészítése

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

Ételkészítési műveletek végzése:

Főzés

Gőzölés
Sütés
Pirítás
Párolás
Mikrohullámú hőkezelés
Füstölés

Az elkészítést kiegészítő műveletek végzése:

Sűrítés
Dúsítás
Bundázás
Alaplevek, íz- és zamatkivonatok készítése
Fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek

2.0 /6284-11/st Reggeli és uzsonna ételek és italok

tanműhely 98 óra, üzemi gyakorlat 105 óra

Reggeli és uzsonnakészítéséhez használt eszközök, kéziszerszámok használatának elsajátítása.

A korszerű reggeli- és uzsonna választék összeállítása

Reggeli és uzsonnaitalok készítése: hideg meleg tej, tejes kávé (instant kávéból és eszpresszó kávéból), cappuccino, kakaóital, csokoládéital, tea, gyümölcs tea, gyógytea készítése, teaízesítők használatának gyakorlása.

Tejes ételek és étel-kiegészítők készítése: tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok, mártások, habok, öntetek, gyümölcsturmixok elkészítése

Müzlik felhasználása a reggelineél

Magyaros meleg reggeli ételek, tojásételek készítése

Felvágottak, sajtok, vaj, dzsem, méz ajánlása a reggelihez

Reggelihez és uzsonnához készülő pékáruk, francia pékáruk, teljes kiőrlésű és hagyományos technológiával készülő termékek választékának kialakítása, ajánlása a vendégkör ízléséhez igazodva.

3.0 /6284-11/st Hidegkonyhai- és gyorséttermi ételek

tanműhely 104 óra, üzemi gyakorlat 196 óra

Hideg-ételek: szendvicsek, aszpikos készítmények, hideg töltött főzelékek, tojásételek, különféle húsokból készülő hideg-ételek elkészítése.

Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták

Salátaöntetek (dressingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek elkészítése.

Egyszerű levesek készítése, valamint élelmiszeripar által előkészített leveskockák, leves porokból készülő levesek készítése

Frissen készülő és mirelit levesbetétek friss zöldségbetétek készítése

Burgonya, rizs, zöldség, tészta köretek, valamint saláta és gyümölcs köretek készítése

Gyorséttermi ételek készítése: meleg-szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, ételek, palacsinták, pizzák, és egyéb nemzetek speciális gyorséttermi tésztái

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek készen tartása, tálalása eltarthatóságuk figyelembe vételével

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek bemutatása vitrinekben, ételfotókon és világító

reklámtáblákon

4.0 /6284-11/st Gyorséttermi ételek, italok tálalása, kiszolgálása és felszolgálása tanműhely 64 óra, üzemi gyakorlat 63 óra

Étkezési idők és szokások gyakorlása (reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora)

Értékesítési formák alkalmazása gyorséttermekben és ételbárokban

A hideg és meleg ételek tálalása

A hideg és meleg ételek díszítése

A gyorséttermi- és ételleadó értékesítő munkatevékenysége:

hidegkonyhai készítmények tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

gyorséttermi ételek tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

reggelik, uzsonnák tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

reggeli és uzsonna italok tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

alkoholmentes italok tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

alkoholos italok tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

Az ételekhez használt étel-kiegészítők, ízesítők (patika) választékának kialakítása, ajánlása az egyes ételekhez

5.0 /6284-11/st Üzleti munkavégzés nyitástól zárásig tanműhely 24 óra, üzemi gyakorlat 35 óra

Munkaterület előkészítése, nyitás előtti teendők, a termelés és az értékesítéshez használt berendezések, felszerelések előkészítése, gépek beüzemelése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységre

Italok, étel alapanyagok, félkész termékek és késztermékek beszerzése, megrendelése, áruátvétel szempontjai szerint

A gyorséttermi- és ételleadó napi feladatterve, az értékesítő dolgozó egyéni felkészülése, a munkaterület rendjének ellenőrzése, az üzlet nyitása

A vendégek fogadása, elhelyezése, rendelésvétel, ajánlás, kiszolgálás, felszolgálás, számla elkészítése, fizettetés, a vendég távozása körüli teendők elvégzése, vendégreklamációk intézése, a munkaterület rendbehozatala.

Zárás utáni teendők, a munkaterület takarítása, elszámolása, lezárása

6.0 /6284-11/st Munkaszervezés I. tanműhely 14 óra, üzemi gyakorlat 28 óra

A Gyorséttermi- és ételleadó megjelenése a szakmai és higiéniai előírások szerint

Munkavédelmi oktatáson való részvétel, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv készítése, tűzriadó terv, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése,

Értékesítés gépeinek bemutatása, beüzemelésük, működésük elsajátítása és szakszerű tisztítása

A munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények betartása a Gyorséttermi-és ételleadó munkavégzése során,

HACCP dokumentumai, bizonylatai a Gyorséttermi-és ételleadó munkájában, azok tartalmi, formai előírásai, bizonylatok megismerése, kitöltése,

4.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon.

5. A modul azonosítója és megnevezése:
6285-11/st Vendéglátó eladó értékesítő munkája

5.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:
Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

5.2 A modul javasolt időkerete:

- Elmélet: 152 óra
- Gyakorlat: 1282 óra

5.3 A maximális tanulói létszám:

- Elméleti oktatás: 17 fő
- Gyakorlati oktatás: 6 fő

5.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek						
	1.0/6285-11A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütémények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
Elvégzi az egyéni előkészületeket	X	X	X	X	X	X	X
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	X	X		X		X	X
Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti	X			X			X
Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat	X	X	X	X		X	X
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását és gondoskodik a megfelelő készletről	X	X	X	X	X	X	X
Hűtővitrint feltölti	X		X	X			
Fagyaltpultot feltölti, fagyaltkönyvet vezet	X		X	X	X	X	

Feladatprofil	Tananyagegységek						
	1.0/6285-11A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütémények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
Cukrászati készítmények befejező műveleteit végzi	X	X	X	X		X	
Fagyaltserleget, pohárkrémet készít, tálal és díszít	X		X	X		X	
Adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre	X	X	X	X		X	
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat, jégkásákat, turmix italokat készít			X			X	
Alkoholmentes-és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál, felszolgál			X	X		X	
Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben			X	X			
Ételt, süteményt, italt ajánl a vendégeknek	X		X	X		X	
Felméri a vendégek igényeit, felveszi a rendeléseket			X	X		X	
Alkalmazza a cukrászdai és kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást			X	X		X	
Süteményeket, fagyaltot, pohárkrémet csomagol			X			X	
Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, fizettet,				X	X		
Nyugtát, számlát készít				X	X		
Folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást		X	X	X		X	X
Szükség szerint standol				X	X	X	
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket	X	X	X	X		X	X
Elvégzi a zárási teendőket				X	X		
Ügyel a munkakörnyezet folyamatos tisztaságára	X	X	X	X	X	X	X
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	X	X	X	X	X	X	X

Feladatprofil	Tananyagegységek						
	1.0/6285-11A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütemények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
Betartja a munkaegészségügyi, munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	X	X	X	X	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek						
		1.0/6285-11 A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11 A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütemények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11 A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
A	Vendéglátó értékesítés	X		X	X		X	X
A	Nyitás előtti feladatok	X	X					X
A	Gépek, berendezések használata	X	X	X	X	X	X	X
B	Vendéglátásra érvényes környezet kialakítása	X	X	X	X	X	X	X
A	Magyar cukrászipari termékek		X	X			X	
A	Cukrászati, eladói	X	X	X	X			
A	Fagylalt, fagylaltkülönlegességek, pohárkrémek befejező műveletei			X	X			
A	Hűtővitrinek rendezése, feltöltésének szabályai	X		X	X			
A	Kávéfőzés, reggeli italok készítése, kiszolgálása és felszolgálása				X		X	
A	Áru minőségének meghatározása	X	X	X	X		X	

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek						
		1.0/6285-11 A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11 A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütemények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11 A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
A	A termékek minőségének megőrzése	X		X	X		X	
A	Vendégkör				X		X	
A	Sütemények, hidegkonyhai készítmények csomagolása			X				
A	Árcímkék, ártáblák, árlapok készítése			X	X		X	X
A	Ételek, sütemények és italok ajánlása, tálalása, kiszolgálása és felszolgálása			X	X		X	X
A	Cukrászdai és kávéházi felszolgálás szabályai			X	X		X	X
A	Vendégkommunikáció, etikett, protokoll szabályok			X	X		X	X
A	Pénztárgépek, pénztárszámítógépek használata,				X	X	X	
A	Pénzkezelési, és számlázási szabályok				X	X	X	
B	Munka-, tűz- és balesetvédelem	X	X	X	X	X	X	X
A	Az üzleti étel-, sütemény- és fagyalt-választék bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása			X	X		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek						
		1.0/6285-11 A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11 A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütémények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11 A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
1	Elemi szintű számítógép használat				X	X	X	
3	Kézírás	X		X	X		X	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X	X	X	X
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X	X	X	X
5	Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X	X	X	X	X	X
5	Elemi számolási készség				X	X	X	

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek						
	1.0/6285-11 A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11 A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütémények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11 A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
Állóképesség	X	X	X	X	X	X	X
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)	X	X	X	X	X	X	X
Kézügyesség	X	X	X	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek						
	1.0/6285-11 A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11 A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütemények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11 A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
Kompromisszumképesség	X	X	X	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek						
	1.0/6285-11 A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre	2.0/6285-11 A vendéglátó eladó termelő tevékenysége	3.0/6285-11 Sütemények, fagyaltok bemutatása, tálalása, csomagolása	4.0/6285-11 A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége	5.0/6285-11 Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása	6.0/6285-11 Rendezvények	7.0/6285-11 Munkaszervezés II.
A környezet tisztántartása	X	X	X	X	X	X	
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X	X	X	X

