

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

**ÉTKEZDÉS RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS
ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAM
TANULÁSBAN AKADÁLYOZOTT TANULÓK RÉSZÉRE**

2009

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

Jóváhagyási szám:...../2009.

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

A központi program

- a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló 1999. évi CXXI. törvény,
a fogyatékos személyek jogairól és esélyegyenlőségük biztosításáról szóló 1998. évi XXVI. (IV. 1.) törvény,
az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló módosított
- 2003. évi CXXV. törvény,
az Új Országos Fogyatékosügyi Programról szóló 10/2006. (II.16) OGY határozat,
a szakképzés-fejlesztési stratégia végrehajtásához szükséges intézkedésekről szóló
- 1057/2005.(V.31.) Kormányhatározat,

valamint

- a 8/2008. (VI. 13.) SZMM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 1/2006. (II. 17.) OM rendelet módosításáról,
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
a Nemzeti Alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló módosított
- 243/2003. (XII. 7.) Kormányrendelet,

a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről, valamint egyes jogszabályok módosításáról szóló 17/2004. (V.20.) OM rendelet és a módosító
- 1/2006. (VI.29.) OKM rendelet,

a sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve kiadásáról szóló
- módosított 2/2005. (III. 1.) OM rendelet,

a nevelési intézmények működéséről szóló többször módosított 11/1994.(VI.8.)
- MKM rendelet,

a közoktatási intézmények elhelyezésének és kialakításának építészeti-műszaki követelményeiről szóló 19/2002. (V.8.) OM rendelet,
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló módosított 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- az 52 811 02 0000 00 00 Vendéglős szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet

alapján készült.

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

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

2. A részsakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 52 811 02 0000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Vendéglős

Szakképesítések köre:

Részsakképesítés:

Azonosító száma: **52 811 02 0100 31 01**

Megnevezése: **Étkezdés**

Hozzárendelt FEOR szám: 5121

Szakképzési évfolyamok száma: 2

Elmélet aránya: 30 %

Gyakorlat aránya: 70 %

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

3. A képzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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.

A tanulók sérülés-specifikumából fakadó speciális képzési igényeinek megfelelően szükséges:

- a szaktanároknak, a szakoktatóknak a célcsoportnak megfelelő speciális pedagógiai, módszerbeli felkészültséggel rendelkezniük,
- 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 tanulószervezésben a tanulócsoportok (osztály, gyakorlati képzési csoport) létszámának kialakítását a többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény a közoktatásról 3. számú melléklet I. fejezet (d pont) és a II. fejezet 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 oktatásszervezés esetén az elméleti képzés csoportlétszáma (osztály) max. 17 fő, a gyakorlati képzés csoportlétszáma max. 6 fő. Integrált képzés esetén javasolt a tanulócsoport szervezésénél max. 2 fő tanulásban akadályozott tanulóval számolni.

Tárgyi feltételek

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

- **tankonyha**
- **tanterem**
- **számítógép-terem**
- **vendéglátó szaktanterem**
- **taniroda**
- **könyvtár**
- **üzemlátogatás**
- **tanéletterem – tanműhely - oktatókabinet**

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

A szabadon választható kötelező szakmai tantárgyak oktatása a tantárgy jellegének megfelelő helyszínen történhet.

A szabadon választható tananyagegységek/tantárgyak, az egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs tanórai foglalkozások esetében a választott tananyagegység/tantárgy, illetve a foglalkozás jellegének megfelelő feltételek szükségesek.

Az oktatókabinetben kiscsoportos formában illetve egyénileg történő foglalkoztatás biztosítja a szakmai elméletigényes gyakorlat jellegű tananyagtartalom feldolgozását, a szakmai ismeretek gyakorlatba ágyazott elsajátíttatását, alkalmazását, a tanulók felzárkóztató foglalkoztatását.

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

A tanulószerveződés alapján vagy részsakképesítésre való felkészítés esetén együttműködési megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés tárgyi és személyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara – adott esetben a szakképző iskola bevonásával – ellenőrzi.

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

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:	-
Iskolai előképzettség:	nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek, javasolt
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

Iskolai rendszerű képzés esetén javasolt, hogy a képzésbe való belépés tanulásban akadályozottak részére a szakmai alkalmassági, egészségügyi és pályaalkalmassági feltételek meglétével, egyéni elbírálás alapján történjen.

Az **Étkezdés** részsakképesítés gyakorlása (tanulása) megfelelő viselkedéskultúrát és munkaegészségi előírásoknak való megfelelést igényel, ezért 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.

5. A részszakképesítés munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5121	Vendéglátó, vendéglős

A részszakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Az étkezdés legfontosabb feladata a gyorsétkeztetési üzlettípusok egységeiben forgalmazott alapvető és jellegzetes ételek elkészítése, az elkészített ételek és italok kiszolgálása, elő- és felkészítése, melegen tartása, adagonként tálalása, előre csomagolása. A gépek és berendezések szakszerű kezelése, tisztán tartása. A pénztárgép kezelése, számlaadási kötelezettség teljesítése. Szakmai tudásának és ismereteinek folyamatos szinten tartása és fejlesztése. Munkája során részt vesz, illetve közreműködik az egység adminisztrációs munkáiban, a leltározásban

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 01 0000 0000	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 0000	Szakács
33 811 02 1000 0000	Pincér

6. A képzés célja

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

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

Tanulásban akadályozottak esetében 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.

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.

7. A részszakképesítés követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
Személyes kapcsolatot tart a (törzs) vendégekkel
Folyamatosan fejleszti önmagát
Figyelemmel kíséri az árukészletet
Tervezi és szervezi a beszerzést
Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon
Betartja/betartatja az Etikai Kódex szabályait
Betartja a számlázási előírásokat
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Figyelembe veszi az egészséges táplálkozás szempontjait kínálatának ajánlásakor
Biztosítja a HACCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását
Felkészül a termelésre és az értékesítésre
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Részt vesz a napi ajánlat összeállításában, kiírja a napi árlapot
Előkészítő műveleteket (pénztárgép, tálaló eszközök, stb.) végez
Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel
Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol
Számlát, nyugtát készít
Vevőpanaszokat kezel
A fogyasztásra alkalmas ételleket szakszerűen tárolja
Munkaterületét előírás szerint rendezi (gépeket üzemben kívül helyezi, takarít)
Elszámolási feladatokat lát el
Elszámol a napi bevétellel
Közreműködik a leltározásban, selejtezésben
Folyamatosan rendben és tisztán tartja a pultot, és az asztalokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Tűzvédelem, balesetvédelem
- A Munkahelyi-, és személyi higiénia
- A Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozásélettani jelentőségük
- A Technika
- A Gazdálkodás
- A Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata

- A Raktározás és készletgazdálkodás
- B Készletgazdálkodás mérése
- B Anyagfelhasználás mérése
- A Kereskedelem
- A Szakmai számítások
- A Higiénia
- A Gépek használata, kezelése
- B Kommunikáció

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 2 Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
- 4 Idegen nyelvű szakmai beszédképesség
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 3 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Szabadkézi rajzolás
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Külső megjelenés
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség
- Motiválhatóság
- Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Tervezés
Rendszerező képesség
Következtetési képesség
Hibakeresés
Értékelés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
1497-06 Étkezés szakmai ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Étrendjavaslatot állít össze
Ismeri a konyhatechnológiákat
Ismeri és használja az új technológiákat és anyagokat
Ápolja a gasztronómiai hagyományokat
Előkészítő műveleteket (tisztít, darabol, stb.) végez
Melegételeket készít (süt, főz, grillez, párol)
Hidegkonyhai készítményeket állít elő
Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra, vagy elvitelre

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmianyag-ismeret
- A Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A Étlaptervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei
- B Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- B Raktári készletek kezelése
- B Költségelszámolás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Külső megjelenés
Megbízhatóság
Pontosság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
Kapcsolatteremtő készség
Irányítási készség
Konfliktusmegoldó készség
Motiválhatóság
Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Tervezés
Rendszerező képesség
Következtetési képesség
Hibakeresés
Értékelés

Az 52 811 02 0100 31 01 azonosító számú, Étkezdés megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1496-06	Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret
1497-06	Étkezdés szakmai ismeretek

figyelembe venni.

A tanulásban akadályozottak tanulók sajátos nevelési igényének megfelelően, a teljesítményképes tudás érdekében szükséges a differenciált (egyéni igényekhez igazodó), gyakorlatorientált tananyag feldolgozás (az elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott elsajátítása, az egymást kiegészítő, megerősítő ismeretek együttes alkalmazása, a demonstrációs termi gyakorlatok). Az oktatókabinet foglalkozásai lehetőséget adnak emellett az esetleges hiánypótlásra, felzárkóztatásra is. Ennek alapján az adaptált központi program 1. évfolyamának időtervében magasabb óraszámokban tervezettek egyes tananyagegységek elméletigényes óraszámjai, az iskolai oktatókabinetben szervezett kiscsoportos gyakorlatok.

Kötelezően tervezett közismereti tartalmak: az Osztályfőnöki óra, valamint a Testnevelés és sport

Szabad sáv

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

Új tananyagegységek lehetnek:

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

Az egészségügyi és pedagógiai célú habilitációs, rehabilitációs programmodulok

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelőek is alkothatók.

Új tananyagegységként javasolt közismereti, szakmai és a fejlesztést szolgáló tananyagegységek (tantárgyak):

- Szakmai számítások
- Egészséges életmódra nevelés
- Társadalmi és életviteli ismeretek
- Komplex iskolai csoportos gyakorlat
- Munkába állásra felkészítő ismeretek és gyakorlatok tanulásban akadályozottak számára

Kötelezően tervezett közismereti tartalmak: az Osztályfőnöki óra valamint a Testnevelés és sport

Szabad sáv

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

Javasolt a szabad sáv terhére:

- az óraszámok emelése a tanulócsoport számára lassúbb feldolgozást igénylő tananyagegységénél,
- új tananyagegységként tervezni az st/1.0/2732-08 Munkavállalói ismeretek és gyakorlatok megnevezésű moduláris tananyagegység tanulásban akadályozottak számára speciális programmodult
- Komplex iskolai csoportos gyakorlat óraszámainak igazítása a tanulók helyi igényeihez (Benne a Vizsgára felkészítő modul)

**Az 52 811 02 0100 31 01 azonosító számú, Étkezdés megnevezésű részsakképesítés
szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek időterve**

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	342st/1.0/1496-09	Munkahelyi biztonság I.	36	0	36	72
2	342st/2.0/1496-09	Munkahelyi biztonság II.	0	0	32	32
3	342st/3.0/1496-09	Kommunikáció és viselkedéskultúra I.	36	54	0	90
4	342st/4.0/1496-09	Kommunikáció és viselkedéskultúra II.	32	0	0	32
5	342st/5.0/1496-09	Áruforgalmi ismeretek I.	36	0	0	36
6	342st/6.0/1496-09	Áruforgalmi ismeretek II.	32	0	0	32
7	342st/7.0/1496-09	Értékesítési ismeretek I.	0	0	108	108
8	342st/8.0/1496-09	Értékesítési ismeretek II.	0	0	96	96
9	342st/9.0/1496-09	Higiéniai ismeretek	0	72	0	72
10	342st/10.0/1496-09	Szakmai idegen nyelv I.	54	0	0	54
11	342st/11.0/1496-09	Szakmai idegen nyelv II.	32	0	0	32
12	342st/12.0/1496-09	Gazdálkodási ismeretek I.	36	0	0	36
13	342st/13.0/1496-09	Gazdálkodási ismeretek II.	32	0	0	32
14	342st/14.0/1496-09	Számítástechnika I.	0	0	36	36
15	342st/15.0/1496-09	Számítástechnika II.	0	0	32	32
16	342st/1.0/1497-09	Élelmianyag ismeret I.	36	0	0	36
17	342st/2.0/1497-09	Élelmianyag ismeret II.	16	0	0	16
18	342st/3.0/1497-09	Technológiai ismeret I.	0	54	0	54
19	342st/4.0/1497-09	Technológiai ismeret II.	32	0	0	32
20	342st/5.0/1497-09	Ételkészítés I.	54	0	252	306
21	342st/6.0/1497-09	Ételkészítés II.	48	0	224	272
22	342st/7.0/1497-09	Kínálat tervezés	32	32	0	64
23		Komplex iskolai csoportos gyakorlat*	0	128	0	128
			544	340	816	
Mindösszesen óra:			544	1156	1700	

Megjegyzés:

A táblázat időterve az 1. szakképzési évfolyamon 36 hétre (18+18) átlag 25 órával (kötelező szakmai elmélet és gyakorlat) tervezett, a 2. szakképzési évfolyamra 32 hétre (18+14) átlag 25 órával (kötelező szakmai elmélet és gyakorlat) tervezett.

