

# SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV

a(z)

34 811 05

FOGADÓS

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

## I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 811 05 számú, FOGADÓS megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

## II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 05

Szakképesítés megnevezése: Fogadós

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18.. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII.. Vendéglátás

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

## III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapkú iskolai végzettség

                  vagy iskolai végzettség hiányában: iskolai előképzettség

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: nincsenek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségese

#### IV. A szakképzés szervezésének feltételei

##### Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

##### Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

#### V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) Szakközépiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	736 óra/év	25,5 óra/hét	816 óra/év
Összesen:		2366 óra		2608 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	1008 óra/év	35 óra/hét	1120 óra/év
Összesen:		2302 óra		2540 óra

1. számú táblázat  
**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként**

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	8,5	9	140	4,5	20,5	140	9,5	17,5	10,0	26	160	11,5	20,5	
	Összesen	17,5			25,0			27,0		36,0			32,0		
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>							0,5		0,5					
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.</b>							2		2					
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	<b>Munkahelyi egészség és biztonság</b>	0,5								0,5					
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	<b>Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem</b>	1								1					
	<b>Élelmiszerek csoportjai</b>	1			1			1		1			2		
10045-12 Gazdálkodás	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>	1			0,5			0,5		1			1		
	<b>Szakmai számítások</b>	1			1			0,5		1			1,5		
10048-12 Ételtészeti alapjai	<b>Ételtészeti alapok</b>	2,5			2					2			2		
	<b>Ételtészeti alapszabvány</b>		3								3,5			1	
	<b>Ételtészeti üzemi alapszabvány</b>					17,5					17,5				

10049-12 Konyhai kisegítés	<b>Előkészítési és ételkészítési alapismeretek</b>	1,5								1				
	<b>Előkészítési és ételkészítési alapoó gyakorlat</b>		2								1			
11793-16 Fogadás napi tevékenységei	<b>Szálláshely üzemeltetési gyakorlat</b>								6,5					6,5
	<b>Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat</b>		2			1								2
	<b>Program- és rendezvényszervezés gyakorlat</b>								4					4
11794-16 Fogadás szakmai tevékenységei	<b>Szálláshely ismeret</b>							5					5	
	<b>Kommunikációs alapismeretek gyakorlat</b>								3					3
	<b>Étkeztetés és felszolgálási ismeretek</b>								4					4
	<b>Szakmai idegen nyelv</b>		2			2					4			

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.  
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat  
**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként**

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	306	324	140	162	738	140	298	541	2369	350	936	160	360	635	2281		
	Összesen	630		140	900		140	839			1286		160	995				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	766 óra (28,9%)									710 óra (29,1%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1603 óra (71,1%)									1571 óra (70,9%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	0	0		0	0		15	0	15	16	0		0	0	16		
	Munkajogi alapismeretek							3		3	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4		
	Álláskeresés							4		4	4					4		
	Munkanélküliség							4		4	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.</b>	0	0		0	0		62	0	62	64	0		0	0	64		
	Nyelvtani rendszerezés 1							6		6	10					10		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	10					10		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24		
	Munkavállalói szókincs							20		20	20					20		

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	<b>Munkahelyi egészség és biztonság</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Munkavédelmi alapismeretek	4								4	4					4
	Munkahelyek kialakítása	4								4	4					4
	Munkavégzés személyi feltételei	2								2	2					2
	Munkaeszközök biztonsága	2								2	2					2
	Munkakörnyezeti hatások	2								2	2					2
	Munkavédelmi jogi ismeretek	4								4	4					4
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	<b>Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	20								20	20					20
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8								8	8					8
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	4								4	4					4
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	<b>Élelmiszerek csoportjai</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>32</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>63</b>	<b>0</b>	<b>99</b>
	Növényi eredetű élelmiszerek	36								36	36					36
	Állati eredetű élelmiszerek				36					36				31		31
	Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							4		4				4		4
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók							4		4				4		4
Italok							24		24				24		24	
10045-12 Gazdálkodás	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>16</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>32</b>	<b>0</b>	<b>68</b>
	Viselkedéskultúra, kommunikáció	8								8	8					8
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	8					8
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	10								10	10					10
	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	10								10	10					10
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				10					10				10		10