5.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

- Demonstráció
- Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat
- Számítógépes szimuláció
- Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
- Információk, ismeretek feladattal vezetett rendszerzése
- Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján
- Vázlatkészítés, lényegkiemelés kérdéssor alapján, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés
- Tapasztalatok megosztása, értelmezése
- Feladatlap megoldása, gyakorlás
- Gépek műszaki leírásának értelmezése
- Adminisztrációs tevékenység

Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés
Gyakorlati feladat bemutatása
Csoportos helyzetgyakorlat
Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés közvetlen irányítással
Szakmai munkavégzés felügyelettel
Önálló szakmai munkavégzés irányítással
Értékesítő szakmai munkavégzés felügyelet mellett
Részfeladatok és műveletek önálló munkavégzése
Önértékelés
Csoportos értékelés
Kommunikációs és manuális készségek fejlesztése

5.6 A modul oktatási tartalmának leírása

– Elmélet

1.0/6285-11/st A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre

28 óra

A vendéglátó eladó tevékenysége

A vendéglátó eladó munkaköréhez kötődő üzlettípusok és munkaterületek: kávéházak, cukrászdák, eszpresszók, étel- és italbárok, kávéskonyhák, fagyaltozók, borozók, italkimérések

A cukrászda-eszpresszó jellegű üzletek helyiségei, gépek, berendezések, felszerelések, egyéb anyagok, áruk, eszközök használata

A vendéglátó eladóval szemben támasztott személyi, higiéniai és szakmai követelmények

A vendégismeret, vendégtípusok, hazai és külföldi étel- és italfogyasztási szokások, ünnepnapok, családi ünnepek

Kapcsolatteremtés a vendéggel

A vendégek jogai és kötelességei

A vendéglátó eladó feladata a nyitástól zárásig: Munkaterület előkészítése, nyitás előtti teendők, a termelés és az értékesítéshez használt berendezések, felszerelések előkészítése, gépek beüzemelése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységre

Italok, étel alapanyagok, félkész termékek és késztermékek beszerzése, megrendelése, áruátvétel szempontjai

A hűtővitrin, fagyaltpult előkészítése, feltöltése, folyamatos áruutánpótlása

A vendéglátó eladó napi feladatterve, az értékesítő dolgozó egyéni felkészülése, a munkaterület rendjének ellenőrzése, az üzlet nyitása

A vendégek fogadása, elhelyezése, rendelésvétele, ajánlás, kiszolgálás, felszolgálat, számla elkészítése, fizettetés, a vendég távozása körüli teendők, vendégreklamációk intézése, a munkaterület rendbehozatala.

Zárás utáni teendők, a munkaterület takarítása, elszámolása, lezárása

2.0 /6285-11/st A vendéglátó eladó termelő tevékenysége

38 óra

Cukrászati alapismeretek: sütemények csoportosítása alapanyaguk, töltelékük alapján:

Reggeli és uzsonnasütemények

Torták

Szeletek

Tekercsek

Minyonok

Desszertek

Csemegék
Tejszínhabos sütemények
Krémesek
Teasütemények
Kézi gyártású bonbonok, mézes sütemények
Fagylaltok, fagylalttípusok, a fagylaltkészítés alapszabályai
Adagolt fagylaltkészítmények
Parfék
Tányérdesszertek
Cukrászsütemények, fagylaltok szeletelése, díszítése, tálra és vitrinbe helyezése
Cukrászsütemények és fagylaltok díszítés habbal, öntetekkel, egyéb kiegészítővel
A kávéskonyhában végzett termelés

3.0/6285-11/st Sütemények, fagylaltok bemutatása, tálalása, csomagolása

23 óra

A választék bemutatása
Az áruválaszték bemutatásának módjai
A termék árának és nevének közlése
A termék fényképének bemutatása
A cukrászda- eszpresszó, kávéház jellegű üzletek áruválaszték bemutatásának formái és módjai: árlap, ártábla, árcímke, asztali reklámok, specialitások bemutatása, sütemény albumok
Nappali és éjszakai bárók, diszkók, lokálok, mulatók áruválasztéka, speciális szolgáltatásai
A süteményes és fagylaltos pultok, vitrinek feltöltése, kezelése, higiéniai szabályok ismerete
Cukrászipari termékek, hidegkonyhai készítmények szállításra előkészítése, szakszerű csomagolása

4.0/6285-11/st A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége

23 óra

Az értékesítés formái és módjai: pultkiszolgálás, felszolgálás
Adagolás és kiszolgálás: sütemények tálalása, kiszolgálása, felszolgálása
Fagylaltok, adagolt fagylalt készítmények kiszolgálása, felszolgálása, utcánati fagylaltértékesítés szabályai
A sütemények, fagylaltok, parfék, hidegkonyhai készítmények értékesítésére vonatkozó higiéniai szabályok
A kávé, kávékülönlegességek és tea kiszolgálása, felszolgálása
Italok, dohányárak értékesítésének szabályai
Italok kiszolgálása, felszolgálása

5.0/6285-11/st Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása

15 óra

A vendéglátó eladó adminisztrációs tevékenysége
Árrendelés, szállítólevél, áruszámla, üzleti készletek nyilvántartása
Készletek, árrendelés, vételezés nyilvántartása számítógépes rendszerekkel
Standolás, fogyás kiszámítása
Előrendelések felvétele, adminisztrációja
Fizetési módok: készpénz, készpénzkímélő fizetési eszközök, számlázás, számlakiállítás
A fagylaltkönyv vezetésének szabályai
Jelenléti ív vezetése
Vásárlók könyve, panaszok kezelésének szabályai
Számítógépes rendszerek, számítógépes számlázási rendszerek a vendéglátásban

6.0/6285-11/st Rendezvények

15 óra

Rendezvények fajtái

Házon belüli rendezvények: társas étkezések, fogadások, partik, bálók, egyéb rendezvények

Üzleten kívüli rendezvények: házhoz szállítás, kitelepülés, mozgó árusítás, viszonteladás

A rendezvények szervezése: rendelésvétel, forgatókönyv elkészítése, előkészületek, a rendezvény lebonyolítása, befejezési munkálatok, elszámolás, értékelés

7.0/6285-11/st Munkaszervezés II.

10 óra

A vendéglátó eladói munkaterület munkaműveleteinek tervezése, végzése, irányítása, ellenőrzése

Munkaidő beosztás elkészítése, a munkaidővel és pihenődővel kapcsolatos munkaügyi szabályok

Munkakörnyezet, munkaeszközök vizsgálata

A vendéglátó eladó megjelenése, higiéniája

Munkavédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, tűzriadó terv, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése,

Értékesítés gépeinek bemutatása, beüzemelésük, működésük elsajátítása, gépek tisztítási munkafolyamatai,

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények a vendéglátó eladó munkavégzése során,

HACCP dokumentumai, bizonylatai a vendéglátó eladó munkájában, azok tartalmi, formai előírásai, bizonylatok megismerése, kitöltése,

– **Gyakorlat (tanműhely + üzemi gyakorlat)**

1.0 /6285-11/st A vendéglátó eladó munkaterülete, munkaköre

tanműhely 16 óra, üzemi gyakorlat 144 óra

Vendéglátó eladói tevékenység gyakorlása

A vendéglátó eladó munkaköréhez kötődő üzlettípusokban és munkaterületeken - kávéházak, cukrászdák, eszpresszók, étel- és italbárok, kávékonyhák, fagyaltozók, borozók, italkimérések – végzett szakmai tevékenység gyakorlása

A cukrászda-eszpresszó jellegű üzletek helyiségeinek előkészítése értékesítésre

Gépek üzembe helyezése, használata, berendezések, felszerelések, eszközök szakszerű használata a munkatevékenységek során

A csomagoláshoz szükséges anyagok szakszerű felhasználása

A vendéglátó eladó szakszerű, higiénikus munkavégzése

Kapcsolatteremtés és tartás a vendéggel, munkatársakkal

A vendéglátó eladó munkája a nyitástól zárásig: Munkaterület előkészítése, nyitás előtti teendők, a termelés és az értékesítéshez használt berendezések, felszerelések előkészítése, gépek működtetése, ellenőrzése, előkészítése a napi munkatevékenységhez

Italok, étel alapanyagok, félkész termékek és késztermékek beszerzése, megrendelése, átvétele az áruátvétel szabályai szerint

A hűtővitrin, fagyaltálpult előkészítése, feltöltése, folyamatos áruutánpótlása

Napi feladatterv készítése, az értékesítő dolgozó felkészülése, a munkaterület nyitásra előkészítése és annak ellenőrzése

A vendégek fogadása, elhelyezése, rendelésvétel, ajánlás, kiszolgálás, felszolgálás, számla elkészítése, fizettetés, a vendég távozása körüli teendők, vendégreklamációk intézése, a

munkaterület rendbehozatala.

Zárás utáni teendők, a munkaterület takarítása, elszámolása, zárása

2.0 /6285-11/st A vendéglátó eladó termelő tevékenysége

tanműhely 88 óra, üzemi gyakorlat 268 óra

A cukrászati termékek szeletelése, díszítése, egyes készítmények összeállítása értékesítés előtt:

Torták

Szeletek

Tekercsek

Tejszínhabos sütemények

Krémesek

Somlói galuska, sarokház, gesztenyepüré

Fagylalkészítmények adagolása, tálalása, díszítése, ízfokozók és egyéb anyagok felhasználásával

Parfék adagolása, tálalása, díszítése, ízfokozók és egyéb anyagok felhasználásával

Tányérdesszertek összeállítása, tálalása, díszítése

A kávéskonyhában végzett termelés

A kávék, teák, kávé- és teakülönlegességek készítése

3.0/6285-11/st Sütemények, fagylaltok bemutatása, tálalása, csomagolása

tanműhely 32 óra, üzemi gyakorlat 154 óra

A választék bemutatása:

Az sütemény választék bemutatása

Sütemény szorta összeállítása

A termék árának és nevének közlése különféle módon: árlapok, ártáblák, árcímkék készítése, egyes termék fényképeinek bemutatása és ajánlása.