A táblázat óraszámait kiegészítik az 1. szakképzési évfolyamon a kötelező nyári szakmai gyakorlat óraszámjaival (max. 90 óra), valamint mindkét évfolyamon a tanulásban akadályozottak számára kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs órák számával (a kötelező óraszám 15%-a).

***A Komplex iskolai csoportos gyakorlat/oktatókabineti gyakorlat** szükségessége indokolt egyrészt a tanulók sajátos nevelési igénye (eltérő fejlettség, eltérő színvonalú alapiskolai felkészítés, stb.), másrészt a különböző szakmai gyakorlóhelyek esetlegesen színvonalbeli eltérése, feltételeinek eltérő volta miatt a követelmények teljesítéséhez szükséges szintre hozás, a teljesítményképes tudás biztosítása érdekében.

A Komplex iskolai csoportos gyakorlat számára a tematika összeállítása a helyi igényeknek megfelelően, szabadon tervezhető. Javasolt tananyagtartalom: higiéniai követelmények betartása (takarítás, mosogatás műveletei, vegyszerek; gépek, berendezések ismerete, balesetmentes használata; bonyolultabb ételkészítési műveletek; tálalás, étlapszerkesztés; pénztárgépkézelés, vizsgára felkészítés (vizsgahelyzet, komplex vizsgatartalom kidolgozása, stb.)

A tanár kötelező óraszámát kell alkalmazni a gyakorlati oktatónál abban az esetben, ha a központi program (tanterv) szerint elméletigényes szakmai tantárgy gyakorlati képzésében tart tanórai foglalkozást.

Azokban a speciális szakiskolákban és készségfejlesztő speciális szakiskolákban, valamint a közoktatási törvény 27. § (8) bekezdése szerinti oktatásban résztvevők számára a részsakképesítés megszerzésére irányuló képzés szakmai programjának kialakítása során a szakmai és vizsgakövetelményben megadott közös modulokat kell alapul venni.

Az iskolai rendszerben oktatható részsakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek óraszámait (óratervét) a szakképző iskola úgy állíthatja össze, hogy a szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek táblázatban szereplő tananyagegység azonosítói és a szakmai és vizsgakövetelményben a rész-szakképesítésre meghatározott követelménymodulok megegyező azonosítói alapján választja ki a tananyagegységeket.

Ha a részsakképesítés egy követelménymodulja a szakképesítés egy követelménymoduljának csak a részét képezi, úgy a rész-szakképesítés követelménymoduljához tartozó tananyagegységet ennek figyelembevételével - a szakképesítés követelménymoduljához kapcsolódó tananyagegység többlet tartalmának elhagyásával - kell kialakítani.

9. A részsakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

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

A szakmai vizsga részei:

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1496-06 **Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, leltárkészítés, elszámoltatás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Esettanulmány elemzése, és szituációs gyakorlat megoldása a vendéglátó-értékesítéssel kapcsolatban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 30%

3. feladat 30%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1497-06 **Étkezdés szakmai ismeretek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Étlaptervezés és ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Technológiai feladat megoldása (melegkonyhai és hidegkonyhai termék elkészítése, adagolása, tálalása)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

A szakmai vizsga értékelése %-osan

Az 52 811 02 0100 31 01 azonosító számú, Étkezdés megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész: 60

8 vizsgarész: 40

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

„A sajátos nevelési igényű vizsgázó kérelmére, fogyatékossága 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 mellékletként kiadott törzslapba be kell jegyezni.” /A módosított 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről 5.§(4)/

10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

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

„A fogyatékossgal élő részére a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott szakmai alkalmassági és pályaalkalmassági, valamint az egészségügyi alkalmassági követelmények figyelembevételével biztosítani kell a fogyatékossgához igazodó felkészítést és vizsgáztatást, továbbá segítséget kell nyújtani részére ahhoz, hogy teljesíteni tudja a kötelezettségeit. A fogyatékossg alapján, a fogyatékossgal élőket 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)/

11. Útmutató az Étkezdés részsakképesítés tanulásban akadályozottak számára adaptált központi programjának alkalmazásához

Az adaptált program készítőiként az Útmutató közreadásával kívánjuk segíteni a tanulásban akadályozott fiatalok képzését felvállaló kollégáink munkáját. Különösen szükségesnek tartjuk a segítségnyújtást, hiszen új szerkezetű, új fogalmakat bevezető és tartalmazó programot vesz kezébe az alkalmazó. Az Útmutató egyes pontjaiban 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 növelhetik.

I. Irányelvek az adaptált program alkalmazásához

1. Az adaptált központi program alkalmazásának lehetőségei

Az Étkezdés részsakképesítés adaptált központi programja a tanulásban akadályozott (SNI) fiatalok iskolai rendszerű szakmai képzéséhez készült.

Alkalmazható:

- alapprogramként a tanulásban akadályozott fiatalokat e részsakképesítésre felkészítő iskolai rendszerű szegregált és integrált oktatásszervezési formában egyaránt, a helyi szakmai program elkészítéséhez,
- a tanulásban akadályozott fiatalok felnőttképzés keretében történő képzési programjának kialakításához (a sajátos nevelési igényeknek megfelelő speciális elemei beépítésével).

A tanulásban akadályozott tanulók számára elsősorban a gyakorlatigényes szakképesítések elsajátításának eredményessége valószínűsíthető. E részsakképesítés elsajátítása szélesebb körnek jelentheti a szakmai végzettség megszerzését. Az alapos, eredményes felkészítés több lehetőséget is tartogat a tanulásban akadályozottak számára. A megszerzett teljesítményképes szakmai tudás nemcsak a tevékenységi körben jelent munkalehetőséget számukra, de alapul szolgálhat életpályájuk során további szakmai előmenetelükhöz (képeségeik függvényében a Vendéglátó eladó, Szakács szakképesítés megszerzéséhez), a munkaerőpiacon való tartós megmaradásukhoz. A javasolt (Oktatókabineti gyakorlatok, Munkavállalói ismeretek és gyakorlatok, Egészségnevelés stb.) és a helyi igények alapján beépített kiegészítő programmodulok kompetenciáinak elsajátításával, személyiségük szocializációs szintjének növelése által, társadalmi beilleszkedésük megkönnyítéséhez, a megfelelő életminőség elérhetőségéhez is alapot nyújt(hat) a szakmai képzés.

A program jellemzői

A 52 811 02 0100 31 01 Étkezdés részsakképesítés adaptált központi program az 52 811 03 0100 31 01 Vendéglős központi program (mint alapprogram) alapján fejlesztett adaptáció, a tanulásban akadályozott fiatalok (SNI tanulók) sajátos nevelési igényeinek megfelelő speciális elemek beépítésével kiegészített, **rehabilitációs program**.

Az alapprogramnak megfelelően kompetencia alapú, moduláris szerkezetű, a tanulásban akadályozott tanulók (SNI) sajátos nevelési igényének megfelelően gyakorlatba ágyazott, személyiségközpontú, fejlesztő jellegű program.

Az adaptált központi program speciális elemei:

- iskolai rendszerű képzésben a képzési idő 2 tanév;

- a szakmai alapozás 1 tanév;
- a sajátos nevelési igénynek megfelelő, előnyt biztosító feltételek beépítése (személyi, tárgyi feltételek, képzés szerkezete, vizsga).
- A képzés gyakorlatorientált, differenciált, személyiségközpontú jellegét szolgálják:
 - a képzési szerkezet, a tananyagtartalom elrendezése,
 - a tulajdonságprofilban megfogalmazott kompetenciák teljes körű megszerzéséhez tananyagegységekhez, esetenként tanyagelemekhez az SNI tanulók képzésében eredményesen alkalmazható képzési jelleg, képzési helyszín, tanulói munkaformák, a tananyag feldolgozás módja,
 - a szabad sáv időkeretének felhasználása (javaslat a szakmai kompetenciák kialakítását erősítő közismereti tantárgyakra; javaslatok a rehabilitációt szolgáló – fejlesztés, munkába állás, az önálló életvitel - tananyagegységekre)

A képző intézmények e speciális szakmai központi program alapján, a helyi sajátosságok ismeretében és azt figyelembe véve készíthetik el a pedagógiai programjuk részeként a helyi szakmai programjukat.

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

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 azoknak a tanulásban akadályozott fiataloknak a szakmai felkészítéséhez készült, akiknél a tanulásban akadályozottság alapvetően a központi idegrendszer enyhe, különféle eredetű, örökölt vagy korai gyermekkorban szerzett sérülésével vagy funkciózavarával függ össze.

A tanulásban akadályozottság megállapítását a Tanulási Képességet Vizsgáló Szakértői és Rehabilitációs Bizottság szakemberei végzik komplex vizsgálatok alapján, szakértői véleményben rögzítve, egyúttal megjelölve a fejlesztés irányait.

A tanulásban akadályozottak csoportján belül rendkívül változatos eltérések tapasztalhatók.

A tanulóknál jelentős különbségek mutatkoznak: a sérült vagy fejletlen pszichikus funkciók jellegzetes különbségét létrehozó okok sokszínűségében, pszichikus funkciók érintettségében (érzékelés, észlelés, figyelem, emlékezet, képzelet, gondolkodás, érzelmi-akarati élet, viselkedés, magatartás, cselekvés, stb.), 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 téri tájékozódás, a finommotorika, a figyelemkoncentráció gyengeség, a bonyolultabb gondolkodási folyamatok, a kommunikáció, a szociális alkalmazkodás fejlődésének eltérései, valamint a tanulási képességek különböző fejlődési zavarai.