	Marketing a vendéglátásban				8					8				8		8
	Ügyvitel a vendéglátásban							16		16				14		14
	<b>Szakmai számítások</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>16</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>48</b>	<b>0</b>	<b>84</b>
	Viszonyszámok	14								14	14					14
	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	12								12	12					12
	Létszám- és bérgazdálkodás	10								10	10					10
	Árképzés				20					20				18		18
	Jövedelmezőség				16					16				14		14
	Készletgazdálkodás							10		10				10		10
	Elszámoltatás							6		6				6		6
	<b>Ételkészítési alapok</b>	<b>90</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		<b>63</b>	<b>0</b>	<b>135</b>
	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	25								25	18					18
	Házi szárnyasokból készíthető ételek	20								20	22					22
	Vágóállatokból készíthető ételek	45			15					60	32			21		53
	Vadakból készíthető ételek				9					9				12		12
	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				36					36				26		26
	Munkaszervezési alapok				12					12				4		4
	<b>Ételkészítési alapgyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>108</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>126</b>		<b>0</b>	<b>32</b>	<b>158</b>
	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		30							30		40				40
	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		45							45		70				70
	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		30							30		16		24		40
	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése		3							3				8		8
	<b>Ételkészítési üzemi alapgyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>630</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>630</b>	<b>0</b>	<b>630</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>630</b>
	Saláták, öntetek, köretek, főzelékek.					140				140		140				140
	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek					140				140		140				140
	Házi szárnyasokból készíthető ételek					90				90		90				90

10048-12 Ételkészítés alapjai

	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek				140				140		140			140	
	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				120				120		120			120	
10049-12 Konyhai kisegítés	<b>Előkészítési és ételkészítési alapismeretek</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	2						2	2					2	
	Technológiai alapismeretek	14						14	10					10	
	Saláták, öntetek, köretek	19						19	12					12	
	Főzelékek, levesek, levesbetétek	19						19	12					12	
	<b>Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		4					4		2				2	
	Technológiai alapismeretek		18					18		9				9	
	Saláták, öntetek, köretek		30					30		15				15	
	Főzelékek, levesek, levesbetétek		20					20		10				10	
11793-16 Fogadós napi tevékenységei	<b>Szálláshely üzemeltetési gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
	Jogszabályi háttér						18	18					18	18	
	Szálláshely épülete és berendezései						50	50					50	50	
	A vendégfogadás						60	60					60	60	
	Szálláshelyek szolgáltatásai						48	48					48	48	
	Szálláshelyek biztonsági tevékenysége						24	24					24	24	
	<b>Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	
	Balesetvédelem és elsősegélynyújtás		10		36			46					10	10	
	Környezetvédelem és hulladékgyűjtés		4					4					4	4	
	Karbantartási előírások		12					12					12	12	
	Védőeszközök és foglalkozási betegségek		10					10					8	8	
	Takarítási eljárások és dokumentáció		20					20					14	14	
	Vegyszerek és azok kezelése		16					16					14	14	
	<b>Program- és rendezvényszervezés gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>124</b>
	Programok és rendezvények fajtái							20	20					20	20



	Rendezvények helyszínei és technikája							12	12					12	12	
	A szervezési folyamat							20	20					20	20	
	A lebonyolítási folyamat							36	36					36	36	
	Teendők a rendezvény után							12	12					12	12	
	Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával							24	24					24	24	
	<b>Szálláshely ismeret</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>154</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>154</b>	<b>0</b>	<b>154</b>
	Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások							8		8				8		8
	Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai							24		24				24		24
	Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai							16		16				16		16
	Szálláshelyek szolgáltatásai							16		16				16		16
	Szálláshelyen kialakítható programcsomagok							14		14				14		14
	Szálláshelyek árképzésének lehetőségei							28		28				28		28
	Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei és foglalási rendszerek							8		8				8		8
	Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai							12		12				12		12
	Magánszálláshelyek, falusi turizmus jellemzői							8		8				8		8
	Speciális szálláshely típusok és speciális igényű vendégek							20		20				20		20
	<b>Kommunikációs alapismeretek gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>
	Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok							30		30				30		30
	Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés							33		33				33		33
	Kommunikáció a vendéggel							30		30				30		30
	<b>Étkeztetés és felszolgálási ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>124</b>
	Higiénia, HACCP, munkavédelem							6		6				6		6

11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei

Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései								8	8					8	8
Eszközismeret								30	30					30	30
Értékesítési ismeret								30	30					30	30
Étel- és italismeret								30	30					30	30
Különböző felszolgálási módok								20	20					20	20
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
Szakmai kifejezések		40			12				52		52				52
Szakmai technológiák		20			30				50		50				50
Szakmai szituációk		12			30				42		42				42

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

**A**  
**11499-12 azonosító számú**  
**Foglalkoztatás II.**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
<b>FELADATOK</b>	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédképesség	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x

TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

## 1. Foglalkoztatás II. tantárgy

15 óra/16 óra\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### 1.1. A tantárgy tanításának célja

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

### 1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

---

### 1.3. Témakörök

#### 1.3.1. *Munkajogi alapismeretek*

3 óra/4 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

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

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegnyomunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, östermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

#### 1.3.2. *Munkaviszony létesítése*

4 óra/4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselői szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

#### 1.3.3. *Álláskeresés*

4 óra/4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

#### **1.3.4. Munkanélküliség**

**4 óra/4 óra**

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

#### **1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

#### **1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

##### **1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

**1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

**1.6. A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.



**A**  
**11497-12 azonosító számú**  
**Foglalkoztatás I.**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

## 2. Foglalkoztatás I. tantárgy

62 óra/64 óra\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### 2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