Alkalmi készítmények bemutatása albumokban, digitális formában

Nappali és éjszakai bárak, diszkók, lokálok, mulatók áruválasztékának összeállítása, az üzlettípushoz kötődő speciális szolgáltatások figyelembe vételével

A süteményes és fagylaltos pultok, vitrinek feltöltése, kezelése, higiéniai szabályok betartásával

Cukrászipari termékek, hidegkonyhai készítmények elkészítése szállításra, valamint az egyéni rendelések szakszerű csomagolása

4.0/6285-11/st A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége

tanműhely 48 óra, üzemi gyakorlat 231 óra

Az értékesítés formái és módjai: pultkiszolgálás, felszolgálás gyakorlása

Adagolás és kiszolgálás: sütemények tálalása, kiszolgálása, felszolgálása

Cukrászipari termékek, fagylaltok, adagolt fagylalt készítmények, hidegkonyhai és egyéb készítmények kiszolgálása, felszolgálása, utcán-áti értékesítése

A kávé, tea valamint a kávé- és teakülönlegességek kiszolgálása, felszolgálása

Italok, dohányárak értékesítése: italok kiszolgálása és felszolgálása

Választék összeállítása

Árlap, itallap bemutatása, ajánlás

5.0/6285-11/st Üzleti adminisztráció, értékesítés bizonylatolása

tanműhely 24 óra, üzemi gyakorlat 112 óra

A vendéglátó eladómunkakörhöz kapcsolódó adminisztrációs tevékenység végzése
Árrendelés, szállítólevél, áruszámla, üzleti készletek nyilvántartása, vezetése
Készletek, árrendelés, vételezés nyilvántartása számítógépes rendszerekkel
Standolás, és a fogyasztás alapján elszámolás a bevétellel
Előrendelések felvétele, bizonylatolása
Fizetési módok alkalmazása: készpénz, készpénzkímélő fizetési eszközök, számlázás, számlakiállítás
A fagyaltkönyv vezetése
Jelenléti ív vezetése
Vásárlók könyve, panaszok kezelése
Számítógépes rendszerek, számítógépes számlázási rendszerek használata a vendéglátásban

6.0/6285-11/st Rendezvények

tanműhely 16 óra, üzemi gyakorlat 91 óra

Házon belüli rendezvények: társas étkezések, fogadások, partik, bálók, egyéb rendezvények szervezése
Üzleten kívüli rendezvények: házhoz szállítás, kitelepülés szervezése
Mozgó árusítói és viszonteladói tevékenység gyakorlása
A rendezvények szervezése: rendelésvétel, forgatókönyv elkészítése, előkészületek, a rendezvény lebonyolítására, befejezési munkálatok, elszámolás, értékelés
Rendezvények szervezésének megfigyelése
Rendezvények előkészítésében, lebonyolításban való részvétel

7.0/6285-11/st Munkaszervezés II.

tanműhely 16 óra, üzemi gyakorlat 42 óra

A vendéglátó eladói munkaterület munkaműveleteinek tervezése, végzése, irányítása, ellenőrzése
Munkaidő beosztás elkészítése, a munkaidővel és pihenődővel kapcsolatos munkaügyi szabályok elsajátítása
Munkakörnyezet, munkaeszközök használatának gyakorlása
A vendéglátó eladó megjelenése, higiéniája
Munkavédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, tűzriadó terv, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése
Az értékesítés gépeinek bemutatása, beüzemelésük, működésük elsajátítása, gépek tisztítása és azok munkaműveleteiben való részvétel
A szakmai követelmények, személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények betartása az eladói tevékenység végzésekor
HACCP dokumentumok, bizonylatok vezetése, kitöltése az üzleti kézikönyv előírásai szerint

5.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon.

III. Módszertani ajánlás a Vendéglátó eladó szakképesítés tanulásban akadályozott (SNI) tanulók számára adaptált központi program alkalmazásához

Az adaptált program fejlesztőiként a Módszertani ajánlás közreadásával kívánjuk segíteni a tanulásban akadályozott fiatalok képzését felvállaló kollégáink munkáját. Különösen szükségesnek tartjuk a segítségnyújtást, hiszen a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara gondozásába került Vendéglátó eladó szakképesítés új szerkezetű és módosított tartalmú központi programja alapján készített, adaptáció vesz kezébe az alkalmazó. Az SNI tanulók integrált képzésének egyre inkább tapasztalható szorgalmazása indokolja, hogy kiemelten, a nem speciális szakiskolai képzésben működők, az SNI tanulókat integráltan képzők számára tartottuk fontosnak néhány alapvető módszertani tapasztalatra, eredményes pedagógiai eljárásra irányítani a figyelmet. Reméljük e néhány alapvető fontosságú ismeret megerősítést ad, alapul szolgál munkájukhoz, melynek eredményességét a folyamatos továbbképzések, önképzések által növelhetik.

1. Irányelvek az adaptált program alkalmazásához

1.1 A sajátos nevelési igényű (SNI), tanulásban akadályozott fiatalok és a tanulási tevékenységet nehezítő tényezők

„SNI azaz „sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló: az a gyermek, tanuló, aki a szakértői és rehabilitációs bizottság szakvéleménye alapján:

a) testi, érzékszervi, értelmi, beszéd fogyatékos, autista, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, a megismerő funkciók vagy a viselkedés fejlődésének tartós és súlyos rendellenességével küzd,

b) a megismerő funkciók vagy a viselkedés fejlődésének súlyos rendellenességével küzd.”
Kt. Értelmező rendelkezések 29.

Tanulásban akadályozottak mindazok a gyermekek és fiatalok, akik a tanulási képesség hiányosságai, fejlődési zavara következtében tartósan feltűnően nehezen tanulnak. A tanulásban akadályozottság kialakulása több tényezőre vezethető vissza. Ezen adaptált program a tanulásban akadályozott, enyhe értelmi fogyatékos fiataloknak a szakmai felkészítéséhez készült.

A tanulásban akadályozottság (enyhe értelmi fogyatékos) megállapítását a Tanulási Képességet Vizsgáló Szakértői és Rehabilitációs Bizottság szakemberei végzik komplex vizsgálatok alapján. Szakértői véleményben rögzítik a fogyatékos tényét, megjelölve egyúttal a fejlesztés irányait.

A tanulási tevékenységet nehezítő tényezők

A tanulásban akadályozottak csoportján belül rendkívül változatos eltérések tapasztalhatók. A tanulóknál jelentős különbségek mutatkoznak a pszichikus funkciók érintettségében, a fejlődés ütemében, a fejlesztés várható eredményében. A tanulásban akadályozott tanulók iskolai tanulásának eredményességét akadályozzák a tanulási helyzetekben (eltérő mértékben és egyedi kombinációban) megmutatkozó jellemzőik.

A sajátos nevelési igény kielégítéséhez, az eredményes tanulási-tanítási tevékenységhez pedagógiai többletszolgáltatások, egyéni gyógypedagógiai megsegítés szükséges.

A tanulók a még zömében szegregált iskolai rendszerben, a gyógypedagógiai nevelés-oktatás során, **az alapismeretek elsajátításának folyamatában képességeik fejlesztése, korrekciója útján, személyiségük fejlettségi szintje alapján válnak alkalmassá a szakképzésbe való bekapcsolódásra.**

A tanulásban akadályozott tanulók szakmai képzése során számolni kell a tanulási-tanítási tevékenységet (változó mértékben és variációban előforduló) nehezítő tényezőkkel:

- a tanulási és a munkavégzési motiváció gyengesége,
- a kognitív képességek zavara (a figyelem szűkebb terjedelme, szétszórtsága; az emlékezet szűkebb terjedelme, a bevézés-felidézés gyengeségei; az elvont gondolkodás gyengeségei),
- a személyiség-fejlettség alacsonyabb szintje (önállótlanág, ingerlékenység vagy zárkózottság, befolyásolhatóság),
- a szociális érzékenység gyengesége (kommunikációs zavarok; kapcsolatteremtési és kapcsolattartási képesség fejletlensége),
- egyéb társuló problémák (egészségügyi, szociális és magatartási zavarok)

1.2 Az adaptált központi program alkalmazásának lehetőségei

A program jellemzői

A 33 811 04 1000 00 00 Vendéglátó eladó szakképesítés MKIK az „előrehozott szakiskolai szakképzéshez” készült központi program adaptációja. Az adaptáció tanulásban akadályozott (SNI, fogyatékossggal élő) fiatalok iskolai rendszerű szakmai képzéséhez készült, a tanulók sajátos nevelési igényeinek megfelelő speciális elemekkel kiegészített, **rehabilitációs program**. Az alapprogramnak megfelelően kompetencia alapú, moduláris szerkezetű, gyakorlatorientált szakmai tartalmú, valamint a tanulásban akadályozott (enyhén értelmi fogyatékossggal élő) tanulók sajátos nevelési igényének megfelelően személyiségközpontú, fejlesztő jellegű program.