A tanulásban akadályozott tanulók 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 bevésés-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)

A tanulásban akadályozottságból fakadó pedagógiai jellemzők:

- speciális nevelési igény,
- fejlesztéshez a többségi iskola átlagos feltételeinek speciális kiegészítése indokolt,
- többnyire külön segítségadás nélkül akadályozott tanulási folyamat,
- speciális nevelési igény kielégítéséhez, eredményes tanulási-tanítási tevékenységhez pedagógiai többletszolgáltatások, egyéni gyógypedagógiai megsegítés szükséges.

Az SNI gyermekek, tanulók egyénre szabott, folyamatos fejlesztésük attól is függ, hogy milyen egyéb társuló egészségügyi, érzékszervi, mozgási, beszédfejlődési rendellenesség, magatartászavar kapcsolódik a fogyatékoságukhoz.

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

A nevelést-oktatást meghatározó jellemzők miatt a hosszú fejlesztési folyamatban az aktuális igényeknek megfelelően kell módosulnia:

- az ismeretek tartalmának és mélységének,
- a tevékenységformáknak,
- az alkalmazott módszereknek, a tanítás szervezeti kereteinek (osztály, csoport, egyéni),
- a pedagógiai folyamat korrekciós, kompenzáló jellegének.

A tanulásban akadályozott fiatalok alapfokú iskoláztatása sajátos nevelési igényeinek megfelelően szegregált vagy integrált szervezeti formában történhet. Ma még zömében szegregált gyógypedagógiai iskolai rendszerben a speciális nevelés-oktatás során **az alapismeretek elsajátításának folyamatában képességeik fejlesztése, korrekciója útján, személyiségük fejlettségi szintje alapján válnak alkalmassá a szakképzésbe való bekapcsolódásra, eredmények szakmai felkészítésre.**

II. Módszertani ajánlások

1. A képzés bevezetésének előkészítése

A képzés bevezetése, eredményessége kellő előkészítést igényel. A képzést bevezetni szándékozóknak rendelkezniük kell a tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igényének megfelelő alapvető speciális képzési feltételekkel.

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 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).

Igen fontos, hogy úgy a szegregált, mint az integrált szervezési formában egyaránt, csak megfelelő felkészültségű és személyiségű kollégák vállalják a tanulásban akadályozottak képzését. Ismerjék mindazokat a tananyagokat, taneszközöket és módszereket, melyek alkalmazásával megvalósítható a tanulásban akadályozottak rehabilitációt szolgáló komplex, egyénre szabott fejlesztése, szakmai felkészítése.

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, illetve a képzésre vállalkozó pedagógus, hogy vállalja-e a tanulásban akadályozott tanulók szakképzésében a feladatot.

A fejlesztéshez, habilitációs 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. Általános irányelvek 3.) közreműködése teszi teljessé a rehabilitációs feladatok megoldását.

A tanulók felkészítése a képzésbe való belépésre, beiskolázás

Az Étkezdés részsakképesítésre való beiskolázásnál a szakképesítés megszerzésével végezhető munkatevékenység **szükségessé teszi a körültekintő pályaorientálást**. Figyelemmel kell lenni arra, hogy az étkezdés szakember közepesen nehéz fizikai munkát végez. A szakmatanulásra való felkészítés iskolai szakaszaiban (előkészítés és alapozás) kiemelt feladat a szakképesítés tanulásához, később gyakorlásához alapvetően szükséges kompetenciák (az átlagosnak megfelelő fizikai állóképesség, felelősségérzet, monotonia tűrés, rendszeret, pontos minőségi munkavégzés) fejlesztése, a szakma tanulását megalapozó közismereti tudás elsajátíttatása, a megfelelő eszközhasználat, motiváltság megteremtése, **a tanulók viselkedéskultúrájának megfelelő szintre hozása**. Már a beiskolázásnál jelentős, hogy a tanuló rendelkezzen (vagy legalábbis fejleszhető legyen) a szakképesítés elnyerése után ellátandó feladathoz szükséges személyiségjegyek, viselkedéskultúra elemeivel.

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, szakmai előkészítés-szakmai alapozásban való részvétel), valamint a képzést végző intézményben folyó szakmai munkától (minőség, SNI tanulók fogadásához való felkészültség, speciális feltételek megléte stb.).

2. A képzés szervezésének lehetőségei

A 2 éves képzési idővel tervezett adaptált központi program kompetencia alapú, modulrendszerű, tevékenységközpontú, amelynek alapján az iskola sajátosságainak, személyi és tárgyi feltételeinek figyelembe vételével alakítja ki helyi szakmai programját, (természetesen a kötelező elemek betartásával).

A képzési idő

A képzési idő 2 tanévre történő kiterjesztését a tanulók tanulásban akadályozottsága indokolja. A szakmai alapozás 1 éves időkerete szolgálja a felzárkóztatás és biztos alapok elsajátításának lehetőségét.

A képzési idő megnövelése lehetőséget ad:

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

A képzés szervezése

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

A szegregált és integrált oktatási szervezési formák sajátosságai, követelményei

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. Biztosítottak a szükséges speciális feltételek, azonban amennyiben csak belső iskolai gyakorlóhelyen folyik a képzés, fennáll a zárt, védő-óvó környezet veszélye, így kevésbé lehetséges felkészíteni a tanulókat a társadalomba való beilleszkedésre. 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.

Tanulásban akadályozottak számára a részsakképesítések képzése iskolai rendszerben elsősorban a speciális szakiskola keretén belül javasolt, az itt valóban biztosított speciális személyi feltételek, a személyre szabott fejlesztő felkészítés megvalósíthatósága miatt. Az itt folyó képzés a tanulók számára megalapozhatja a szakmai felkészültség további elmélyítését, a szakmai ismeretek bővítésével további rész-szakképesítések megszerzését, a jobb képességű fiatalok számára magasabb szintű szakképesítést adó képzésbe való belépés lehetőségét.

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.),
- teljes integráció esetén a többségi képzésben egy csoportban a többi tanulóval.

Az integrált oktatásszervezésben fogadó szakképző intézmény tanulásban akadályozott tanulókat „Étkezdés” képzésbe jó lelkiismerettel úgy fogadhat, ha rendelkezik bizonyos feltételekkel.

Az integráció feltételei:

- a Tanulási Képességeket Vizsgáló Szakértői Bizottság javaslata (meghatározza azokat a sajátos fejlesztési feladatokat, amelyeket a többségi szakképző intézménynek el kell látnia ahhoz, hogy a tanuló maximálisan fejlődhessen),
- a képző intézmény részéről:
 - alapító okirat módosítása (az integrált oktatás megjelölése alap ill. kiegészítő tevékenységként)
 - személyi feltételek biztosítása (jogszábaályilag előírt)
 - tárgyi feltételek biztosítása (jogszábaályban rögzített)
 - helyi tanterv, pedagógiai programok módosítása (szerepelnie kell benne a sajátos nevelési igényű tanulók nevelése-oktatása sajátos elveinek, és figyelembe kell vennie a tanulást, fejlődést nehezítő körülményeket is. Ezen belül fontos meghatározni és biztosítani azokat a segítő eljárásokat, amelyek az eredményes integráció feltételei lehetne)
 - nevelőtestület, szülők, tanulók, gyakorlati képzőhelyek felkészítése

A csoportok összetétele, az osztályok nagysága:

Az integráció pozitív magatartási mintákat közvetít az integrált és a befogadó intézmény tanulóinak egyaránt. Nem szakítja el a fiatalat a családjától, a természetes kortárskapcsolatoktól. Elősegíti a társadalomba való sikeres beilleszkedést. A tanulócsoporthoz szervezésénél az eredményesség érdekében figyelembe kell venni a közoktatási törvény létszámhatárokra vonatkozó mellékletében előírtakat. Tanulásban akadályozott (SNI) tanuló 2 főként tekintendő a csoport kialakításánál. Integrált oktatásszervezésben ideális max. 2-3 fő SNI tanuló csoportonként a létszámban (a különleges bánásmód, speciális módszerek stb. érvényesíthetősége érdekében). Szegregált oktatásszervezésben a gyakorlati csoport létszáma max. 6 fő.

3. A képzés szerkezete – képzési tartalom

A közismereti tananyagtartalmak

A kerettantervek kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló többszörösen módosított rendelet előírása lapján a speciális szakiskola valamennyi évfolyamán lehetőség van heti 6 óra közismeret oktatására.

Az adaptált központi programban beépített kötelező közismereti tantárgyak:

- Osztályfőnöki óra
- Testnevelés és sport

Az adaptált program 8. *A képzés szerkezete* c. fejezetében a tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igényét alapul véve tettünk javaslatot évfolyamonként a kötelezőn túli közismereti tananyagegységek (tantárgyak) beemeléseire illetve a választható szakmai tananyagegységekre, a tanulásban akadályozottak szakképzése számára készített programokra.

A tanulásban akadályozott tanulók számára több okból is indokolt az Anyanyelv /Kommunikáció/Szakmai kommunikáció és a Matematikai ismeretek/Szakmai számítások, a

Számítástechnikai alapismeretek/Informatika beépítése a kötelező tantárgyak körébe (sérülés-specifikumból fakadóan, a szegregált alapiskola, befejezett iskolai végzettség nélküli, szakmai előkészítés, szakmai alapozás hiányában, a hiánypótlás, szakmaorientált felzárkóztatás, sikeres munkába állás/társadalmi integráció támogatása miatt).

Szakmai kommunikáció/Viselkedéskultúra

A program fejleszti a tanulók szövegértési és szövegalkotási kompetenciáit, tanulási képességeit valamint korszerű kommunikációs alapismereteket nyújt számukra. Elősegíti a szakmai tananyag eredményes feldolgozását és képessé teszi a tanulókat arra, hogy jó kapcsolatot alakítsanak ki leendő munkahelyükön kollégáikkal, feljebbvalóikkal, a vendégekkel/vásárlókkal, az üzleti partnerekkel.

A Szakmai kommunikáció modul önálló tananyagegységként tervezett, azonban a kompetenciák fejlesztése átfogja valamennyi modul feldolgozását. A szakmai fogalmak, kifejezések pontos értelmezése, azok adekvát használata valamennyi foglalkozáson a tevékenységhez kötött feladatokhoz kapcsolatosan történik. Valamennyi képző feladata a szóbeli feladatmegoldásokkal fejleszteni a tanulók megfelelő tartalmú és artikulációjú beszédképességét. A kommunikációs tárgyi eszközök ismerete és biztonságos használata alapvető követelmény a legtöbb munkahelyen és a mindennapi életben. Így a tanulókat képességeik függvényében szükséges erre felkészíteni.

A vendéglátóiparban dolgozókkal szemben támasztott követelmények figyelembe vétele már a beiskolázásnál alapvető szempont kell, hogy legyen a tanuló eredményes felkészítése, későbbi életpályája érdekében. A 2 éves képzés során folyamatos fejlesztést igényelnek tanulóink (valamennyi tanórán, foglalkozáson, tréningeken, egyéni fejlesztés során).

Matematika

A program – a szegregált alapiskola követelményeit figyelembe – a hiánypótlást, a szakmaorientált felzárkóztatást szolgálja, valamint megszilárdítja a mindennapi élethez szükséges matematikai műveltséget.