### 2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

### 2.3. Témakörök

#### 2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

8 óra/10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

#### 2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

10 óra/10 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

#### 2.3.3. *Nyelvi készségfejlesztés*

24 óra/24 óra

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

#### **2.3.4. Munkavállalói szókincs**

**20 óra/20 óra**

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókinccs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

#### **2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

#### **2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

*A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.*

### 2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

### 2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

## **2.6. A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11500-12 azonosító számú**

**Munkahelyi egészség és biztonság  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

	egészség és biztonság
<b>FELADATOK</b>	
Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét	x
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x
Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x
A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Információforrások kezelése	x
Biztonsági szín- és alakjelek	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Felelősségtudat	x
Szabálykövetés	x
Döntésképeség	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Visszacsatolási készség	x
Irányíthatóság	x
Irányítási készség	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Helyzetfelismerés	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x
Rendszerező képesség	x



## 1. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy

18 óra/18 óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

### 1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

### 1.3. Témakörök

#### 1.3.1. Munkavédelmi alapismeretek

4 óra/4 óra

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

#### 1.3.2. Munkahelyek kialakítása

4 óra/4 óra

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmelegelőzés érdekében

Tűzmelegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések melegelőzése.

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

### 1.3.3. Munkavégzés személyi feltételei

*2 óra/2 óra*

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

### 1.3.4. Munkaeszközök biztonsága

*2 óra/2 óra*

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelést tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

### 1.3.5. **Munkakörnyezeti hatások**

*2 óra/2 óra*

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások, valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

### 1.3.6. **Munkavédelmi jogi ismeretek**

*4 óra/4 óra*

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tisztelő munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.

Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőjének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

## 1.4. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

## 1.5. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek (pl. NAPO)
1.4.	házi feladat	x			-
1.5.	teszt	x			-

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)					Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály	keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>						
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				x		-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>						
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x				A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmi

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10044-12 azonosító számú**

**Élelmiszer, fogyasztóvédelem  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10044-12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem	Élelmiszerek csoportjai
<b>FELADATOK</b>		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőríz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x	
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Táplálkozástudományi alapismeretek	x	
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	
Mikroorganizmusok jellemzői	x	
Élelmiszerek tartósítása	x	
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták		x
Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer		x
Zsiradékok		x
Tej, tejtermékek		x
Tojás		x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak		x

és hidegvérűek, vadak		
Zöldségek, gyümölcsök		x
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek		x
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok		x
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok		x
Élelmiszer vizsgálat	x	
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x	
Személyi higiénia	x	
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x	
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x	
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontok ellenőrzése	x	
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai	x	
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok	x	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Határozottság	x	
<b>MÓDSZER KOMPETENCIÁK</b>		
Rendszerező képesség	x	
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	

**1.7. A tantárgy tanításának célja**

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

**1.8. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

**1.9. Témakörök**

**1.9.1. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése 20 óra/20 óra**

Az élelmiszerek fogalma.

Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.

Táplálkozás jelentősége.

Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Élelmiszerek tápértékének megőrzése.

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.

Az élelmiszerek romlása.

A tartósítás fogalma.

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

**1.9.2. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei**

**8 óra/8 óra**

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.

Bejáratok kialakításának követelményei.

Raktárak kialakításának követelményei.

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.

Mosogatók kialakításának követelményei.

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia.

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi



alkalmassági vizsgálat igazolása.

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

### 1.9.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

4 óra /4 óra

A témakör részletes kifejtése.

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

### 1.9.4. Fogyasztóvédelem

4 óra /4 óra

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

### 1.10. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 1.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 1.11.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés	X			-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	szimuláció			X	-
1.10.	szerepjáték			X	-
1.11.	házi feladat			X	-

1.11.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás Osztály	keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-	
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-	
2.2.	Leírás készítése		x		-	
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	-	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-	
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>					
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-	
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-	
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-	
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-	



**1.12. A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 2. Élelmiszerek csoportjai

104 óra/99 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

### 2.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

### 2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

### 2.3. Témakörök

#### 2.3.1. Növényi eredetű élelmiszerek

36 óra/36 óra

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépcsői.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoporthoz áruinak minőségmegőrzése.

Zöldségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségárak árrendszere.

A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonságai.

Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.

Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.

Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.

Gyümölcsök jellemzése és felhasználása

Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.

A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.

Malomipari műveletek és termékeik.

Szárattészta.

A kenyér.

Sütőipari fehértermékek.

#### 2.3.2. Állati eredetű élelmiszerek

36 óra/31 óra

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszív, hár, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása.

Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.

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

Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos árú, vörös árú, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.

A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.

Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Húsfeldolgozóipari műveletek.

A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.

Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.

Darabos húskészítmények.