Az adaptált központi program speciális elemei:

- a képzés pedagógiai és szakmai céljai kiegészülnek – az egyéni igényeknek megfelelően – egészségügyi és pedagógiai habilitációs, rehabilitációs célokkal. Ezen célok megvalósítását a képzés során fejlesztő foglalkozások, szocializációs programok segítik;
- képzési idő az iskolai rendszerű képzésben 4 tanév;
- a szakmai alapozás 1 tanév;
- a sajátos nevelési igénynek megfelelő, a jogszabályok által előnyt biztosító feltételek
- A képzés gyakorlatorientált, differenciált, személyiségközpontú jellegét szolgálják:
 - a képzési szerkezet, a tananyagtartalom elrendezése,
 - a követelménymodulokban megfogalmazott kompetenciák teljes körű megszerzéséhez modulokhoz/tananyagegységekhez az SNI tanulók képzésében eredményesen alkalmazható képzési jelleg, képzési helyszín, tanulói munkaformák, a tananyag feldolgozás módjai,
 - javaslatok a szakmai kompetenciák kialakítását erősítő közismereti, a (re)habilitációt szolgáló (fejlesztés, munkába állás, az önálló életvitel) tananyagegységekre.

Az adaptált központi program alkalmazhatósága

A tanulásban akadályozott fiatalok számára az előrehozott szakiskolai szakképzés adaptált központi programja szerinti képzés lehetősége előnyt jelenthet. A megfelelő fejlettségű, de túlnyomóan túlkoros tanulók szakképesítéshez (részszakképesítéshez) jutásának ideje még a nyújtott képzési idő esetén is megrövidül, a gyakorlatorientált képzési tartalom pedig képzésük eredményességének alapvető záloga.

Az **adaptált központi program javaslat**, többféle felhasználhatósági lehetősége:

- alapprogramként alkalmazható a tanulásban akadályozott fiatalokat felkészítő iskolai rendszerű szegregált előrehozott szakiskolai képzésben. A képző intézmények a helyi sajátosságok ismeretében és azt figyelembe véve készíthetik el ennek alapján a pedagógiai programjuk részét képező helyi szakmai programjukat;
- az adaptáció a tanulásban akadályozott fiatalok **integrált** oktatásszervezési formában történő előrehozott szakiskolai szakképzéséhez is alapul szolgálhat, a többségi szakiskolák helyi szakmai programjainak elkészítésénél (szükséges speciális elemek beépítése);
- az adaptáció alapul szolgálhat azon speciális szakiskola helyi szakmai programjának elkészítéséhez, ahol a 33 811 04 0100 33 01 Gyorséttermi- és étel-eladó részsakképesítésre* képezik a tanulásban akadályozott tanulókat (szegregáltan vagy integráltan);
- felhasználható (a sajátos nevelési igényeknek megfelelő speciális elemei beépítésével) a tanulásban akadályozott fiatalok felnőttképzés keretében történő képzési programjának kialakításához.

*Az adaptált központi program felhasználásával, a helyi szakmai program elkészítésével a speciális szakiskolák a helyi igényeknek és körülményeknek megfelelően felvehetik képzésükbe a Gyorséttermi- és étel-eladó részsakképesítésre való felkészítést. E részsakképesítés elsajátítása szélesebb körnek jelentheti a szakmai végzettség megszerzését. Az alapos, eredményes felkészítés több lehetőséget is tartogat a tanulásban akadályozott tehetséges fiatalok számára. A megszerzett teljesítményképes szakmai tudás nemcsak a tevékenységi körben jelent munkalehetőséget számukra, de alapul szolgálhat életpályájuk során további szakmai előmenetelükhöz (képességeik függvényében a Vendéglátó eladó szakképesítés, a Szakács szakképesítés megszerzéséhez), a munkaerőpiacon való tartós megmaradásukhoz. Az adaptációban javasolt és a helyi igények alapján beépített kiegészítő programok, modulok kompetenciáinak elsajátításával, személyiségük szocializációs szintjének növelése által, társadalmi beilleszkedésük megkönnyítéséhez, a megfelelő életminőség elérhetőségéhez is alapot nyújt(hat) a szakmai képzés.

2. Módszertani javaslatok

2.1 A képzés bevezetésének előkészítése

A képzés bevezetése, eredményessége kellő előkészítést igényel.

A képzést bevezetni szándékozónak rendelkezniük kell a tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igényének megfelelő **alapvető speciális képzési feltételekkel**.

„sajátos nevelési igényű neveléshez és oktatáshoz szükséges feltételek: a gyermek, a tanuló **külön** óvodai illetve **iskolai neveléséhez és oktatásához**, a sajátos nevelési igény típusának és súlyosságának megfelelő gyógypedagógus, konduktor foglalkoztatása, a neveléshez és oktatáshoz szükséges speciális tanterv, tankönyv és más segédletek; magánoktatáshoz, **integrált** óvodai neveléshez, **iskolai oktatáshoz**, a fejlesztő felkészítéséhez, az illetékes szakértői bizottság által meghatározottak szerinti foglalkozáshoz szükséges szakirányú végzettségű gyógypedagógus foglalkoztatása; a foglalkozásokhoz szükséges speciális tanterv, tankönyv, valamint speciális gyógyászati és technikai eszközök; a gyermek, a tanuló részére a szakértői és rehabilitációs bizottság által meghatározott szakmai szolgáltatások biztosítása;”
Kt. Értelmező rendelkezések 27.

A pedagógus

A pedagógus a tanulásban akadályozottak tanára, oktatója - szerepe, a tanulókra gyakorolt hatása igen jelentős tényező a képzés eredményességében. A tanulásban akadályozott tanulók többségére jellemző az általuk elismert felnőtt elfogadása, a példakövetés. A feltételek sorában kiemelkedő jelentőségű, hogy emberi tulajdonságaikban elismert képzők alapvető gyógypedagógiai és módszertani felkészültséggel rendelkezve, azt alkalmazva vegyenek részt a nevelés-oktatás-képzés folyamatában. Különösen fontos az integrált szervezési formában (többségi szakképző intézményben, üzemi tanműhelyben, üzemi gyakorlaton) történő képzés esetén a képzők e szempont szerinti kiválasztása, felkészítése.

A képzőtől elvárt szemlélet és kompetenciák

A pedagógiai szemlélet jellemzője a tanulóközpontúság, nevelésfilozófiai elemei: empátia, tolerancia, nyitottság, előítélet-mentesség, elfogadó attitűd, pozitív értékrend.

Kompetencia területek: szakmai tapasztalat, felkészültség, alapvető gyógypedagógiai ismeretekkel; pedagógus hivatás iránti elkötelezettség, kitartás; tanulási és fejlődési készség; elmélet és gyakorlat egységében való gondolkodás; csoportban való együttműködés; személyközpontú pedagógiai megközelítés; kommunikációs készség, motivációs képesség.

Az elvárások nemcsak szakmai szinten fogalmazódnak meg a képzők felé, de emberi tulajdonságokban, személyiségjegyekben is (derűs, empatikus személyiség, az átlagosnál nagyobb teherbíró képesség, a folyamatos team-munkában való együttműködési képesség).

A kívánt cél, amit a komplex rehabilitációs program megvalósítani kíván csak összehangolt **team munka** eredményeként érhető el.

Fentiek ismeretében eldöntheti az intézményvezető, hogy pedagógusa alkalmas-e, vagy elkészíthető-e a feladatra. A képzésre vállalkozó pedagógus ezek tudatában vállalja a tanulásban akadályozott tanulók szakképzésében a feladatot.

A fejlesztéshez, rehabilitációs és rehabilitációs célú foglalkozások vezetéséhez, az egyéni fejlesztő programok kimunkálásához, a tananyagegységek (tantárgyak) fejlesztési feladatainak megvalósításához szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár együttműködése szükséges. Amennyiben a tanuló állapota megkívánja, úgy más szakembert is be kell vonni a fejlesztő munkába. A speciális személyi feltételek körében említettek (Lásd.: I/2.) közreműködése teszi teljessé a (re)habilitációs feladatok megoldását.

2.2 A tanulók felkészítése a képzésbe való belépésre, beiskolázás

A Vendéglátó eladó szakképesítésre történő beiskolázásnál a szakképesítés megszerzésével végezhető munkatevékenység jellege szükségessé teszi a körültekintő pályaorientálást. Figyelemmel kell lenni arra, hogy a szakképesítés birtokában közepesen nehéz fizikai munkát végez. A szakmatanulásra való felkészítés iskolai szakaszaiban kiemelt feladat a szakképesítés tanulásához, később gyakorlásához alapvetően szükséges kompetenciák (az átlagosnak megfelelő fizikai állóképesség, felelősségérzet, monotónia tűrés, rendszeret, pontos minőségi munkavégzés) fejlesztése, a szakma tanulását megalapozó közismereti tudás elsajátíttatása, a megfelelő eszközhasználat, motiváltság megteremtése, **a tanuló viselkedéskultúrájának megfelelő szintre hozása**. Már a beiskolázásnál jelentős, hogy a tanuló rendelkezzen (vagy legalábbis fejleszthető legyen) a szakképesítés elnyerése után ellátandó feladathoz szükséges személyiségjegyekkel, viselkedéskultúra alapvető elemeivel.

A képzésbe való belépés szakmai alkalmassági követelményekhez és egészségügyi vizsgálathoz kötött A Vendéglátó eladó szakképesítés (a Gyorséttermi- és étel-eladó

részsakképesítés) gyakorlása (tanulása) megfelelő viselkedéskultúrát és munkaegészségi előírásoknak való megfelelést igényel. Iskolai rendszerben történő képzés esetén (bár az SZVK előírás szerint nem szükséges) javasolt a pályaalkalmasság megállapítása. Már a pályaorientálásnál is figyelemmel kell lenni ezen követelményekre, a tanulásban akadályozottsághoz társuló esetleges problémákra (magatartászavar). A komplex pályaalkalmassági vizsgálaton gyógypedagógiai, pszichológiai és orvosi szempontok alapján véleményezik a tanuló alkalmasságát a képzésbe való belépésre. A képzésből való kizáró ok meghatározása a komplex pálya- és szakmai alkalmassági vizsgálat alapján, egyéni elbírálás szerint indokolt.