Számítástechnikai

A program révén a tanulók a számítástechnikai alapismeretek, a számítógépes hálózati ismeretek elsajátításával és a szakmai programok alkalmazásával olyan informatikai tudásra tesznek szert, mely előnyt és könnyebbséget jelenthet számunkra a későbbiekben a kapcsolódó, magasabb szintű részszakképzések megszerzéséhez, valamint a munkaerőpiac elvárásainak való megfeleléshez.

Idegen nyelv/Szakmai idegen nyelv

A vendéglátásban dolgozók számára ma már nélkülözhetetlen az idegen nyelv ismeret. Azzal is számolni kell, hogy tanulóink több segítséget igényelnek az alapvető idegen nyelvű szókészlet és kifejezések elsajátításához. A tanulók érdeklődésükhöz, ill. a hétköznapi szituációkhoz közel álló témakörök feldolgozásával, valamint a szakmai idegen nyelv megalapozásával olyan kompetenciák birtokába jutnak, melyeket a későbbi életük során is tudnak hasznosítani, fejleszteni. Nagy segítséget jelent a nemzetközi kapcsolatok kihasználása, a diákcserék lehetőségének biztosítása (tanulócsoport, egyéni).

A rendeletileg előírt évi 10 óra *Egészségnevelés* ismeretanyag feldolgozása történhet külön tantárgyként (bővített tananyagtartalommal), vagy az Osztályfőnöki óra illetve a Társadalmi

ismeretek és életvitel tantárgyak témáiként, de a kötelező rehabilitációs óraszám terhére szervezett tanórai foglalkozások (kibővített tananyagtartalommal) során is.

Kötelező szakmai tananyagegységek

A szakmai alapképzés szakaszában a tanulók előzetes iskoláztatása, eltérő fejlettségi szintje, fejlődési üteme indokolja a lassúbb haladást, a felzárkóztatáshoz, az alapvető szakmai ismeretek, kompetenciák kellő elsajátításához, megerősítéséhez.

Az előzetes iskoláztatásból (szegregált alapfokú képzés) eredően, illetve a befejezett iskolai végzettség hiányában elengedhetetlen a tanulók számára a szakma tanulását megalapozó közismereti alapok megerősítése illetve pótlása. Ezt szolgálhatják a szabadsáv terhére beállított felzárkóztató tananyagegységek (helyi igény szerint csoportban) és kötelező (re)habilitációs órakeretben történő készség-, képességfejlesztő (egyéni illetve kiscsoportos) foglalkozások.

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 óraszámokban történő tervezése.

Javasolt a tanulást megsegítő tevékenységformák előtérbe helyezése (irányított, kiscsoportos, elméletigényes gyakorlat), a tevékenységbe ágyazott, közvetlen tapasztalatokon alapuló ismeretelsajátítást, tantárgyi koncentrációt segítő képzési helyszínek (tankert, oktatókabinets, egyéb helyszínek) beépítése. A tanulásban akadályozott tanulók képzésének tevékenységcentrikus jellegének biztosítása az elméleti jellegű tananyagegységek feldolgozása során is elengedhetetlen, ez indokolta több elméletigényes gyakorlat tervezését.

Az **oktatókabinets kiscsoportos foglalkozások** nemcsak az elméleti tananyagegységek gyakorlatba ágyazott (a tanulásban akadályozottak számára az elsajátítást támogató) feldolgozását biztosítják, de egyúttal a tanulók képességeik szerinti, differenciált foglalkoztatását (a szakmai tevékenység egyes munkaterületeire, rész-szakképesítésre), a munkavégzéshez szükséges komplex gyakorlati tevékenységet, ismeretalkalmazást is lehetővé teszik. Az oktatókabinets kiscsoportos, iskolai gyakorlat alkalom a tanulók gyakorlóhelyen elsajátított szakmai ismereteinek mérésére, az esetleges színvonalbeli eltérések, hiányosságok pótlására is.

A tanulásban akadályozott tanulók számára **az intenzív vizsgára való felkészítés növeli a vizsga eredményességét**. A vizsgára való tudatos felkészülés-felkészítés érdekében javasolt a 2. szakképzési évfolyamon a szabad sáv terhére a kötelező szakmai tananyagegységekből összeállított Vizsgára felkészítő modul (tananyagegység) tervezése. E tananyagegység feldolgozása során az 1. szakképzési évfolyamon feldolgozásra kerültek felelevenítésével, szinten tartásával, a szakmai vizsgán számonkérésre kerülő tartalmak megerősítésével, rendszerezésével, a hiányok pótlásával, vizsgahelyzet teremtésével (vizsgatréningekkel) segíthetjük tanulóink eredményességét a szakmai vizsgán.

Szabad sáv (20%) tervezése

A szabad sáv 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).

A szabad sáv (20%) terhére az iskola helyi szakmai programjába ajánlott közismereti, szakmai tantárgyak, tananyagegységek, programok:

- Egészséges életmódra nevelés speciális szakiskolai program
- Társadalmi és életviteli ismeretek speciális szakiskolai program
- Matematika/ Szakmai számítások
- Anyanyelv/ Kommunikáció/ Szakmai kommunikáció
- Munkába állást segítő ismeretek és gyakorlatok
- Vizsgára felkészítő modul

A szabad sáv terhére a tanulásban akadályozottak számára készült adaptált programban tervezett modulok, 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).

Munkába állást segítő ismeretek és gyakorlatok tanulásban akadályozottak számára

A program elsajátításával a tanulók olyan általános munkavállalói ismeretek birtokába jutnak, amelyek segítségével majd eredményesen oldhatják meg a munkavégzéssel felmerülő problémákat. A mindennapi életükben, munkájukban felhasználható viselkedési és magatartási szabályok kialakításával szolgálja a program a végső rehabilitációs cél, a társadalmi beilleszkedést.

Társadalmi és életviteli ismeretek

A modul tartalmazza az önálló életvitelhez szükséges kompetenciák kialakítását (a társadalmi beilleszkedéshez szükséges általános ismeretek, készségek, a családi életre felkészítés, munkavállalóvá válás).

Vállalkozásra nevelés a szakképzésben tanulásban akadályozottak számára

A modul általános vállalkozói tájékozottság nyújtásán túl felkészíti a tanulásban akadályozott tanulókat (kéességeik függvényében) a szakképesítés birtokában végezhető (egyszerűbb formában történő) vállalkozói szerepre.

Nem kötelező tanórai foglalkozások

A nem kötelező tanórai foglalkozások a tanulók érdeklődése és igénye szerint szervezhetők. E törvényileg biztosított (helyileg változó) óraszám keretén belül tervezhető a felzárkóztatás, tehetség gondozás, speciális és kiegészítő ismeretek elsajátítását szolgáló foglalkoztatás.

Habilitációs, rehabilitációs tevékenység kötelező időkerete

A tanulásban akadályozott 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!

4. 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 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 indításakor elsődleges feladat a tanulók fejlettségi szintjének felmérése, melynek alapján a meglévő, jó képességekre alapozva, a hiányokat korrigálva kell megtervezni a képzést.

A képzés kezdeti szakaszában – különösen integrált vagy közvetlenül más intézményből a speciális szakiskola szakképző évfolyamára érkező tanulók esetében – 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 tanítás – tanulás eredményessége érdekében követendő általános szempontok:

- a képzés indításánál az iskolai előképzettségből fakadó, a szakma elsajátításához szükséges közismereti tantárgyi ismeretek intenzív formában történő pótlása;
- a tanuláshoz, a munkához fűződő pozitív motiváció megteremtése, majd megerősítése, megtartása,
- a képzés fejlesztő jellegének biztosítása
- speciális pedagógiai, módszertani eljárások alkalmazása,
 - az ismeretek kis lépésekben történő, a fokozatosság, a szemléletesség és a tantárgyi koncentráció szerinti feldolgozása,
 - az elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott, tevékenykedtetés útján való elsajátítása,
 - az új ismereteknek a már tanult ismeretekhez kapcsolása, az alapvető ismeretek folyamatos felidézésével,
 - az ismeretek rögzítése többszöri, visszatérő ismétlés, gyakorlás útján,
 - a hiányzó ismeretek pótlása, gyengébb ismeretek megerősítése,
 - a lényeges elemek kiemelése, ok-okozati összefüggések megértetése, rész-egész-rész viszonyának bemutatása,
- a kognitív képességek folyamatos erősítése,
- a tanulás tanítása (a tanulók tanulási szokásait – az esetleges beidegzett rossz szokások leépítése, egyénileg az eredményes tanulást biztosító tanulási módszerek elsajátíttatása),

- a gyakorlati foglalkozásokon az elméleti ismeretek megalapozása, megerősítése; a munkafolyamatok kisebb részekre tagolással történő elsajátítása, a műveletek sorrendiségének megtartásával; munkavédelmi, baleset-megelőzési, higiéniai ismeretek folyamatos alkalmazásával, az előírások betartásának megkövetelésével preventív szemléletű pontos, megbízható munkavégzésre szoktatás.
- a vizsgakövetelményekben megfogalmazott kompetenciák, az ezekhez rendelt tananyagtartalmak hangsúlyozott megjelenítés (vizsgatréningek beépítése, vizsgahelyzetben való megfelelés – teljesítményképes tudás produkálásának igényével).

A tanulási folyamat megsegítése, a tanulási akadályozottság csökkentése, oldása, a rehabilitációs célok megvalósítása valamennyi képző feladata.

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 legfontosabb tanulást segítő tényezők:

- az iskola, a gyakorlati képzőhely pozitív emocionális klímájának biztosítása,
- a tanulókhoz 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 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 szakmai gyakorlat 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

Ellenőrzés – értékelés

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.

A tanulásban akadályozottak esetében különösen fontos a tanítás-tanulás folyamatában a feladatok, az ismeretek megértésének folyamatos ellenőrzése.

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 sajátosságos 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 szöveges értékelés, aminek igazodnia kell a tanulók eltérő adottságaihoz és egyéni fejlődési üteméhez. A szöveges értékelés felhívja a figyelmet a hibákra, hiányosságokra, kiemelve a pozitívumokat megmutatja a további fejlődés lehetőségeit (a tanuló számára és a fejlesztés feladatokhoz).

A vizsgára felkészítés

A vizsgára felkészítés célja a tanulók tudásának megfelelő vizsga eredmény produkálása.

A tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igénye általában, és egyéni igényeik személy szerint indokoltta 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 előírtól eltérő vizsgamód igénybe vétele (Lásd. I. Általános irányelvek 9.).

A vizsga tárgyát képező szakmai tananyagegységek tanítása során a 2. szakképzési évfolyamon folyik a vizsgára való 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.

A taneszköz-kiválasztás elvei

A tanulásban akadályozott tanulók képzéséhez a tárgyi feltételeket, taneszközöket a kötelezően előírtakon (speciális tárgyi feltételek, eszközjegyzék stb.) túl, a tanulók egyéni igényeit is figyelembe véve (pl. halmozottan sérült), valamint a képzőhely a helyi igényeknek (az oktatás szervezeti keretei, pedagógiai program) megfelelően alakítja ki.