Étkezési szalonnák.

Húskonzervek.

A halfeldolgozóipar termékei.

Halkonzervek.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacska, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

### **2.3.3. Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk**

*4 óra/4 óra*

Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

### **2.3.4. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók**

*4 óra/4 óra*

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

### **2.3.5. Italok**

*24 óra/24 óra*

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

Alkoholmentes italok.

Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.

Gyümölcs- és zöldséglevék, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).

Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).

Alkoholtartalmú italok.

Az alkohol élettani hatásának ismertetése.

A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.

Hazánk borvidékei.

A borok.

A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.

Minőséget meghatározó tényezők.

A borok típusai.

Természetes borok.

Likőrborok.

Szénsavas borok.

A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.

A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).

Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.

Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

#### 2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

#### 2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

##### 2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)					Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály	keret	
1.	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>						
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x				-	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett		x			-	

	feldolgozása				
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

### 2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.



**A**  
**10045-12 azonosító számú**

**Gazdálkodás**  
**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10045-12 azonosító számú, Gazdálkodás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

	Vendéglátó gazdálkodás	Szakmai számítások
<b>FELADATOK</b>		
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x	
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot	x	
Választékot állít össze, árlapot készít	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészletet	x	x
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból	x	x
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x	x
Rendelést állít össze	x	
Árut vesz át	x	
Leltározási feladatokat végez	x	x
Bizonylatokat állít ki	x	x
Standol, elszámol a napi bevétellel	x	x
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	x	x
Jelenléti ívet vezet	x	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x	
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz		x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x	x
Veszteségszámításokat végez	x	x
Gazdálkodási számításokat végez	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát		x
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít		x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény		x

és költségek alakulását		
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit	x	
Üzlettípusa marketingelemeit használja	x	
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x	
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x	
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
A gazdálkodás körfolyamata és elemei	x	
A gazdálkodás piaci szereplői	x	
A piacok csoportosítása	x	
A piaci tényezők és azok összefüggései	x	
A piaci verseny	x	
A gazdálkodás alapegységei	x	
A vállalkozások lényege és jellemzői	x	
Gazdálkodás és ügyvitel	x	
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x	x
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	x	x
Az áruátvétel szabályai, folyamata	x	x
Költségelszámolás		x
Az anyagfelhasználás mérése		x
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei	x	
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x	
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x	
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	x	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x	
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye	x	x
A vendéglátás gazdasági számításai		x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók		x
Létszám- és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók	x	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x	x
Árképzés	x	x
Marketing alapismeretek	x	
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban	x	
Értékesítés ösztönzés eszközei	x	

Viselkedéskultúra, kommunikáció	x	
Az üzleti élet írásbeli formái	x	
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai	x	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x	
Elemi számolási készség		x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Önállóság	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Közérthetőség	x	x
<b>MÓDSZER KOMPETENCIÁK</b>		
Tervezési képesség	x	x
Rendszerező képesség	x	x
Áttekintő képesség	x	x

## 1. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

70 óra/ 68 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

### 1.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

### 1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.

### 1.3. Témakörök

#### 1.3.1. Viselkedéskultúra, kommunikáció

8 óra / 8 óra

A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális)

Embértípusok, személyiségtípusok (szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus)

Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés)

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya)

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő)

#### 1.3.2. A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra/ 8 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, al ágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete

#### 1.3.3. A vendéglátás fogalma, főtevékenységei

10 óra / 10 óra

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árrendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árrendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc). Szerződéskötés, árrendelés.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap..., ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

#### 1.3.4. **Üzletkörök és üzlettípusok.**

##### **Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek**

*10 óra/ 10 óra*

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-, üzlet-, üzlethálózat fogalma).

Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek).

Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások).

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései).

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek.

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelezései.

Munkaköri leírás célja, tartalma.

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér).

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas).

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák).

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

#### 1.3.5. **A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák.**

##### **Adózási ismeretek**

*10 óra / 10 óra*

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás).

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT).

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV).

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói.

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA).

### 1.3.6. Marketing a vendéglátásban

8 óra / 8 óra

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés).

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók).

Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.

### 1.3.7. Ügyvitel a vendéglátásban

16 óra/ 14 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.

Nyomatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve).

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonomegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

### 1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita				-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	kooperatív tanulás		x		-
1.8.	házi feladat	x			-
1.9.	egyéb				-

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x				-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x				-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x				-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása				x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x				-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése				x	-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Írásos elemzések készítése	x				-
2.2.	Leírás készítése	x				-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x				-
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x				-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x				-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x				-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x				-
<b>3.</b>	<b>Komplex információk körében</b>					
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x				-
<b>4.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>					
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x			-

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.