A szakképző intézmény megválasztásánál, amennyiben több lehetőség adódik egyénileg szükséges mérlegelni az integrált vagy szegregált képzésbe való irányítást. Ez függ egyénileg a tanulóktól (bemeneti kompetenciák megléte, fejleszthetőség), valamint a képző intézményben folyó szakmai munkától (minőség, SNI tanulók fogadásához való felkészültség, speciális feltételekkel rendelkezés stb.).

2.3 A képzés szervezésének lehetőségei

A képzési idő

A képzési idő 4 tanévre történő kiterjesztését a tanulók tanulásban akadályozottsága indokolja. A szakmai alapozás 1 éves időkerete szolgálja a szintre hozás és biztos alapok elsajátításának lehetőségét.

A képzési idő megnövelése lehetőséget ad:

- a tananyag feldolgozásban a tanulócsoporthoz, a tanuló sajátos igényeinek megfelelő időráfordítás biztosítására (a felzárkóztatásra, általában a modulok magasabb óraszámában történő feldolgozására, a tananyagegységek közötti, valamint a tananyagegységen belül tervezett óraszámok átcsoportosításával a nehezebben elsajátítható – pl. elméletigényes vagy hangsúlyozott – tananyagtartalomra fordítható óraszám emelésére.),
- speciális pedagógiai feladatok ellátásához szükséges idő biztosítására (rehabilitáció).

A képzés szervezése

Az alkalmazóképes tudás elsajátításának feltétele a tanulásban akadályozott tanulók számára a sajátos nevelési igényűeknek megfelelő oktatásszervezés.

A szegregált és integrált oktatási szervezési formák

A **szegregáció** a sajátos nevelési igényű tanulók elkülönített oktatását jelenti. Jól kiépült speciális iskolahálózatban, színvonalas pedagógiai kompetenciákkal, kis létszámú osztályokban, speciális tanterv alkalmazásával folyik a képzés, szaktanár, gyógypedagógus, pszichológus, orvos-terapeuta együttműködésével. Az alapismereti hiánnyal, készségek gyengébb voltával a képzésbe lépő tanulók számára legalábbis az I. szakképzési évfolyamon szükséges a hiánypótlás, felzárkóztatás, az intenzívebb fejlesztés. Erre a speciális szakiskolai képzésszervezésben nagyobb lehetőség, bevált gyakorlat biztosított. Törekedni kell azonban a tanulók fokozatos természetes munkakörülmények közötti felkészítésére, fejlettségi szintjüknek megfelelően a mind szélesebb integrációra.

Az egyes tanulásban akadályozott tanuló **integrált képzésbe** való behelyezése a beiskolázóktól nagy körültekintést igényel. Az integráció jelenti, a sajátos nevelési igényű fiatalok ép társaikkal együtt történő képzését. Ez történhet részleges integráció formájában (többségi képző intézményben a különleges elbánást igénylő tanulók csoportjában, vagy a képzés egy-egy szakaszában integrálva stb.), illetve teljes integráció esetén a többségi képzésben, egy csoportban a többi tanulóval.

Az integrált oktatásszervezésben fogadó szakképző intézmény SNI tanulásban akadályozott tanulókat képzésbe jó lelkiismerettel úgy fogadhat, ha rendelkezik a sajátos nevelési igénynek megfelelő feltételekkel.

A csoportok összetétele, az osztályok létszáma

A tanulócsoporthoz szervezésénél az eredményesség érdekében figyelembe kell venni a közoktatási törvény létszámhatárokra vonatkozó mellékletében előírtakat. Tanulásban akadályozott (SNI) tanuló 2 főként tekintendő az osztály, a csoport kialakításánál. Integrált oktatásszervezésben ideális max. 2-3 fő SNI tanuló osztályban illetve csoportonként a létszámban (a különleges bánásmód, speciális módszerek stb. érvényesíthetősége érdekében). Szegregált oktatásszervezésben a gyakorlati csoport létszáma max. 6 fő. A tanulásban akadályozott tanulók fejlesztése, egyes kompetenciák elsajátításának eredményessége érdekében a kicsoporthoz (3) tanulócsoporthoz, illetve egyéni foglalkoztatás is indokolt.

2.4 A képzés szerkezete - képzési tartalom

A közismereti tananyagtartalmak

A közismereti tananyagtartalmak beépítéséhez több lehetőség is rendelkezésre áll, amíg a közoktatásban jelenleg folyó szakiskolát érintő tartalmi és szerkezeti módosítások jogszabályi háttere véglegesítésre nem kerül.

Az iskolák számára választható programok:

- Jelenleg az érvényben lévő többször módosított 17/2004. (V. 20.) OM rendelet a kerettantervek kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról alapján a speciális szakiskola valamennyi évfolyamán lehetőség van heti 6 óra közismeret oktatására.

A speciális szakiskolák szakképző évfolyamaira az eddig készült adaptált programokban a tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igényét alapul véve javaslat szerepel a közismereti tartalmakra.

Kötelező közismereti tantárgyak: Testnevelés és sport, Osztályfőnöki óra

- Jelenleg a szakiskolák számára ajánlott közismereti kerettanterv is érvényben van (készült 2010 évben az „előrehozott szakiskolai szakképzéshez”)
- Az MKIK központi programokhoz javasolt szakiskolai közismereti tananyagtartalom készült 2011 évben (a Nemzeti Erőforrás Minisztérium és az Oktatáskutató és Fejlesztő Intézet az MKIK központi programok tartalmához igazítva ajánlasként elkészítette „Közismereti, közéleti és életvezetési program”-ot a szakiskolák számára. Kísérleti, komplex program, minek sok eleme a tanulásban akadályozott tanulók ezen adaptált központi programjához is alkalmazható.

Az **Osztályfőnöki óra** hagyományos szervezése (ha új tartalommal is bővítve) megtartandó a tanulók érdekében.

Szintre hozó modul (lehet tantárgyak köre is a helyi igényeknek megfelelően) beemelése mindenképpen szükséges a programba az 1/9. évfolyamon. Az „előrehozott szakképzésbe” 8. évfolyam elvégzése után lépnek be az SNI tanulók, gyakran eltérő tudásszinttel. A tanulók tudásszintjének kiegyenlítését, hiányok pótlását, a szakmai tartalmakhoz szükséges tudás megerősítését szolgálja, a matematika, anyanyelv/kommunikáció, idegen nyelv, informatika tananyagtartalmakat felölelve. Az oktatásszervezésre az általános informatika csoportbontásban, az alapozó idegen nyelv kicsoporthoz foglalkoztatásban indokolt. Az előzetesen tervezett tartalom az aktuális tanulócsoporthoz tudásszintjének ismeretében finomítható.

Szakmai tananyagegységek

A tanulási akadályozottságból fakadóan indokolt, a sajátos nevelési igénynek megfelelően a szakmai tananyagegységek megfelelő időkeretének biztosítása, többletóraszám beépítése. Különösen a szakképesítés vizsgakövetelményeiben meghatározott, valamint a tanulók sérülésspecifikumából fakadóan nehézséget jelentő kompetenciák alkalmazóképes elsajátítása érdekében javasolt a szakmai tananyagegységek lassúbb ütemben, nagyobb óraszámúban történő tervezése.

Az iskola helyi szakmai programjának megfelelően a szakmai tananyagtartalom modulok/tananyagegységek vagy tantárgyi bontásban kerülnek a tanulási-tanítási tevékenységbe, ahol az integráló jellegű feldolgozás a kívánatos.

A tanulásban akadályozottak számára nehezebben elsajátítható tananyagegységek az elméleti jellegűek, ezért a gyakorlatba ágyazott ismeretfeldolgozás alapvetően fontos.

Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul

A szakmai számítások követelményeinek teljesítése nehezített a tanulásban akadályozott tanulók zöménél. A tanulási folyamatban megsegítést igényelnek. Alapvető az 1/9. évfolyamon a Szintre hozó modul matematika témakörében a biztos készségek kialakítása, a folyamatos differenciált felkészítés, az azonnali felzárkóztatás.

Munkaszervezés I.-II. modul

A 2 tananyagegység szoros kapcsolatban áll valamennyi szakmai gyakorlati tananyagegységgel.

Az adaptáció képzési szerkezetében a tananyagegység 1.-4 szakképzési évfolyamokra tervezett. A kompetenciák elsajátítása folyamatos, ismétlő, megerősítést szolgáló a képzés során (tantárgyi koncentráció). Valamennyi gyakorlati feladat elvégzése előtt a munka-, környezet- és tűzvédelmi veszélyforrások ismertetése, a biztonságos, balesetmegelőző munkavégzéshez betartandó szabályok számonkérése e kompetenciák kialakítását szolgálják.

Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul

Számolni kell a tanulók hiányos ismereteivel és a gyakran előforduló kommunikációs nehézségeikkel is. A szintre hozó modul (1/9. évfolyamon) illetve felzárkóztató (valamennyi évfolyamon) modul beállítása a képzésbe elkerülhetetlen. Igen fontos az életszerű helyzetekben történő gyakorlás, a kiscsoportos oktatásszervezés az eredmények elérése érdekében.

Iskolai gyakorlat (tanműhely/tankonyha, tanéletterem, oktatókabinet)

A tanulásban akadályozott tanulók esetében igen fontos az iskolai gyakorlati képzőhely (iskolai tankonyha-tanéletterem, oktatókabinet) adta lehetőség a képzés egész időtartama alatt.

Az 1/9. évfolyamon az iskolai gyakorlati képzőhelyen van lehetőség megismerni a tanulók képességeit, hiányosságait, személyiségét, megoldani a szintre hozást az üzemi gyakorlóhelyre történő eredményes kihelyezéshez (viselkedéskultúra, munkavégzés jellemzői, stb.).