A program tevékenységcentrikus, gyakorlatorientált, interaktív (tanulói közreműködés és foglalkoztatás) jellegű, személyiségre irányuló, fejlesztést biztosító (foglalkoztató a fejlesztő foglalkozásokhoz) és gyakoroltató célú (oktatókabinethely, tanműhely) szervezési kereteket igényel, a tanulásban akadályozottak sajátos nevelési igényének megfelelő sokoldalú szemléltetést biztosító eszközökkel és speciális taneszközökkel.

A **tanterem** berendezése döntő jelentőségű a tanulás-szervezés szempontjából. Figyelembe véve, hogy a tanulásban akadályozott tanulók differenciált foglalkoztatása alapvető, már a berendezés megválasztása (tanuló padok, csoportfoglalkozáshoz alkalmazható asztalok, szemléltető eszközök, audiovizuális eszközök), a tanulópadok hagyományostól eltérő elrendezése is fontos.

A **gyakorlóterem/oktatókabinethely** kellő felszereltséggel lehetőséget ad a tanulásban akadályozottak számára a tantárgyi koncentráció elvét biztosító tananyag-feldolgozásra, a felzárkóztatásra (szakmai gyakorlatban lévő hiányosságok pótlására), az elméletigényes gyakorlat jellegű tananyag feldolgozásra. Itt kaphatnak helyet a szaktantermek polcán is megtalálható legfontosabb szakmai kézikönyvek, enciklopédiák.

Az egyéni és kiscsoportos fejlesztéshez, felzárkóztatáshoz feltétlenül szükséges külön speciális **foglalkoztató terem** kialakítása, melyben a hagyományostól eltérő berendezés, speciális fejlesztő eszközök, audiovizuális technika

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.

A tanulásban akadályozottak számára készült *Ételkészítési ismeretek* című speciális szakiskolai tankönyv használata javasolt. (Dr. Dunszt Károly: *Ételkészítési ismeretek – Gyorsétkeztetési eladói képzést folytató speciális szakiskolák tankönyve* NSZI 2002). A képző iskolákban többnyire saját tanári jegyzet, vagy speciális iskolai körökben forgó jegyzetek kerülnek felhasználásra. A tartalmában és formájában megfelelő tankönyv nemcsak a képzés során, de különösen az önálló tanulás illetve a vizsgákra való felkészülésben támogatná a tanulók felkészülését.

Integrált szervezési formában történő képzés esetén adott a lehetőség a többségi szakmai tankönyvek sorából választani. A tanulásban akadályozottak számára történő tankönyvválasztásnál figyelemmel kell lenni az alábbi szempontokra.

A tankönyv, az írásos segédanyag formái és tartalmi követelményei:

- színes, jó tördelésű, áttekinthető, szellős,
- könnyen olvasható, a lényegre tartalmazó, érthető szöveg (megfelelő betűméret, rövid egyszerű mondatok, lényeg kiemelések, szakmai kifejezések magyarázata, összefoglalások),
- sok vizuális élmény (magyarázó és folyamatábrák, rajzok, fénykép),

- a szükséges minimális, didaktikai szempontból kifogástalan tananyagtartalom,
- a szükséges minimális tananyagtartalomra épülő a gyakorlást, rögzítést szolgáló változatos és fokozatos nehézségű feladatok,
- elfogadható oldalszám.

Fejlesztési feladatok

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 tanulásban akadályozott tanulók rendkívül heterogén összetételű csoport. Fejlesztésük is egyénre szabott, személyiségközpontú. 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.

A fejlesztési területek, kompetenciák

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 képzésből való kilépés a legtöbb tanuló számára iskoláztatásuk befejezését és munkába állásuk kezdetét is jelenti. A képzést végzők feladata a tanulók munkavállalóvá válásának folyamatát maximálisan segíteni azáltal, hogy a szakmai tudás elsajátításával együtt képessé teszik a tanulókat a megfelelő munkavégző képességnek, tájékozottságnak, viselkedéskultúrának birtokában a munkaerőpiacon való érvényesülésre.

A képzés fejlesztő jellege a képzési idő egészében csak valamennyi képző (és szükség szerinti külső szakemberek) együttes munkája eredményeként érvényesülhet. A fiatalok rehabilitációjának feltétele, hogy rendelkezzenek megfelelő szakmai felkészültség mellett mindazon személyiségjegyekkel, amelyek az életkezdéshez, munkába álláshoz – a társadalomba való bekerüléshez és megmaradáshoz – alapvetően szükségesek. A tanulókat fel kell készíteni az integrált társadalmi környezetbe való beilleszkedésre és a felelősségteljes, önálló munkavégzésre. Ez egyben az egyik legfontosabb lépés az eddigi életútjukat végigkísérő rehabilitációs cél megvalósításában. Munkába állításuk és a munkaerő-piacon való érvényesülésük jelentősen függ attól, hogy milyen mértékben sikerült a képzés ideje alatt kialakítani bennük a megfelelő munkavállalói magatartást (munka iránti pozitív viszony, munkavállalói tájékozottság, munkahely keresési technikák alkalmazása, megbízható munkavégzés stb.).

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

Az önálló életvitelre felkészítés érdekében szükséges mindazon ismeretek, magatartási normák elsajátítása, amelyek az (családi) életkezdéshez és életvezetéshez elengedhetetlenek. E területen különösen a kudarcok elkerülésére, a problémák (vészhelyzetek) megelőzésének lehetőségére kell felkészíteni a fiatalokat. Ennek érdekében javasolt egyéni és/vagy csoportos személyiségfejlesztő programok és tréningek készítése és alkalmazása.

Tanulóink pályakövetésével (ma már kötelező), szükség esetén társadalmi segítőikkel való együttműködéssel tehetjük teljessé pedagógiai munkánk eredményességét.

1. számú melléklet

FOGALMAK ÉRTELMEZÉSE

(a jelenleg hatályos közoktatási törvény, a szakképzési törvény, és a módosított 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet értelmező rendelkezései, valamint a 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 kifejlészthető 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 meghiúsul a munkatevékenység.

“B” típus

A szokásos munkahelyi körülmények között hibátlan ismeretalkalmazás, hibázás esetén meghiúsul 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 feladatsoporthoz 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 szakképesítés központi programjában megadott tananyagrészt, amely azonos illetve közvetlenül kapcsolódó képzési célt szolgáló tananyagelemekből képződik.

Tananyagelem: A tananyagelem a képzési folyamat tervezési-szervezési, – a központi programban tovább nem bontott – része. A tananyagelemek 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 vizsgaproductumot 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 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.

3. számú melléklet

Az OKJ 52 811 02 0010 31 01 azonosító számú, **Étkezdés** megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek időterve évfolyamonkénti bontásban

1. szakképzési évfolyam

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	342st/1.0/1496-09	Munkahelyi biztonság I.	36	0	36	72
	342st/1.1/1496-09	Munkahelyi biztonsági szabályok megismerése	36	0	0	
	342st/1.2/1496-09	Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása	0	0	36	
3	342st/3.0/1496-09	Kommunikáció és viselkedéskultúra I.	36	54	0	90
	342st/3.1/1496-09	Az értékesítési dolgozóval szemben támasztott követelmények	18	0	0	
	342st/3.2/1496-09	Általános kommunikáció	18	0	0	
	342st/3.3/1496-09	Viselkedéskultúra 1.	0	54	0	
5	342st/5.0/1496-09	Áruforgalmi ismeretek I.	36	0	0	36
	342st/5.1/1496-09	Beszerzés, észlelés	36	0	0	
7	342st/7.0/1496-09	Értékesítési ismeretek I.	0	0	108	108
	342st/7.1/1496-09	Értékesítési folyamat 1.	0	0	72	
	342st/7.2/1496-09	Elszámolás 1.	0	0	36	
9	342st/9.0/1496-09	Higiéniai ismeretek	0	72	0	72
	342st/9.1/1496-09	Személyi és üzleti higiénia	0	36	0	
	342st/9.2/1496-09	Munkahelyi higiéniai tevékenység	0	36	0	
10	342st/10.0/1496-09	Szakmai idegen nyelv I.	54	0	0	54
	342st/10.1/1496-09	Alapozó idegen nyelv	18	0	0	
	342st/10.2/1496-09	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció 1.	36	0	0	
12	342st/12.0/1496-09	Gazdálkodási ismeretek I.	36	0	0	36
	342st/12.1/1496-09	Gazdálkodással kapcsolatos tevékenységek	36	0	0	
14	342st/14.0/1496-09	Számítástechnika I.	0	0	36	36
	342st/14.1/1496-09	Szakmai informatika	0	0	36	
16	342st/1.0/1497-09	Élelmiszerismeret I.	36	0	0	36
	342st/1.1/1497-09	Táplálkozástani ismeretek	18	0	0	
	342st/1.2/1497-09	Étel-ital ismeret	18	0	0	

18	342st/3.0/1497-09	Technológiai ismeret I.	0	54	0	54
	342st/3.1/1497-09	Technológiai alapok	0	36	0	
	342st/3.2/1497-09	Az élelmiszerek tápértékének megőrzése a technológiai eljárások során	0	18	0	
20	342st/5.0/1497-09	Ételkészítés I.	54	0	252	306
	342st/5.1/1497-09	Ételkészítés elmélet 1.	54	0	0	
	342st/5.2/1497-09	Ételkészítés gyakorlat 1.	0	0	252	
Mindösszesen óra:			288	180	432	900
				612		
Nyári gyakorlat maximum +90 óra				+90		990

2. szakképzési évfolyam

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
2	342st/2.0/1496-09	Munkahelyi biztonság II.	0	0	32	32
	342st/2.1/1496-09	Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása	0	0	32	
4	342st/4.0/1496-09	Kommunikáció és viselkedéskultúra II.	32	0	0	32
	342st/4.1/1496-09	Szakmai kommunikáció	16	0	0	
	342st/4.2/1496-09	Viselkedéskultúra 2.	16	0	0	
6	342st/6.0/1496-09	Áruforgalmi ismeretek II.	32	0	0	32
	342st/6.1/1496-09	Tervezés, előkészítés	32	0	0	
8	342st/8.0/1496-09	Értékesítési ismeretek II.	0	0	96	96
	342st/8.1/1496-09	Értékesítési folyamat 2.	0	0	64	
	342st/8.2/1496-09	Elszámolás 2.	0	0	32	
11	342st/11.0/1496-09	Szakmai idegen nyelv II.	32	0	0	32
	342st/11.1/1496-09	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció 2.	32	0	0	
13	342st/13.0/1496-09	Gazdálkodási ismeretek II.	32	0	0	32
	342st/13.1/1496-09	Nyersanyag mennyiséget számít	32	0	0	0
15	342st/15.0/1496-09	Számítástechnika II.	0	0	32	32
	342st/15.1/1496-09	Szakmai informatika 2.	0	0	32	
17	342st/2.0/1497-09	Élelmiszer ismeret II.	18	0	0	18
	342st/2.1/1497-09	Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése	18	0	0	
19	342st/4.0/1497-09	Technológiai ismeret II.	32	0	0	32
	342st/4.1/1497-09	Szakmai ismereteit bővíti	32	0	0	
21	342st/6.0/1497-09	Ételkészítés II.	46	0	224	270
	342st/6.1/1497-09	Ételkészítés elmélet 2.	46	0	0	
	342st/6.2/1497-09	Ételkészítés gyakorlat 2.	0	0	224	
22	342st/7.0/1497-09	Kínálat tervezés	32	32	0	64
	342st/7.1/1497-09	Gasztronómia	32	0	0	
	342st/7.2/1497-09	Az éttermi kínálat tervezése	0	32	0	
23		Komplex iskolai csoportos gyakorlat*	0	128	0	128
Mindösszesen óra:			256	160	384	800
				544		