## 2. Szakmai számítások tantárgy

88 óra/ 84 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

### 2.1. A tantárgy tanításának célja

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

### 2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreire.

### 2.3. Témakörök

#### 2.3.1. Viszonyszámok

14 óra / 14 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor), statisztikai táblázatok

Megoszlási viszonyszám

Bázis- és láncviszonyszám

Dinamikus viszonyszám

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám

#### 2.3.2. Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás

12 óra / 12 óra

Mértékegység átváltások

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly)

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Tömegszámítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

#### 2.3.3. Létszám- és bérgazdálkodás

10 óra/ 10 óra

Átlaglétszám számítása

Munkabér költség, bérköltség közterhekkkel kiszámítása

Termelékenység számítása

Átlagbér számítása

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel

#### 2.3.4. Árképzés

20 óra / 18 óra

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár,

ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

**2.3.5. Jövedelmezőség**

**16 óra / 14 óra**

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

**2.3.6. Készletgazdálkodás**

**10 óra/ 10 óra**

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)

**2.3.7. Elszámoltatás**

**6 óra/ 6 óra**

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

**2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

**2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

**2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés			x	-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	kooperatív tanulás		x		-
1.5.	házi feladat	x			-

**2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Információk önálló rendszerezése			x		-
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x		-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Írásos elemzések készítése	x				-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x				-

**2.6. A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10048-12 azonosító számú**

**Ételkészítés alapjai  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10048-12 azonosító számú, Ételkészítés alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

	Ételkészítési alapok	Ételkészítési alapszakorlat	Ételkészítési üzemi alapszakorlat
<b>FELADATOK</b>			
Tájékozódik a napi feladatokról	x	x	x
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat	x	x	x
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket	x	x	x
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal	x	x	x
Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza	x	x	x
Sós tészta ételeket készít, tálal	x	x	x
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal	x	x	x
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal	x	x	x
Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal	x	x	x
Vadhúsokból ételeket készít és tálal	x	x	x
Éttermi meleg-tésztákat készít törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva	x	x	x
Egyszerű menüt elkészít és tálal	x		x
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít	x	x	x
Ügyel a vagyonszámra	x	x	x
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>			
Az ételkészítés alap, kiegészítő, és	x	x	x

befejező műveletei			
Hagyományos ételekhez tartozó mártások	x	x	x
Meleg előételek	x	x	x
Sós tésztaételek	x	x	x
Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	x	x	x
Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága	x	x	x
Házi szárnyasokból készíthető ételek	x	x	x
Vadhúsokból készíthető ételek	x	x	x
Éttermi meleg-tészták	x	x	x
Menü összeállítás alapszabályai	x	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x	x	x
Üzemtan	x	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munka- és vagyónvédelmi szabályai	x	x	
Napi konyhai feladatok	x	x	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>			
Kézírás	x	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>			
Állóképesség		x	x
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		x	x
Kézügyesség		x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>			
Kompromisszum-készség	x	x	x
<b>MÓDSZER KOMPETENCIÁK</b>			
Áttekintő képesség	x	x	x
A környezet tisztántartása		x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x	x

## 1. Ételkészítési alapok

162 óra/135 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

### 1.1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

### 1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10049-12 Konyhai kisegítés modul szakmai tartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy tananyagtartalmához.

### 1.3. Témakörök

#### 1.3.1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek 25 óra/18 óra

Mártások, peccsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Peccsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekerccsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

#### 1.3.2. Házi szárnyasokból készíthető ételek

20 óra/22 óra

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető házi szárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető házi szárnyas ételek.



Párolással készíthető háziszárnyas ételek.  
Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

### 1.3.3. **Vágóállatokból készíthető ételek**

*60 óra/ 53 óra*

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsősegekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

### 1.3.4. **Vadakból készíthető ételek**

*9 óra/12 óra*

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

### 1.3.5. **Éttermi meleg tészták, sós tésztaételek**

*36 óra/26 óra*

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

### 1.3.6. **Munkaszervezési alapok**

*14óra/4 óra*

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges

gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.  
 A konyhai munkafelosztás (reszort).  
 A konyhai személyzet hierarchiája.  
 Az étlap feladata, szerepe.  
 Az étlap rendszere, tartalma.  
 Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.  
 Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.  
 Az étlap összeállításának szempontjai.  
 Étrend.

#### 1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem / informatikaterem

#### 1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés			X	-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	házi feladat			X	-

##### 1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X				-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X			-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				X	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása				X	-

	jegyzeteléssel				
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

### 1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 2. Ételkészítési alagyakorlat

108 óra/158 óra

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

### 2.1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

### 2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alagyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

### 2.3. Témakörök

#### 2.3.1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, háziszárnyasokból készíthető ételek 30 óra/ 40 óra

Mártások, pecsenyelevek begyakorlása.

Meleg mártások begyakorlása:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek elkészítése:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekerccsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízeltő összeállítása.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása.

Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

### 2.3.2. **Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek**

*45 óra/ 70 óra*

Marhahúsból készíthető ételek elkészítése:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsősegekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése:

Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása:

Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

### 2.3.3. **Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek**

*30 óra/ 40 óra*

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

### 2.3.4. **Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkaterv készítése** *3 óra/ 8 óra*

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.

Munkaterv készítése 3 adagra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése).

Munkaterv készítése nagy létszámra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő-

és munkaerőigény hozzárendelése számítógép használatával).  
 A konyhai munkafelosztás (reszort).  
 A konyhai személyzet hierarchiája.  
 Az étlap feladata, szerepe.  
 Az étlap rendszere, tartalma.  
 Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.  
 Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.  
 Az étlap összeállításának szempontjai.  
 Étrend.

#### 2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

#### 2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita	x	x		-
1.4.	szemléltetés	x	x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

##### 2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály	
<b>1.</b>	<b>Csoportos munkavégzés körében</b>					
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-	
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-	
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-	
<b>2.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>					
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		-	

2.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		-
2.3.	Munkamegfigyelés szempontok alapján		x		-
<b>3.</b>	<b>Vizsgálati körében</b>				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

### 2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

### 3. Étélkészítési üzemi alapgyakorlat

630 óra/630 óra

#### 3.1. A tantárgy tanításának célja

A saláták, öntetek, köretek, főzelékek; levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

#### 3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

#### 3.3. Témakörök

##### 3.3.1. Saláták, öntetek, köretek, főzelékek

140 óra/140 óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

Főzelékek:

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

##### 3.3.2. Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

140 óra/140 óra

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.



Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztából készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

### **3.3.3. Házi szárnyasokból készíthető ételek**

**90 óra/90 óra**

Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

### **3.3.4. Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek**

**140 óra/140 óra**

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

### 3.3.5. **Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek**

*120 óra/120 óra*

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek.

Gyúrt tészták.

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

### 3.4. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

### 3.5. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

#### 3.5.1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat	x	x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita	x	x		-
1.4.	szemléltetés	x	x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>					
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-	
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-	
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-	
<b>2.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>					
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		-	
2.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		-	
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-	
<b>3.</b>	<b>Vizsgálati tevékenységek körében</b>					
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-	
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-	
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-	

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**10049-12 azonosító számú**

**Konyhai kisegítés**  
**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10049-12 azonosító számú, Konyhai kisegítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról	x	x
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsfélét, tojást, malomipari termékeket	x	x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez	x	x
Salátákat, önteteket készít, tálal	x	x
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal	x	x
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal	x	x
Az étel jellegének megfelelően készen tart	x	x
Gondoskodik a maradvány tárolásáról	x	x
Szükség szerint mosogat	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	x	x
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Húsbontás	x	x
Saláták és öntetek	x	x
Főzelékek, köretek	x	x
Levesek, levesbetétek	x	x
Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei	x	x
Anyagfelhasználás ellenőrzése	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai,	x	

tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai		
Munkahelyi és személyi higiénia	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
Elemi számolási készség	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x
Önállóság		x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Motiválhatóság	x	x
Irányíthatóság	x	x
Együttműködés	x	x
<b>MÓDSZER KOMPETENCIÁK</b>		
Módszeres munkavégzés	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x
A környezet tisztántartása	x	x

## 1. Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgy

54 óra/36 óra

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

### 1.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készmentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, körettek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

### 1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy, valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.

### 1.3. Témakörök

#### 1.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

2 óra

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

#### 1.3.2. Technológiai alapismeretek

14 óra/10óra

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Malomipari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek.

### 1.3.3. Saláták, öntetek, köretek

*19 óra/12 óra*

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek  
pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

### 1.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek

*19 óra/12óra*

Főzelékek.

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevések).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

### 1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

### 1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)



1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés			X	-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	házi feladat			X	-

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X				-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X			-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				X	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				X	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása				X	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X				-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése				X	-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Írásos elemzések készítése	X				-
2.2.	Leírás készítése	X				-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre				X	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása				X	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni		X			-

	felkészüléssel				
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

### 1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **2. Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat**

**72 óra/36 óra\***

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

### **2.1. A tantárgy tanításának célja**

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása készség szinten. A saláták, öntetek, főzelékek, körettek, levelesek, levesbetétek, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

### **2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapozó ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy és az Élelmiszerek csoportjai tantárgy anyagához kapcsolódik.

### **2.3. Témakörök**

#### **2.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP**

**4 óra/ 2 óra**

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

#### **2.3.2. Technológiai alapismeretek**

**18 óra/9 óra**

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Konyhákban használt edények és kéziszerszámok.

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Malomipari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, peccsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.

Befejező műveletek gyakorlása.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.