Az iskolai gyakorlati képzőhelyen van lehetőség a lassabban haladók számára a képzésben tartásukra (lemorzsolódás elkerülése felzárkóztatással). Csoportos gyakorlat tervezése az iskolai gyakorlati képzőhelyen (oktatókabinetben) javasolt a képzés magasabb évfolyamain is. Ugyanis a képzésben résztvevő üzemi gyakorlóhelyek eltérő feltételei miatt szükséges a gyakorlati ismeretek azonos szintre hozása. A csoportos gyakorlaton elsősorban olyan témákkal kell foglalkozni, melyeket az eltérő adottságok miatt nem minden külső gyakorlóhelyen tudnak az előírt módon oktatni.

A későbbiekben említésre kerülő vizsgára felkészítő modul feldolgozására is a 4. évfolyamon bizonyos óraszámúban az iskolai gyakorlóhely (tanműhely, oktatókabinet) biztosít lehetőséget.

Az **üzemi szakmai gyakorlat** (gazdálkodó szervezeteknél) során még szembetűnőbbek a tanulók közötti egyéni különbségek. A szakoktatóknak ügyelni kell a differenciált feladatadásra és értékelésre. Nagy figyelmet kell fordítani arra, hogy az egyes tanulók képességeinek megfelelő nehézségű munkatevékenységet végezzenek (fokozatos terhelés).

Kiemelt feladat:

- a munkakezdés előtt a munkafolyamat lépésenkénti ismertetése,
- a biztonságos és balesetmentes munkavégzést eredményező, megelőző szemléletmód kialakítása érdekében valamennyi munkafázishoz közvetlenül kapcsolni szükséges a munka- és balesetvédelmi előírások felelevenítését, a feladatok elvégzése során megkövetelni ezek betartását,
- eszköz- és anyaghasználat műveleti elemeinek, mozdulatainak pontos bemutatása tanári szemléletes magyarázattal kísérve,
- szakmai fogalmak, szakmai kifejezések értelmezése, folyamatos adekvát alkalmazása,
- az értékelés
- fokozatos önálló feladatvégzés

Szabadon tervezhető óraszám felhasználása

A szabadon tervezhető idő biztosítja nemcsak a tanulók helyi igényének megfelelő tananyagtartalom elrendezés, tananyagbővítés (eltérő és új tananyagelemek, egységek kialakítása pótlás, felzárkóztatás, fejlesztés céljából) lehetőségét, de alapul szolgál a tananyagegységek feldolgozására javasolt óraszámok módosítására is (óraszám átcsoportosítás, óraszám emelés egyes tananyagelemhez, tanulmányi látogatásokra tömbösített órák stb.).

A tanulásban akadályozottak számára készült adaptált programban javasolt modulok, programok (Lásd. Óraterv megjegyzés) a szakmai tudás megszerzésén túl a társadalmi beilleszkedéshez szükséges kompetenciák kialakítását, erősítését szolgálják. Természetesen a helyi pedagógiai programnak megfelelően bővíthetők az iskolai szakmai programok további szocializációs, személyiségfejlesztő programokkal (modultérkép alapján, más intézménytől átvett vagy saját készítésű).

A tanulásban akadályozott (enyhe értelmi fogyatékos) tanulók számára iskolai rendszerű képzésük esetén a hatályos közoktatási törvény (Kt. 52. § (6) értelmében **kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs foglalkozásokat** kell szervezni (a heti kötelező óraszám 15 %-a).

A foglalkozások tartalma differenciált, személyre szabott, fejlesztési terv alapján, egyéni illetve kiscsoportos oktatásszervezésben történhet.

A foglalkozások vezetéséhez szakirányú végzettséggel rendelkező szakember szükséges!

3. Ajánlások a tanulásban akadályozott tanulók képzésében alkalmazott módszerekre

A tanulási-tanítási tevékenységet segítő tényezők

A tanulók tanulási nehézségei, tanulási akadályozottsága a tanítási-tanulási folyamatot nehezítő tényező, melyet a nem megfelelő didaktikai-metodikai elemek még súlyosbítanak.

A megfelelő tanítási-tanulási helyzet megteremtésében a pedagógus szerepe a tanulásszervezéstől, a tananyag megválasztáson, az alkalmazott eljárásokon, módszereken, eszközökön át mindvégig elsődleges. A tanulási folyamat megsegítése, a tanulási akadályozottság csökkentése, oldása, a rehabilitációs célok megvalósítása valamennyi képző feladata.

A legfontosabb tanulást segítő tényezők:

- az iskola, a gyakorlati képzőhely pozitív emocionális klímájának biztosítása,
- a tanulókhöz alkalmazkodó oktatásszervezés, melyben a tanulás-tanítás folyamatát a tanulók sajátosságainak (fejlettségi szint, terhelhetőség, testi-lelki állapot, tantárgyakban mutatott előrehaladás, érdeklődés) figyelembe vételével szervezzük meg,
- a tanulók kellő motiváltsága a tanulási helyzetekhez megfelelő feltételek megteremtése (nyugodt helyszín, tanulási segédeszközök biztosítása),
- a helyes tanulási szokások kialakítása, az egyénileg legmegfelelőbb tanulási technikák, tanulási módszerek megválasztása, gyakorlása.

A tanulásban akadályozott tanulók esetében alapvetően figyelembe veendő, hogy a rehabilitációs, rehabilitációs tevékenység lényeges eleme a folyamatos és szakaszos pedagógiai diagnosztizálás. Ennek alapján történik a korrigáló, kompenzáló tartalmak, eljárások, terápiás eszközök tervezése (megelőzhető a további másodlagos tünetek kialakulása).

A képzés kezdeti szakaszában – különösen az integrált vagy közvetlenül más intézményből a speciális szakiskola szakképző évfolyamára érkező tanulók esetében, az előrehozott szakképzés indításánál - javasolt, hogy az első 2-3 hetet a tanulók a csoporttársaikkal, az osztályfőnök és a fejlesztő team tagjaival együtt töltsék el az iskolában.

Ezen időszak lehetőséget ad:

- a képzéshez szükséges ismeretbeli hiányosságok felmérésére, az egyéni fejlesztés szükségességének és lehetőségeinek megítélésére, megtervezésére,
- az esetleges egészségügyi, szociális problémák megismerésére, a szükséges ellátások megszervezésének beindítására,
- az adaptációs tréningek (melyek erre az időszakra szerveződnek szakemberek részvételével, külön program alapján) megtartására.

Ezen tréningek célja a kölcsönös ismerkedés (új környezet, életrend, társak, képző team), melynek során már formálódik az alkotó közösség, melyben a mindenki számára komoly munkát jelentő program eredményesen megvalósulhat.

A tanulók tanulási tevékenységére kiterjedő felmérések elvégzése alapján (a tanulást megalapozó képességek fejlettségi szintje, zavara, tanulási mód, szokások stb.) a tanulást segítő tényezők tudatos alkalmazásával kell felkészíteni tanulóinkat a hatékony tanulási tevékenységekre.

A helyesen megválasztott tanulási technikák alkalmazása megkönnyíti a tanulás folyamatát, a tananyag elsajátítását és reprodukálását. Ezért a technikák tanítása a speciális alapiskolai nevelés-oktatás ideje alatt is kiemelt feladat volt. Valamennyi tantárgy tananyagának elsajátítása során szükséges feleleveníteni a megfelelő tanulási technikákat, segítséget adni alkalmazásukhoz (tanórán, fejlesztő foglalkozásokon). A tanulás tanítása (a tanulók felkészítése a hatékony tanulási tevékenységre) a szakmai program eredményes megvalósításához elengedhetetlen.

A taneszköz-kiválasztás elvei

A taneszközök kiválasztásánál alapvetően figyelembe veendő, hogy a tanulók tanulási tevékenységükben megsegítést igényelnek. A tanári irányítás szükséges (közvetlenül, vagy az

önálló munka előkészítésével). Fokozottan ajánlott a képi látásmódon, élményeken alapuló – vizuális információ hordozók, tanári demonstrációs eszközök, audiovizuális, tankönyvek - taneszközök alkalmazása.

Speciális szakiskolai **tankönyv** a Gyorsétkeztetési eladó képzéshez készült a tanulásban akadályozottak részére (Dr. Dunszt Károly Ételkészítési ismeretek Budapest NSZFI 2002), ennek felhasználása javasolt. A tartalmában és formájában megfelelő tankönyv nemcsak a képzés során, de különösen az önálló tanulás illetve a vizsgákra való felkészülésben támogatná a tanulók felkészülését.

Ellenőrzés – mérés - értékelés

A tanulásban akadályozottak esetében különösen fontos a tanítás-tanulás folyamatában a feladatok, az ismeretek megértésének folyamatos ellenőrzése. Az ellenőrzés differenciáltan, komplex módon, rendszeresen történjen. Ez alapul szolgál a hiányosságok feltárásával, azok megszüntetését szolgáló egyéni és csoportos felzárkóztatásnak, a fejlesztés megtervezésének. Az ellenőrzést mindig kövesse **értékelés**, melynek pozitív irányultsága segíti a kudarcélmények elkerülését.

A tanulási tevékenységben a tanulókat motiváló tényezőként alkalmazható:

- az előre közölt ellenőrzési és értékelési szempont,
- fokozatosság az ellenőrzési módok alkalmazásában (szóbeli, írásos; különböző nehézségi fokú írásos felmérők),
- a humánus és igazságos értékrend következetes alkalmazása,
- a feladatteljesítést közvetlenül követő, pozitív irányultságú, többnyire szóbeli értékelés,
- a fejlődés elismerése.

Az elméleti tudás vagy megértés ellenőrzése történhet szóban vagy írásban. (Kezdetben az, azonnali szóbeli visszacsatolással, majd fokozatosan egyre több írásos formában, különösen azoknál a tananyagegységeknél, ahol írásbeli vizsgatevékenység van előírva.)