II. Az adaptált központi program tananyagegységei

Az 52 811 02 0100 31 00 azonosító számú, Étkezdés megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	
342st/1.0/1496-09	Munkahelyi biztonság	szk	342st/1.1/1496-09	36	0	0	72
		szk	342st/1.2/1496-09	0	0	36	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/1.1/1496-06

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi biztonsági szabályok megismerése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Biztosítja a HACCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokat
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Tűzvédelem, balesetvédelem
- A típus Munkahelyi és személyi higiénia
- A típus Gépek használata, kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógép használat
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Hálózati kapcsolási jellemzők, műszaki tájzok
- 5. szint Gépek, készülékek működéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség

Következtetési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Csoportos helyzetgyakorlat 45%

Információk rendszerezése mozaikfeladattal 10%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 25%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A munkavégzés személyi feltételeinek megismertetése (munkaviszony létrejötte, munkaszerződés típusai, formái; a munkaadó jogai és kötelezettségei a foglalkozási viszony kezdetekor és megszűnésekor, a munkavállaló jogai és kötelezettsége; munkaköri leírás tartalma és érvényessége; a nők és fiatalok munkavégzésének szabályozása; érdekvédelem)

A HCCP előírásai a vendéglátásban (a HCCP fogalma, alapelvei, lépérendszere a vendéglátásban, követelményei, a „veszély” fogalma, az egészségre ártalmas anyagok /veszélyek/ csoportosítása) Az ellenőrzés szervei (ÁNTSZ, ételminta, szankciók)

A vendéglátás munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásai:

A munkavédelmi tevékenység irányítása, ellenőrzése; a munkaadó és a munkavállaló jogai és kötelezettségei; baleset, üzemi baleset, foglalkozási ártalom, foglalkozási betegség fogalma; munkavédelmi oktatás tartalma, dokumentációja; munka- és üzemegészségügyi vizsgálatok, közegészségügyi minimumvizsga kötelezettség; munkaruha- védőruha fogalma, használata; személyi védőeszközök használata, elsősegélynyújtás alapvető ismeretei

Tűzvédelmi szabályozás a vendéglátásban, tűzvédelmi utasítás, tűzriadó terv, tűzjelző rendszerek, tűzvédelmi berendezések használata, tűzvédelmi oktatás

A környezetvédelem jogi szabályozása, vendéglátás hatása a környezetre, veszélyes anyagok a vendéglátásban, a vendéglátásban dolgozók feladatai a környezetvédelem területén

A munkavégzés egészségügyi feltételei, általános követelmények, orvosi vizsgálatok, a személyi higiéniaival kapcsolatos elvárások

Az elsősegélynyújtás szabályai

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/1.2/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Biztosítja a HACCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Tűzvédelem, balesetvédelem
- A típus Munkahelyi és személyi higiénia
- A típus Gépek használata, kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4. szint Információforrások kezelése
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Szervezőképesség
- Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség

Tanulói tevékenységformák:

- Esetleírás készítése szempontsor alapján 10%
- Szituációs helyzetgyakorlatok 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 30%
- Műveletek gyakorlása 20%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 15%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

A képzési helyszín jellege:

- Tankonyha
- Oktatókabin
- Számítógép-terem

Képzési idő:

- 36 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai ismeretek gyakorlati alkalmazása, biztonságos munkavégzés gyakorlata

A vendéglátó-ipari üzlet gépei (a termelés gépei, berendezései; az értékesítés gépei, berendezései) és felszerelései, eszközei (a termelés felszerelési tárgyai, eszközei; az értékesítés tárgyai, eszközei).

A balesetmentes használatuk, kezelésük, tisztításuk

Elsősegély-nyújtási alapismeretek alkalmazása

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/2.0/1496-09	Munkahelyi biztonság II.	szk	342st/2.1/1496-09	0	0	32	32

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/2.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Biztosítja a HACCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Betartja és betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti előírásokat
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

- A típus Tűzvédelem, balesetvédelem
- A típus Munkahelyi és személyi higiénia
- A típus Gépek használata, kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4. szint Információforrások kezelése
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Szervezőképesség
- Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Irányítási készség

Közérthetőség

Tanulói tevékenységformák:

Esetleírás készítése szempontsor alapján 10%

Szituációs helyzetgyakorlatok 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 30%

Műveletek gyakorlása 20%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 15%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Számítógép-terem

Oktatókabinet

Képzési idő:

32 óra gyakorlat gyakorlati csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai ismeretek gyakorlati alkalmazása, biztonságos munkavégzés gyakorlata

A vendéglátóipari üzlet gépei (a termelés gépei, berendezései; az értékesítés gépei, berendezései) és felszerelései, eszközei (a termelés felszerelési tárgyai, eszközei; az értékesítés tárgyai, eszközei). A balesetmentes használatuk, kezelésük, tisztításuk

Az elsősegélynyújtás alapvető ismeretei

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					
342st/3.0/1496-09	Kommunikáció és viselkedéskultúra I.	szk	342st/3.1/1496-09	18	0	0	90
		szk	342st/3.2/1496-09	18	0	0	
		szk	342st/3.3/1496-09	0	54	0	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/3.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Az értékesítési dolgozóval kapcsolatos elvárások

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Folyamatosan fejleszti önmagát
- Betartja/betarttatja az Etikai Kódex szabályait
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság
- Külső megjelenés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Meggyőzőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Személyi követelmények, jellembeli követelmények, magatartásbeli követelmények, adottságok, megjelenés, szakmai és egészségügyi követelmények

Egyéni felszerelés, munkavédelmi eszközök

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/3.2/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Általános kommunikáció

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Folyamatosan fejleszti önmagát

Betartja/betarttatja az Etikai Kódex szabályait

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Meggyőzőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A kommunikáció szerepe, csatornái, a tömegkommunikáció eszközei (verbális, nem verbális) hétköznapi kommunikáció

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/3.3/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Viselkedéskultúra 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Folyamatosan fejleszti önmagát

Betartja/betarttatja az Etikai Kódex szabályait

Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel

Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol

Vevőpanaszokat kezel

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Meggyőzőképesség

Tanulói tevékenységformák:

Megfigyelés megadott szempontok alapján 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 40%

Személyiségfejlesztő tréningek

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Számítógép-terem
Oktatókabinet

Képzési idő:

54 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Magatartás, viselkedés, illem modor
Köznapi viselkedésformák – ismerkedés, bemutatkozás, társalgás
Önjellemzés, saját image kialakításának eszközei (megjelenés, öltözködés, kommunikáció stb.)
Viselkedés a munkakörnyezetben : munkatársakkal, vendégekkel
(vendégismeret), konfliktuskezelés

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/4.0/1496-09	Kommunikáció és viselkedéskultúra II.	szk	342st/4.1/1496-09	16	0	0	32
		szk	342st/4.2/1496-09	16	0	0	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/4.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Folyamatosan fejleszti önmagát
- Betartja/betarttatja az Etikai Kódex szabályait
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Meggyőzőképesség

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre

Csoportos helyzetgyakorlat 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

16 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Szakmai fogalmak, kifejezések ismerete, adekvát használata

Vendégkommunikáció

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/2.2/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Viselkedéskultúra 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Folyamatosan fejleszti önmagát

Betartja/betarttatja az Etikai Kódex szabályait

Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel

Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol

Vevőpanaszokat kezel

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Meggyőzőképesség

Tanulói tevékenységformák:

Megfigyelés megadott szempontok alapján 20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Csoportos helyzetgyakorlat 40%

Személyiségfejlesztő tréningek 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Számítógép-terem
Oktatókabinet

Képzési idő:

16 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Viselkedés a munkakörnyezetben : munkatársakkal, vendégekkel
(vendégismeret), konfliktuskezelés
Állaspályázat, viselkedés állásinterjúk esetén

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/5.0/1496-09	Áruforgalmi ismeretek I.	szk	342st/5.1/1496-06	36	0	0	36

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/5.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Beszerezés, készletezés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tervezi és szervezi a beszerzést
- Figyelemmel kíséri az árukészletet
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Gazdálkodás
- A típus Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák
- A típus Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A típus Raktározás és készletgazdálkodás
- A típus Készletgazdálkodás mérése
- A típus Anyagfelhasználás mérése
- A típus Szakmai számítások

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Mennyiségérzék
- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Folyamatábrák készítése
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség
- Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányítási készség

Kapcsolatfenntartó készség

Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

Írásos elemzések készítése 20%

Tesztfeladat megoldása 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/6.0/1496-09	Áruforgalmi ismeretek II.	szk	342st/6.1/1496-09	32	0	0	32

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/6.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Tervezés, előkészítés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Részt vesz a napi ajánlat összeállításában, kiírja a napi árlapot

Felkészül a termelésre és az értékesítésre

Figyelembe veszi az egészséges táplálkozás szempontjait kínálatának ajánlásakor

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük

A típus Technika

A típus Higiénia

A típus Gépek használata, kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Dísztalak tervezése, megrajzolása.

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

3. szint Szabadkézi rajzolás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Precizitás

Megbízhatóság

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányítási készség

Motiválhatóság

Meggyőzőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

32 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/7.0/1496-09	Értékesítési ismeretek I.	szk	342st/7.1/1496-06	0	0	72	108
		szk	342st/7.2/1496-06	0	0	36	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/7.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Értékesítési folyamat 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel
- Előkészítő műveleteket (pénztárgép, tálaló eszközök, stb.) végez
- Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol
- A fogyasztásra alkalmas ételeket szakszerűen tárolja
- Folyamatosan rendben és tisztán tartja a pultot, és az asztalokat
- Munkaterületét előírás szerint rendezi (gépeket üzemben kívül helyezi, takarít)
- Személyes kapcsolatot tart a (törzs) vendégekkel
- Vevőpanaszokat kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Technika
- A típus Kereskedelem
- A típus Higiénia
- A típus Gépek használata, kezelése
- B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 4. szint Idegen nyelvű szakmai beszédképesség
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
- 2. szint Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Külső megjelenés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
Kapcsolatteremtő készség
Konfliktusmegoldó készség

Tanulói tevékenységformák:

Esettanulmány elemzése 30%
Műveletek gyakorlása 20%
Csoportos helyzetgyakorlat 30%
Kiscsoportos munkavégzés irányítással 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az értékesítés helyiségei, berendezései, eszközei; munkabiztonsági és higiéniai követelményeknek megfelelő használatuk

Az értékesítés folyamatainak gyakorlata:

- előkészületi műveletek,
- az értékesítés lebonyolítása (vendégfogadás, rendelés felvétel, étel-ital felszolgálása felszolgálás általános szabályai, felszolgálási módok, felszolgálási rendszerek, terítési típusok, tálalási formák
- zárás utáni teendők

Értékesítési formák

Vendégismeret

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/7.2/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Elszámolás 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a számlázási előírásokat
Számlát, nyugtát készít
Elszámolási feladatokat lát el
Elszámol a napi bevétellel
Közreműködik a leltározásban, selejtezésben

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Gazdálkodás
A típus Szakmai számítások
B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

- 4. szint Kézírás
- 3. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Mennyiségérzék
- 1. szint Elemi szintű számítógép-használat

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Hibakeresés
- Értékelés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség

Tanulói tevékenységformák:

- Ismeretek rendszerezése megadott szempontok alapján 20%
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban 30%
- Műveletek gyakorlása 30%
- Tesztfeladat megoldása 20%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Szaktanterem
- Oktatókabinet

Képzési idő:

36 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Számlák, pénzforgalmi nyomtatványok kiállítása, kezelése.