### 2.3.3. Saláták, öntetek, köretek

30 óra/15 óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek  
pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

### 2.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek

20 óra/10 óra

Levesek, levesbetétek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

## 2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely

## 2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		X		-
1.2.	megbeszélés		X		-
1.3.	vita		X		-
1.4.	szemléltetés		X		-
1.5.	projekt		X		-
1.6.	szimuláció		X		-

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>					
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-	
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-	
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-	
<b>2.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>					
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			-	
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			-	
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-	
<b>3.</b>	<b>Vizsgálati tevékenységek körében</b>					
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-	
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-	
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11793-16 azonosító számú**  
**Fogadás napi tevékenységek**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

**A 11793-16 azonosító számú Fogadás napi tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

	Szálláshely üzemeltetés	Üzemeltetési alapismeretek	Program- és rendezvényszervezés
<b>FELADATOK</b>			
Ellenőrzi a szobafoglaltsági táblát	x		
Naprakészen tartja az értékesítéssel kapcsolatos információkat	x		
Figyelemmel kíséri a napi érkezéseket és elutazásokat	x		
Ellenőrzi az összes szolgáltatás igénybevételét	x		
Koordinálja a bekészítést és szobaszervizt	x		
Kapcsolatot tart az étteremmel	x		
Vendégáthelyezést bonyolít	x		
Napi takarítást végez		x	
Alapvető karbantartási munkákat végez		x	
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat		x	
Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik		x	
Napi takarítást végez		x	
Védekezik az ember életét zavaró rovarok ellen		x	
Ágyneműt, törölközőt cserél		x	
Megvarrja az elszakadt textíliát, mos, szárít, vasal		x	
Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről			x
Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását			x
Gyermekmegőrzést biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez			x
Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait			x
Műveli és tanítja a hagyományokat			x
Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít			x
Kölcsönözhető eszközöket biztosít			x
Tájékoztatót nyújt a szálláshely áráiról	x		
Alkalmazza a kedvezményeket, elfogadja a kedvezményt nyújtó kártyákat	x		
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>			

Szálláshelyek kialakításának tárgyi feltételei	x		x
Szálláshelyek személyi feltételei, szervezeti felépítés	x		
Szálláshelyek kategorizálása	x		
Vendégkör, vendégtípusok	x		x
Gasztronómia	x		x
Üzemeltetés		x	
Minőségbiztosítási rendszer	x	x	
Vendégkapcsolatok	x		x
Szálláshelyek gazdálkodás mutatói, előrejelzések	x		
A vendégekkel kapcsolatos információk	x		x
Értékesítés, az értékesítés új formái	x		
Árképzés formái	x		
Etika	x		x
Munka- és környezet-védelem, higiénia		x	
Munkavédelem, elsősegélynyújtás		x	
Higiénia		x	
Környezetvédelem		x	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>			
Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazás		x	
Környezet-tudatosság		x	
Szakmai szoftverek használata	x		
Köznyelvi beszédképesség			x
Idegen nyelvű beszédképesség			x
Információforrások kezelése	x	x	x
Számolási készség	x		
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>			
Megbízhatóság	x	x	x
Önállóság		x	x
Terhelhetőség	x		x
Türelmesség	x		x
<b>TÁRSASKOMPETENCIÁK</b>			
Határozottság	x		x
Udvariasság	x		x
Pontosság		x	x
Kéz ügyesség			x
Pontosság	x		
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>			
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x	
Áttekinthető képesség	x		x



Higiéniás szemlélet		x	
A környezet tisztántartása		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés	x		x

## 1. Szálláshely üzemeltetés gyakorlat tantárgy

200 óra / 200 óra\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### 1.2 A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátíthatják a szálláshelyek üzemeltetésének gyakorlati oldalát, amely részletesen kiterjed a szálláshely vendégfogadással és egyéb háttértevékenységekkel kapcsolatos tevékenységeire. Megismerik az üzemeltetés jogszabályi hátterét és azok gyakorlatban való megvalósulását. A vendégfogadás munkafolyamatát és a vendégek számára nyújtott szolgáltatások értékesítését és kivitelezését egyaránt. Valamint elsajátítják a szálláshelyeken kötelezően betartandó biztonsági előírásokat és tevékenységeket.

### 1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

### 1.4 Témakörök

#### 1.4.1 Jogszabályi háttér

18 óra / 18 óra

239/2009. (X.20.) Kormány rendelet a a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről

#### 1.4.2 Szálláshely épülete és berendezései

50 óra / 50 óra

Szálláshely épülete és a vonatkozó kormányrendelet. Szálláshely közösségi, gazdasági és szociális helyiségei. Községi területek és a vendégfogadás. Szálláshelyen történő vendéglátás és helyiségei. A szoba berendezései, a kötelező felszerelés a szobában és a fürdőszobában.

#### 1.4.3 A vendégfogadás

60 óra / 60 óra

A vendégfogadás (repció/porta) helyiségei és eszközei. Vendégfogadási részleg munkafolyamatai. Vendégfogadási emberi erőforrás tevékenysége. Vendégfogadási részleg üzemeltetése. A szálláshely emeletei eszközei, a bekészítés. Gondnokság munkafolyamatai és üzemeltetése.