A gyakorlati tevékenységek ellenőrzése-értékelése komplex feladat, ami a manuális tevékenységen (a munka eredményessége=produktum, munkaszervezés, időbeosztás, dokumentálás) túl kiterjed az elméleti ismeretek elsajátítására (gyakorlati alkalmazására). Ez különösen az elméletigényes gyakorlati tananyagtartalmak esetében a gyakorlat manuális részének ellenőrzése mellett az elméleti ismeretek elsajátítására vonatkozóan feladatlapok, tesztek, számítási feladatok útján történhet.

A produktum értékelésekor figyelembe kell venni az eszközök kezelésének szakszerűségét (eszközhasználat) munkavédelmi és higiéniai szabályok betartását, a gazdaságos szemléletmód érvényesülését.

A tanulásban akadályozottak tanulási tevékenységének ösztönzése, az értékelés az ötfokú skálán, érdemjeggyel történő módjánál tágabb értékelési módot igényel.

A modul tananyagmennyisége egyetlen egységet jelent, egyetlen érdemjegy írható a dokumentumokba. A feldolgozás jellege és tartalma módszertanilag és órarendileg is szükségszerűen differenciált, ezért az érdemjegyek (heti, havi, illetve modulzáró, félévi, év végi) „összetevőit” helyben kell szabályozni. A nevelési, fejlesztési feladatok sajátos értékelési szempontok megfogalmazását teszik szükségessé (csoportra, egyénre igazított, az egyén fejlődését megerősítő helyi követelményrendszer).

Az érdemjeggyel (osztályzattal) történő értékelés mellett a képzés folyamán mindvégig fontos a szóveges értékelés, aminek igazodnia kell a tanulók eltérő adottságaihoz és egyéni fejlődési üteméhez. A szóveges értékelés felhívja a figyelmet a hibákra, hiányosságokra, kiemelve a

pozitívumokat megmutatja a további fejlődés lehetőségeit (a tanuló számára és a fejlesztés feladataihoz).

A vizsgára felkészítés

Az esélyegyenlőség jegyében jogszabályilag rendezettek a vizsga során az SNI tanulók számára biztosítandó feltételek:

„A fogyatékossgal élő részére a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott szakmai alkalmassági és pályaalkalmassági, valamint az egészségügyi alkalmassági követelmények figyelembevételével biztosítani kell a fogyatékossgalhoz igazodó felkészítést és vizsgáztatást, továbbá segítséget kell nyújtani részére ahhoz, hogy teljesíteni tudja a kötelezettségeit. A fogyatékossgal alapján, a fogyatékossgal élőt mentesíteni kell egyes tantárgyak, tananyagegységek (modulok) tanulása és a beszámolás kötelezettsége alól, szükség esetén mentesíteni kell a nyelvvizsga vagy annak egy típusa, illetőleg szintje alól. A vizsgán biztosítani kell a hosszabb felkészülési időt, az írásbeli beszámolón lehetővé kell tenni a segédeszköz (írógép, számítógép stb.) alkalmazását, szükség esetén az írásbeli beszámoló szóbeli beszámolóval vagy a szóbeli beszámoló írásbeli beszámolóval történő felváltását. A mentesítésről iskolai rendszerű szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság, iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság véleményének hiányában a felülvizsgáló orvos véleménye alapján a szakmai vizsgabizottság dönt. Az e bekezdés alapján nyújtott mentesítés kizárólag a mentesítés alapjául szolgáló körülménnyel összefüggésben biztosítható, és nem vezethet a bizonyítvány által tanúsított szakképesítés megszerzéséhez szükséges követelmények alóli felmentéshez.” /Az 1993. évi LXXVI törvény a szakképzésről 11.§(6)/

A vizsgára felkészítés célja a tanulók tudásának megfelelő vizsgaeredmény produkálása.

A tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igénye általában, és egyéni igényeik személy szerint indokoltá teszik a szakmai vizsgára való felkészítésüket kiscsoportos formában illetve egyénileg. A tanulók tudásának visszaadása különösen a szóbeli, írásbeli vizsgahelyzetben gyakran elmarad valóságos tudásszintjüktől. A tanulók számára egyéni (esetleg a csoport egészére is) elbírálás szerint javasolt az SNI tanulókat megillető a szakképesítés SZVK-jában előírttól eltérő vizsgamód igénybe vétele.

„A sajátos nevelési igényű vizsgázó kérelmére, fogyatékossga miatt a vizsgafeladat a vizsgabizottság döntése alapján eltérő vizsgatevékenységgel (szóbeli helyett írásbeli vagy interaktív tevékenység helyett szóbeli) továbbá az írásbeli és interaktív tevékenység a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott időnél hosszabb időtartammal is teljesíthető. A vizsgabizottság a döntéséről határozatot hoz, amelyet az e rendelet 1. számú mellékleteként kiadott törzslapba be kell jegyezni.” /A módosított 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről 5.§(4)/

A szakmai vizsga tárgyát képező szakmai modulok/tananyagegységek tanítása során javasolt tanulásban akadályozottak esetében a vizsgára való intenzív felkészítés. Az előzőekben javasolt Vizsgára felkészítő modul keretében lehetséges az egyes vizsgatémák feladataihoz szükséges valamennyi (elméleti és gyakorlati) ismeret felelevenítése, megfelelő szempontok szerinti rendszerezésük, gyakorlati alkalmazásukkal az elméleti ismeretek megerősítése.

Fejlesztési feladatok

A fejlesztés – a tanulók adottságaihoz igazodó készség- és képességfejlesztés - a szakképzési évfolyamokon is kiemelt szerepet kap.

A fejlesztés a tanítás-tanulás folyamatában megmutatkozó gyengébb, vagy sérült funkciók korrigálására, kompenzálására, felzárkóztatásra, az eszköztudás, a szociális képességek fejlesztésére, az önálló életvezetés megtanulására, a munkába állásra történő felkészítésre, a

szociális szféra akadályozottságából származó hátrányok csökkentésére irányul.

A képzés fejlesztő jellegének biztosítása a tanórai foglalkozások, kiegészítő programok során valamennyi képző és az egyéni igény szerint közreműködő egyéb szakemberek folyamatos, együttes (teamben végzett) munkája eredményeként valósulhat meg. A speciális szakiskolák pedagógiai programjai rendelkeznek fejlesztési tervvel, melyben a fejlesztés területei, céljai, programjai stb. kidolgozottak. A képzésben a differenciált felkészítés, a csoportos és egyéni foglalkozások (tanulást megalapozó képességek fejlesztése, tanulási zavarok terápiája) segítségével érhetjük el a megfelelő fejlesztést. A speciális megsegítéshez a gyógypedagógus, pszichológus, fejlesztő tanár esetenként más-más szakember véleményének figyelembevételével készíti el a tanuló egyéni fejlesztését szolgáló fejlesztő programokat - egyéni fejlesztési tervet.

Azon túl, hogy fel kell készíteni a tanulókat az egész életen át tartó tanulásra a tehetséggondozás is fontos feladat. Amennyiben az iskola a részszakképesítések képzésére állt be, a magasabb szintű szakképesítés megszerzésére alkalmas tanulók kiválasztásáról, felkészítésükről, esetleges átirányításukról gondoskodni kell.

A folyamatos, egész életpályán át tartó továbbképzés szükségessége miatt a tanulókat további képzésekben való részvételre is fel kell készíteni.

Tanulóink pályakövetésével, szükség esetén társadalmi segítőikkel való együttműködéssel tehetjük teljessé pedagógiai munkánk eredményességét.

MELLÉKLETEK

1. számú melléklet

FOGALMAK ÉRTELMEZÉSE

(a jelenleg hatályos közoktatási törvény, a szakképzési törvény, a módosított 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet értelmező rendelkezései, valamint a módosított 15/2008.(VIII.13.) SzMM rendelet 5. számú melléklete alapján)

A tanulói felvétel feltételeihez:

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: olyan orvosi vizsgálat, amelynek célja annak megállapítása, hogy a szakmai képzésre jelentkező testi adottságai és egészségi állapota alapján képes-e felkészülni a választott szakképesítés birtokában ellátható munkatevékenységre, képes-e azok elvégzésére, és annak során nem kerül-e veszélybe egészsége [a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. Törvény (továbbiakban: Kt.) 67. § (3) bekezdése szerint]

Pályaalkalmassági követelmény: a szakmai képzésre jelentkező egyéni képességeivel és személyiségével szemben támasztott feltételek, amelyek alkalmassá teszik a képzésben való részvételre, illetve amelyek birtokában képes a választott szakképesítéssel betölthető munkakör megfelelő ellátásra (Kt. 67. § (3) bekezdése szerint).

Szakmai alkalmassági követelmény: a képzésre jelentkező számára meghatározott követelmény, amelynek vizsgálata alapján megállapítható, hogy a vizsgázó rendelkezik-e a felkészülési (képzési) szakasz eredményes elvégzéséhez szükséges optimálisan kifejlészhető képességekkel (Kt. 67. § (3) bekezdés szerint). (A pályaalkalmassági követelményeket és a szakmai alkalmassági vizsga követelményeit a felvételi tájékoztatóban nyilvánosságra kell hozni.)

A szakképesítés követelménymoduljaihoz:

Feladatprofil: a szakképesítés megszerzése birtokában betölthető munkakörben elvégzendő feladatok csoportokba rendezett listája

Időkeret: A szakmai tantárgyak, illetve tananyagegységek (modulok) tananyagelemek elsajátításához a képzés során rendelkezésre álló, tanítási órákban megadott idő

Kompetenciaprofil: a feladatprofil és a tulajdonságprofil együttesen

Módszerkompetencia: a munkatevékenység során a személy munkamódszerére, munkastílusára, problémamegoldására és gondolkodására jellemző, a személynek a munkafolyamat meghatározásában játszott szerepét, a tevékenységhez való viszonyát, valamint tevékenységének minőségét leíró ismérvek

Szakmai ismeretek: A munkatevékenység során **közvetlenül** alkalmazott, a műveletek sorrendjére, technológiai szabályokra, a műveletek során használt anyagok, tárgyak, eszközök egymásra gyakorolt hatására, az összetettebb eszköz- és forráshasználatra, az alkalmazott számszerű paraméterekre és minőségi jellemzőkre, továbbá a munka közben szokásosan előforduló, szükséges döntéseket meghatározó, valamint a munkavégzés feltételeire és hatásaira, a műveleti előírásoktól, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályoktól való eltérés kockázataira és következményeire vonatkozó információk és adatok.