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/8.0/1496-09	Értékesítési ismeretek II.	szk	342st/8.1/1496-09	0	0	64	96
		szk	342st/8.2/1496-09	0	0	32	

Megjegyzés: „sza” = szakmai alapképzés; „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/8.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Értékesítési folyamat 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel
- Előkészítő műveleteket (pénztárgép, tálaló eszközök, stb.) végez
- Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol
- A fogyasztásra alkalmas ételeket szakszerűen tárolja
- Folyamatosan rendben és tisztán tartja a pultot, és az asztalokat
- Munkaterületét előírás szerint rendezi (gépeket üzemben kívül helyezi, takarít)
- Személyes kapcsolatot tart a (törzs) vendégekkel
- Vevőpanaszokat kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Technika
- A típus Kereskedelem
- A típus Higiénia
- A típus Gépek használata, kezelése
- B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 4. szint Idegen nyelvű szakmai beszédkészség
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
- 2. szint Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Külső megjelenés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
Kapcsolatteremtő készség
Konfliktusmegoldó készség

Tanulói tevékenységformák:

Információk feladattal vezetett rendszerezése 10%
Esettanulmány elemzése 20%
Csoportos helyzetgyakorlat 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
Tesztfeladat megoldása 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem
Oktatókabinet

Képzési idő:

64 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az értékesítés helyiségei, berendezései, eszközeinek ismerete; munkabiztonsági és higiéniai követelményeknek megfelelő használatuk

Az értékesítés folyamatainak gyakorlata:

- előkészületi műveletek,
- az értékesítés lebonyolítása (vendégfogadás, rendelés felvétel, étel-ital felszolgálása felszolgálás általános szabályai, felszolgálási módok, felszolgálási rendszerek, terítési típusok, tálalási formák
- zárás utáni teendők

Értékesítési formák

Leltározási, selejtezési feladatok

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/8.2/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Elszámolás 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a számlázási előírásokat
Számlát, nyugtát készít
Elszámolási feladatokat lát el
Elszámol a napi bevétellel
Közreműködik a leltározásban, selejtezésben

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Gazdálkodás
A típus Szakmai számítások

B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4. szint Kézírás
- 3. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Mennyiségérzék
- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Hibakeresés
- Értékelés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Konfliktusmegoldó készség

Tanulói tevékenységformák:

- Információk önálló rendszerezése 20%
- Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban 30%
- Írásos elemzések készítése 10%
- Tesztfeladat megoldása 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

32 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- A számlák elkészítésével kapcsolatos szakmai és formai előírások alkalmazása
- A bizonylatok kiállításával kapcsolatos előírások, a bizonylati fegyelem ismerete, betartása
- Elszámolási feladatok végzése

9. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
342st/9.0/1496-09	Higiéniai ismeretek	szk	342st/9.1/1496-09	0	36	0	72
		szk	342st/9.2/1496-09	0	36	0	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/7.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Személyi és üzleti higiénia

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon
- Betartja és betarttatja a higiéniai előírásokat
- Betartja és betarttatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
- Biztosítja a HACCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Tűzvédelem, balesetvédelem
- A típus Munkahelyi-, és személyi higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3. szint Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség
- Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Meggyőzőkészség
- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 40%

Tesztfeladat megoldása 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A személyi higiénia követelményeinek betartása (a kéz higiénája), munkaruha, védőruha használata

A termelőhelyiségek és az értékesítés higiéniai előírásai, a helyiségek rendje, takarítása

A konyha működésének higiéniai feltételei, törvényes ellenőrzés formái

Kiegészítő tevékenységek (a tisztítás, fertőtlenítés általános előírásai; a mosogatás fázisai, különleges eljárást igénylő eszközök tisztántartása, tároló edények, hulladéktárolás és hulladék elszállítás, állati kártevők

Ételek higiénés tulajdonságainak megismerése (pl. frissentartás, felmelegítés, ételminta stb.)

Az ellenőrzés szervei (ÁNTSZ, ételminta, szankciók)

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/9.2/1494-09

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi higiéniai tevékenység

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Biztosítja a HACCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását

A fogyasztásra alkalmas ételeket szakszerűen tárolja

Munkaterületét előírás szerint rendezzi (gépeket üzemben kívül helyezi, takarít)

Folyamatosan rendben és tisztán tartja a pultot és az asztalokat

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Üzemszervezés

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

4. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban

5. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Következtetési képesség

Hibakeresés

Értékelés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Szaglás

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányítási készség

Közérthetőség

Áttekintő képesség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Írásos elemzések készítése 30%

Információk önálló rendszerezése 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanéletterem-tanműhely

Tankönyha

Oktatókabinet

Képzési idő:

36 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A dolgozók és a munkaterület higiénijával kapcsolatos követelmények ismerete, betartatása

A munkavégzésre történő felkészülés (szakmai, személyi), a munkaidő pontos betartása, a munkautasítások szakszerű végrehajtása

Munkahelyi higiéniai szabályok betartása a gyakorlati munkatevékenység során

A munkaterület (termelőhelyiségek és az értékesítési terület, kiegészítő helyiségek takarítása (falak, munkafelületek, pultok, padlók)

Kiegészítő tevékenységek (a tisztítás, fertőtlenítés általános előírásai; a mosogatás fázisai, gépek tisztítása, különleges eljárást igénylő eszközök tisztántartása, tároló edények)

Hulladéktárolás és hulladék elszállítás, káros anyagok tárolása, állati kártevők elleni védekezés

10. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
342st/10.0/1496-09	Szakmai idegen nyelv I.	szk	342st/10.1/1496-09	18	0	0	54
		szk	342st/10.2/1496-09	36	0	0	

Megjegyzés: „sza” = szakmai alapképzés; „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/8.1/1429-09

A tananyagelem megnevezése:

Alapozó idegen nyelv

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Folyamatosan fejleszti önmagát

Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Kereskedelem

B típus Kommunikáció

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Idegen nyelvű szakmai beszédképesség

3. szint Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése

2. szint Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség

Közérthetőség

Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás megadott szempontsor alapján 10%

Válaszolás szóban mondatszintű kérdésekre 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Bemutatkozás, foglalkozás, család, szabadidős tevékenységek, közlekedés, utazás, turizmus, országismereti alapvető tudnivalók, egészség, orvosi ellátás, leggyakoribb hivatali teendők, udvariassági formák, hétköznapi idegen nyelvű beszédhelyzetek

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/10.2/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Idegen nyelvű szakmai kommunikáció 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel
Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol
Személyes kapcsolatot tart a (törzs) vendégekkel
Vevőpanaszokat kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Kommunikáció
A típus Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Idegen nyelvű szakmai beszédképesség
3. szint Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
2. szint Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
5. szint Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Következtetési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés
Pontosság
Külső megjelenés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Kapcsolatfenntartó készség
Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel megadott szempontsor alapján 10%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%
Csoportos helyzetgyakorlat 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Szakmai idegen nyelvű alapszókészlet, alapvető szakmai kifejezések,
udvariassági formák, szakmai idegen nyelvű beszédhelyzetek

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	
342st/11.0/1496-09	Szakmai idegen nyelv II.	szk	342st/11.1/1496-09	32	0	0	32

Megjegyzés: „sza” = szakmai alapképzés; „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/11.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Idegen nyelvű szakmai kommunikáció 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Fogadja a vendégeket, rendelést vesz fel
- Kiszolgál (ételeket, italokat), csomagol
- Személyes kapcsolatot tart a (törzs) vendégekkel
- Vevőpanaszokat kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Kommunikáció
- A típus Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Idegen nyelvű szakmai beszédképesség
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
- 2. szint Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Következtetési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Pontosság
- Külső megjelenés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel megadott szempontsor alapján 10%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Csoportos helyzetgyakorlat 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

32 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Szakmai idegen nyelvű beszédhelyzetek (vendégfogadás, étlap ajánlás, rendelés felvétel, reklamáció intézése stb.)

12. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/12.0/1496-09	Gazdálkodási ismeretek I.	szk	342st/12.1/1496-09	36	0	0	36

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/12.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Gazdálkodással kapcsolatos tevékenységek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Figyelemmel kíséri az árukészletet
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
- Számlát, nyugtát készít
- Elszámolási feladatokat lát el
- Elszámol a napi bevétellel
- Közreműködik a leltározásban, selejtezésben

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

- A típus Gazdálkodás
- A típus Raktározás és készletgazdálkodás
- A típus Szakmai számítások

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógép-használat
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4. szint Köznyelvi beszédképesség
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség

Konfliktusmegoldó készség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Információk önálló rendszerezése 10%

Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre 10%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Vendéglátó szaktanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

13. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/13.0/1496-09	Gazdálkodási ismeretek II.	szk	342st/13.1/1496-09	32	0	0	32

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/13.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Nyersanyag mennyiséget számít

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felkészül a termelésre és az értékesítésre

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

- B típus Anyagfelhasználás mérése
- A típus Élelmi-anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük
- A típus Gazdálkodás
- A típus Áruszükségleti terv, -árufedezet, beszerzési formák
- A típus Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A típus Raktározás és készletgazdálkodás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógép-használat
- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4. szint Kézírás
- 5. szint Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 3. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Rendszerben való gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szorgalom, igyekezet
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Információk önálló rendszerezése 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

Tesztfeladat megoldása 60%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

32 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

14. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati				gyakorlati	összes
342st/14.0/1496-09	Számítástechnika I.	szk	342st/14.1/1496-09	0	0	36	36

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/14.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Részt vesz a napi ajánlat összeállításában, kiírja az árlapot
- Számlát, nyugtát készít
- Elszámolási feladatokat lát el
- Közreműködik a leltározásban, selejtezésben

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Raktározás, készletgazdálkodás
- A típus Gazdálkodás
- B típus Készletgazdálkodás mérése
- A típus Szakmai számítások

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Mennyiségérzék
- 1. szint Elemi szintű számítógép-használat

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Műveletek gyakorlása 60%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

36 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

15. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati				gyakorlati	összes
342st/15.0/1496-09	Számítástechnika II.	szk	342st/15.1/1496-09	0	0	32	32

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/14.1/1496-09

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Részt vesz a napi ajánlat összeállításában, kiírja az árlapot
- Számlát, nyugtát készít
- Elszámolási feladatokat lát el
- Közreműködik a leltározásban, selejtezésben
- Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Raktározás, készletgazdálkodás
- A típus Gazdálkodás
- B típus Készletgazdálkodás mérése
- A típus Szakmai számítások