A szakmai ismeret alkalmazási típusainak megállapításakor alapvetően az önállóságot, a sebességet, az eredményességet kell vizsgálni és az ismeret alkalmazását a három szempont együttes mérlegelése után kell minősíteni.

Típusai:

A szakmai ismeretek alkalmazási típusának megítélésakor nem kell figyelembe venni, hogy az ismeret mennyire bonyolult, megtanulásához milyen alapismeretekre van szükség stb.

“A” típus (legmagasabb)

Önálló, gyors és hibátlan ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat kockázattal jár (baleseti, környezeti, kártételi stb.); egyszerűek, előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia pótolhatatlan, hiánya vagy hibázás esetén megghiúsul a munkatevékenység.

“B” típus

A szokásos munkahelyi körülmények között hibátlan ismeretalkalmazás, hibázás esetén megghiúsul a munkatevékenység.

“C” típus (középső)

A szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítás, közreműködés nélkül, de források, segédeszközök igénybevételének lehetősége mellett; tájékozódásra, előzetes próbára, segédtevékenységekre is elegendő idő alatti; összességében, illetve önellenőrzés és javítás után megfelelő minőségű eredménnyel történő ismeretalkalmazás. Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve jelentős anyagi kártételi kockázattal; összetettek, de meghatározó elemeikben előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia nehézségek árán kiváltható, hiánya vagy hibázás esetén általában nem hiúsul meg a munkatevékenység.

“D” típus

Részben közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítással, részben önállóan végzett megfelelő ismeretalkalmazás.

“E” típus (legalacsonyabb)

A szokásos munkahelyi körülmények között vezetői, szakmai irányítás mellett, személyes, a feladatra célzott segítség lehetősége mellett; kérdésfeltevésre, feladat közbeni értelmezésre, tájékozódásra, eszközhasználatra elegendő idő alatti; a hiba ismeretében javított, legalább egyes meghatározó részleteiben megfelelő minőségű ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve anyagi kártételi kockázattal; összetettek, csak egyes elemeikben tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a személyes szerep közreműködésre, részvételre korlátozódik.

Szakmai készség: A szakképesítésre jellemző munkatevékenység automatikus, a tudat közvetlen irányítása nélkül működő összetevője, eleme, amelynek szintje az adott készség birtoklása révén végezhető tevékenységi terület terjedelmét tükrözi.

Szintjei:

5. szint

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is képes a tanult ismeretek magas szintű, önálló, gyors, hibátlan és szakszerű alkalmazására, tevékenységének és a munka eredményének önálló ellenőrzésére.

4. szint

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is, közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, önállóan, gyorsan, kevés hibával képes a tanult ismeretek szakszerű alkalmazására, a munka eredményének ellenőrzésére, a feltárt hibák javítására.

3. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, források és segédeszközök igénybevételével képes a tanult ismeretek önálló, gyors és szakszerű alkalmazására, a feltárt hibák javítására.

2. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között, rendszeres irányítás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, a hibák segítségével történő feltárására és azok önálló javítására.

1. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között folyamatos irányítás és célzott segítségnyújtás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, az ismeretek megfelelő minőségű alkalmazására.

Szakmai kompetencia: A szakképesítésnek megfelelő munkafeladatok elvégzésére való képesség, alkalmasság

Szakmai követelménymodul: A szakképesítés szakmai követelményeinek általában más szakképesítés(ek) követelményeivel való összevetése útján keletkező meghatározott része, egyedi szakképesítések esetén lehet annak egésze. Egyedi jellegű szakképesítések esetén követelménymodul keletkezhet követelmények feladatcsoportokhoz kötődő megbontásával is. A szakképesítés követelménymoduljainak összessége tartalmazza a szakképesítés valamennyi a szakmai és vizsgakövetelményben rögzített szakmai kompetenciáját.

Szakmai tananyag: A képzési folyamat teljes tartalma, melynek része egyrészt a tanuló felé irányuló minden olyan, a képzőtől (iskolától) származó és tervezett hatás, amely célzottan a kompetenciaprofilban rögzített eredmények elérését (kompetencia többlet megszerzését) szolgálja, másrészt a kompetenciák elsajátításához, megszerzéséhez szükséges tanulói tevékenységek, cselekvések, illetve az ezeket leíró tanulói munkaformák.

Szakmai tantárgy: A szakmai és vizsgakövetelmény teljesítéséhez a szakképesítés központi programjában megadott tananyagelemeknek az ott megadottól eltérő csoportosításával az oktatási intézmény által a helyi szakmai programjában meghatározott elméleti, gyakorlati, vagy elméletigényes gyakorlati tananyagrészt.

Személyes kompetencia: azok a személyes tulajdonságok (adottságok, jellemvonások, értelmi és érzelmi viszonyulások), amelyek megléte elősegíti, illetve lehetővé teszi a munkatevékenység hatékony és eredményes elvégzését,

Tananyagegység: A tananyagegység a képzési folyamat tervezési-szervezési, – a központi programban tovább nem bontott – része. A tananyagegységek összessége lefedi a szakképesítés megszerzéséhez szükséges teljes szakképzési tananyagot.

Társas kompetencia: a munkatevékenységben résztvevőkkel, illetve ügyfelekkel (azon személyek, akikre a munkatevékenység irányul) való közvetlen kapcsolatot, a velük összefüggő cselekvéseket, különösen az együttműködés, a kommunikáció és a konfliktuskezelés milyenségét leíró jellemzők,

Tulajdonságprofil azoknak a tulajdonságoknak (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, módszer, társas, és személyes kompetenciák) a listája, amelyek birtoklása révén a személy képes a szakképesítés birtokában a munkafeladatok elvégzésére,

A vizsgáztatási követelményekhez:

Gyakorlati vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező tevékenység a szakmai vizsga során

Írásbeli vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, a vizsgázó által készített (kiegészített), papíron vagy elektronikusan rögzített vizsgaproduktumot eredményező tevékenység a szakmai vizsga során

Komplex vizsgatevékenység A komplex vizsgafeladat megoldása során a vizsgázó meghatározó arányban gyakorlati vizsgatevékenységet végez, és tevékenysége kiegészül egyes meghatározott

kompetenciák felmérésére szolgáló szóbeli, interaktív, vagy írásbeli vizsgatevékenységgel.

Szintvizsga: A gyakorlati képzés szervezője által szervezett vizsga annak mérésére, hogy a tanuló a szakmai alapképzés során elsajátította-e az irányítás melletti munkavégzéshez szükséges kompetenciákat.

Szóbeli vizsgatevékenység: a szakképesítés megszerzése révén végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, vizsgáztató jelenlétében folyó, jellemzően szóbeli információközléssel járó tevékenység a szakmai vizsga során

Vizsgafeladat: A szakmai vizsga tartalmi és értékelési egysége. Tartalma a szakképesítés birtokában ellátható munkafeladattal azonos, vagy azt pontosan modellezi. A vizsgázó vizsgafeladatot a hozzárendelt vizsgatevékenység végzése során teljesíti.

Vizsgarész: a szakmai vizsga szervezési és értékelési egysége, a hozzá rendelt követelménymodulban meghatározottak elsajátításának felmérését szolgáló egysége. A vizsgarészben a vizsgázó egy, vagy több vizsgafeladatot teljesít.

Vizsgatevékenység: A vizsgázótól a vizsgafeladat teljesítése során elvárt tevékenység, amelynek keretében a vizsgázó szakmai kompetenciájának mérésére és értékelésére sor kerül. A vizsgatevékenység lehet szóbeli, írásbeli, interaktív (számítógépes), gyakorlati, és komplex.

2. számú melléklet

Bemeneti kompetenciák modulokba rendezve
(a módosított 15/2008.(VIII.13.) SzMM rendelet 3. számú melléklete alapján)

Vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoport

Kompetencia-csoportok		Kompetenciák
Sor-száma	Kompetencia-csoportok megnevezése	
1.	Alapkompetenciák	Visszaadja az olvasottakat (szóban, írásban, szerepjátékban) Önállóan feldolgozza a szöveget Használja a négy számtani alpműveletet Százig fejben számol Mértékegységeket átvált Százalékot számol Alkalmazza a kerekítés szabályait Használja a számológépet Szöveget pontosan leír Írásban megfogalmazza gondolatait
2.	Info-kommunikációs kompetenciák	Kérdéseket tesz fel Válaszát megfogalmazza Segítséget kér Tudatosan alkalmazza a metakommunikációs eszközöket Artikulálva beszél Erőszakmentesen kommunikál Megérti a másik közlését Tapasztalatait megfogalmazza
3.	Szakmai kompetenciák	Színeket megkülönböztet Formákat megkülönböztet Ízeket megkülönböztet Tapintással érzékel Szaglással érzékel Élelmiszer alapanyagokat felismer Nyersanyagokat pontosan mér Képes állni a gyakorlat végéig Mozgása koordinált Ápoltan jelenik meg Munkakörnyezetét rendben tartja Munkakörnyezetét tisztán tartja

Megjegyzés: A táblázat tájékoztató jellegű, a tanulók bemeneti kompetenciához kötött továbbtanulásra való felkészítéséhez.