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Mennyiségérzék
- 1. szint Elemi szintű számítógép-használat

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Műveletek gyakorlása 60%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

32 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

16. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/1.0/1497-09	Élelmianyag-ismeret I.	szk	342st/1.1/1497-09	18	0	0	36
		szk	342st/1.2/1497-09	18	0	0	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/1.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Táplálkozási ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Figyelembe veszi az egészséges táplálkozás szempontjait kínálatának ajánlásakor

Étrendjavaslatot állít össze

Ismeri és használja az új technológiákat és anyagokat

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Élelmianyag-ismeret

A típus Az élelmiszerek energiatartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

A típus Étlaptervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei

B típus Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata

B típus Raktári készletek kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Pontosság

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Meggyőzőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 30%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 15%

Tesztfeladat megoldása 15%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A táplálkozás fogalma, jelentősége

Az élelmiszereket felépítő alkotórészek: a víz; az alaptápanyagok (fehérjék, szénhidrátok, zsírok; a védőtápanyagok (vitaminok, ásványi anyagok); járulékos és ballasztanyagok)

Az ember energia és tápanyagszükséglete

Az egészséges táplálkozás alapelvei

WHO és táplálkozási piramis

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/1.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Étel és ital ismeret

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmianyag-ismeret

A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

A típus Étlaptervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei

B típus Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata

B típus Raktári készletek kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Meggyőzőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 30%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 15%

Tesztfeladat megoldása 15%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az élelmiszerek összetétele és alapvető tulajdonságaik: gabonafélék és a feldolgozott termékeik; cukor, méz és egyéb édesítőszer; zöldségfélék és gyümölcsök, tej és termékei; hús és a húsipari termékek, halak
Ételek csoportosítása, alapanyagaik, táplálkozás-élettani tulajdonságaik
Italok csoportosítása, alapvető tulajdonságaik
Étkezés által készíthető ételek és italok

17. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/2.0/1497-09	Élelmianyag ismeret II.	szk	342st/2.1/1497-09	18	0	0	18

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/2.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Biztosítja a HCCP feltételeit és az ÁNTSZ előírásainak betartását
- Felkészül a termelésre és az értékesítésre
- Kiszolgál (ételeket, italokat) csomagol
- A fogyasztásra alkalmas ételeket szakszerűen tárolja
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Munkahelyi- és személyi higiénia
- A típus Higiénia
- A típus Raktározás és készletgazdálkodás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3. szint Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Következtető képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség

Tanulói tevékenységformák:

Esetleírás készítése 25%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%

Leírás készítése 35%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

18óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az élelmiszerek és ételek minőségének megőrzéséről szóló törvény előírásai (az élelmiszerek előállításának általános feltételei, a Magyar Élelmiszerkönyv, az élelmiszertörvény)

Az élelmiszerek minőségi feltételei: az élelmiszerek forgalomba hozatalának feltételei, az élelmiszerek csomagolása, a csomagoláson látható jelölések, környezetbarát csomagolóanyagok)

Az ételártalmak típusai: ételfertőzések, ételmérgezések, élelmiszerromlás

Élelmiszerek romlása – káros anyagai: mikroorganizmusok toxinjai, mezőgazdaság által alkalmazott vegyi anyagok, technológiai és környezeti eredetű szennyeződések, a szennyeződések elleni védekezés módjai, bioélelmiszerek

Tárolás, raktározás, frissentartás, készentartás

18. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/3.0/1497-09	Technológiai ismeret I.	szk	342st/2.1/1497-09	0	36	0	54
		szk	342st/2.2/1497-09	0	18	0	

Megjegyzés: „sza” = szakmai alapképzés; „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/3.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Technológiai alapok

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ismeri a konyhatechnológiákat

Ismeri és használja az új technológiákat és anyagokat

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapfogalmak

A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk

A típus Élelmianyag-ismeret

A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

Hozzárendelt szakmai készségek:

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Hibakeresés

Értékelés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Meggyőzőkészség

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 20%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Információk önálló rendszerezése 30%
- Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ételkészítési alapfogalmak, ételkészítési alpműveletek és csoportosításuk
Szükséges alapanyagok, eszközök, felszerelések és biztonságos használatuk

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/3.2/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Az élelmiszerek tápértékének megőrzése technológiai eljárások során

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Ismeri a konyhatechnológiákat
- Ismeri és használja az új technológiákat és anyagokat

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmianyag ismeret
- A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Mennyiségérzék
- 4. szint Matematikai készségek

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Következtetési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányítási készség

Tanulói tevékenységformák:

- Áruterelő szakmai munkatevékenység 30%
- Műveletek gyakorlása 40%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 15%
- Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján 15%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Tankönyha

Képzési idő:

18 óra elméletigényes gyakorlat osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

19.TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
342st/4.0/1497-09	Technológiai ismeret II.	szk	342st/4.1/1497-09	32	0	0	32

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/4.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai ismereteit bővíti

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ismeri a konyhatechnológiákat

Ismeri és használja az új technológiákat és anyagokat

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Élelmianyag-ismeret

A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma,-fehérjék, zsírok, szénhidrátok

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Meggyőzőképesség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása adott szempontsor alapján 10%

Munkamegfigyelés adott szempontsor alapján 20%

Tapasztalatok utólagos elmondása 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 50%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Könyvtár

Oktatókabinet

Üzemlátogatás, étteremlátogatás, látogatás vendéglátóipari üzletekben

Képzési idő:

32 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

20. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
342st/5.0/1497-09	Ételkészítés I.	szk	342st/5.1/1497-09	54	0	0	306
		szk	342st/5.2/1497-09	0	0	252	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/5.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési elmélet 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Előkészítő műveleteket (tisztít, darabol, stb.) végez
- Melegételeket készít (süt, főz, grillez, párol)
- Hidegkonyhai készítményeket állít elő
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra, vagy elvitelre

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alapfogalmak
- A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A típus Üzemszervezés
- A típus Élelmianyag-ismeret
- A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A típus Gazdálkodás és ügyvitel
- B típus Raktári készletek kezelése
- B típus Költségelszámolás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Mennyiségérzék
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezés
- Rendszerező képesség
- Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Irányítási készség

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg önálló feladattal vezetett feldolgozása 10%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 70%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

54 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A termelés helyiségei, berendezései. A konyha felszerelése, eszközei.

Munkabiztonsági és higiéniai követelmények

Az étkezés által készíthető ételek, italok csoportjai, alapanyagaik, jellemző tulajdonságaik, elkészítésük műveletei

Előkészítő műveletek

Melegételek készítése

Hidegkonyhai készítmények előállítás

A készítmények adagolása, tárolása, készentartása, csomagolása

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/5.2/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési gyakorlat 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket (tisztít, darabol, stb.) végez

Melegételeket készít (süt, főz, grillez, párol)

Hidegkonyhai készítményeket állít elő

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra, vagy elvitelre

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapfogalmak

A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk

A típus Üzemszervezés

A típus Élelmiszer-ismeret

A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

A típus Gazdálkodás és ügyvitel

B típus Raktári készletek kezelése

B típus Költségelszámolás

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kreativitás, ötletgazdagság

Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Megbízhatóság

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Irányítási készség

Konfliktusmegoldó készség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 50%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%

Ártermelő szakmai munkatevékenység 10%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

252 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Előkészítő műveletek, melegételek és hidegkonyhai készítmények előállítási gyakorlata a munkahelyi biztonsági, higiéniai előírások betartása mellett

Munkavédelmi eszközök, egyéni védőeszközök használata

Gépek kezelése, használata, tisztántartása

21. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
342st/6.0/1497-09	Ételkészítés II.	szk	342st/6.1/1497-09	46	0	0	270
		szk	342st/6.2/1497-09	0	0	224	

Megjegyzés „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/6.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési elmélet 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Előkészítő műveleteket (tisztít, darabol, stb.) végez
- Melegételeket készít (süt, főz, grillez, párol)
- Hidegkonyhai készítményeket állít elő
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra, vagy elvitelre

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alapfogalmak
- A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A típus Üzemszervezés
- A típus Élelmianyag-ismeret
- A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A típus Gazdálkodás és ügyvitel
- B típus Raktári készletek kezelése
- B típus Költségelszámolás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Mennyiségérzék
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezés
- Rendszerező képesség
- Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Irányítási készség

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg önálló feladattal vezetett feldolgozása 10%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 10%

Információk önálló rendszerezése 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 70%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

46 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az étkezés által készíthető ételek, italok csoportjai, alapanyagaik, jellemző tulajdonságaik, elkészítésük műveletei

Előkészítő műveletek

Melegételek készítése

Hidegkonyhai készítmények előállítása

A készítmények adagolása, tárolása, készentartása, csomagolása

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/6.2/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési gyakorlat 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket (tisztít, darabol, stb.) végez

Melegételeket készít (süt, főz, grillez, párol)

Hidegkonyhai készítményeket állít elő

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra, vagy elvitelre

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapfogalmak

A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk

A típus Üzemszervezés

A típus Élelmiszer-ismeret

A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

A típus Gazdálkodás és ügyvitel

B típus Raktári készletek kezelése

B típus Költségelszámolás

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Kreativitás, ötletgazdagság

Tervezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Külső megjelenés

Megbízhatóság

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Irányítási készség

Konfliktusmegoldó készség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 50%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%

Árutermelő szakmai munkatevékenység 10%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

224 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Előkészítő műveletek, melegételek és hidegkonyhai készítmények előállítási gyakorlata a munkahelyi biztonsági, higiéniai előírások betartása mellett

Munkavédelmi eszközök, egyéni védőeszközök használata

Gépek kezelése, használata

22. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					
342st/7.0/1497-09	Kínálat tervezés	szk	342st/7.1/1497-09	32	0	0	64
		szk	342st/7.2/1497-09	0	32	0	

Megjegyzés: „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/7.1/1497-09

A tananyagelem megnevezése:

Gasztronómia

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Étrendjavaslatot állít össze
- Ápolja a gasztronómiai hagyományokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmianyag-ismeret
- A típus Az élelmiszerek energia- és tápanyagtartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A típus Étlaptervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei
- B típus Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Matematikai készségek
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Következtetési képesség
- Hibakeresés
- Értékelés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Megbízhatóság
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Kapcsolatteremtő készség

Irányítási készség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Leírás készítése 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%

Utólagos szóbeli beszámoló 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Étterem-, vendéglátogatás

Képzési idő:

32 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

342st/6.2/1479-09

A tananyagelem megnevezése:

Az éttermi kínálat tervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai

ismeretalkalmazások:

A típus Élelmianyag-ismeret

A típus Az élelmiszerek energiatartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

A típus Étlaptervezés fogalma, formái, jelentősége, alapelvei

A típus Ételkészítési alapfogalmak

A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk

B típus Raktári készletek kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Mennyiségérzék

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Tervezési képesség

Rendszerező képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság

Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányítási készség

meggyőzőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 25%

Műveletek gyakorlása 40%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 35%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Oktatókabinet

Képzési idő:

32 óra elméletigényes gyakorlat csoportban osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Étlap szerkesztés szabályai, szempontjai. Szempontjai. Árlap szerkesztés szabályai, szempontjai

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

Táplálkozási ismeretek elsajátítása