#### 1.4.4 Szálláshelyek szolgáltatásai

48 óra / 48 óra

Alap- és kiegészítő szolgáltatások. Fizetésért igénybe vehető szolgáltatások. Külső vállalkozások szolgáltatásainak értékesítése. Vendégtájékoztató tartalmi elemei, struktúrája.

#### 1.4.5 Szálláshelyek biztonsági tevékenysége

24 óra / 24 óra

Értékmegőrzés, vagyonvédelem (felelősség vállalás, kártérítés). Tűzvédelem. Munkavédelem. Különleges szükséghelyzetek (bombariadó, haláleset)

### 1.5 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 1.6 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 1.6.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4.	teszt	x			-
1.5	szálláshely-üzemlátogatás és			x	

#### 1.6.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x			-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x		-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x		-
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x		-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x		-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Leírás készítése	x				-
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x		-
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x		-

2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

### **1.7 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 2. Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat tantárgy

108 óra / 62 óra\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### 2.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik a szálláshelyek üzemeltetésénél különösen fontos higiénés elvárásokat a szobákban, közösségi területeken, illetve a munkaterületeken (pl. konyha), a HACCP vonatkozó szabályait és az esetlegesen használt anyagok tulajdonságait és gépek műszaki előírásait. Megismerik a balesetvédelmi szabályokat és esetlegesen bekövetkező baleset esetén, képesek elsősegély nyújtására.

### 2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

### 2.3 Témakörök

#### 2.3.1 Balesetvédelem és elsősegélynyújtás

46 óra / 10 óra

Az elsősegély jelentősége. A munkavédelem és minimum követelményei a munkavégzés során. A segítségnyújtás alapelve.

A vendéglátás veszélyei, a vendéglátás veszélyforrásainak szakszerű kezelése.

A bajba jutott személy észlelése, elsődleges kikérdezése. Az alapszintű eszköz nélküli újraélesztés felnőtt és gyermek korban. Eszméletlen betegek ellátása. Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. A mérgezések és ellátásuk.

Az elsősegélynyújtó viselkedését meghatározó tényezők, a segítő kommunikáció feltételei. Kommunikációs helyzetek, partnerek és feladatok egy munkahelyi elsősegélynyújtási szituációban. Kommunikáció a sérülttel/sérültekkel. A munkahelyi elsősegélynyújtás dokumentációja.

#### 2.3.2 Környezetvédelem és hulladékgyűjtés

4 óra / 4 óra

Környezetvédelem – a környezeti elemek, az ember tevékenységéből származó káros következmények és kiküszöbölése a szálláshelyeken. Környezetvédelmi alapelvek.

Hulladékok keletkezésének megelőzési lehetőségei. Prioritáslista a hulladékgazdálkodási döntésekhez. Hulladékcsökkentés és a gyakorlati lehetőségek.

#### 2.3.3 Karbantartási előírások

12 óra / 12 óra

Célgépek üzemeltetési szabályai. Karbantartási előírások és a gépek akkumulátorainak feltöltése. A kiválasztott gépek, tartozékok és eszközök előkészítése. Az előkészített gépek, tartozékok és eszközök karbantartása. A karbantartási napló vezetése, egyéb dokumentációk.

#### 2.3.4 Védőeszközök és foglalkozási betegségek

8 óra / 8 óra

Egyéni és kollektív védőeszközök  
Foglalkozási betegségek

#### 2.3.5 Takarítási eljárások és dokumentáció

14 óra / 14 óra

Felületek, berendezési tárgyak, eszközök és területek felmérése. Kockázatelemzés. A technológia gyakorlati megvalósításának szintjei. Takarítási technológiák törvényszerűségei. Klasszikus alapeljárások és technológiák. Egészségügyi intézmény, iroda és közintézmény takarítása, épületen kívüli területek, járművek takarítása. Ipari és kereskedelmi létesítmény takarítása. Szálloda, panzió, lakás takarítása. Kapcsolattartás az intézmény dolgozóival és a megbízóval.

A vasalás eszközei, vasalási technikák.

Munkavédelmi adatlapok és azok tájékoztató információinak értelmezése. Takarítószer vételezés dokumentációja. Elvégzett feladatok dokumentációja. Rendellenségek feljegyzése.

### 2.3.6 Vegyszerek és azok kezelése

14 óra / 14 óra

Vegy-, mechanikus-, hőhatás és reakcióidő. Burkolatok, területek és felületek. Hulladékok és szennyeződések

Enzimek, savak, lúgok. Abrázív anyagok, szerves oldószerek. Illatanyagok.

Adalék- és hordozóanyagok. Felületvédelem.

Alapanyag szerinti osztályozás

A pH-rendszer szerinti osztályozás

Hatások és funkciók szerinti osztályozás

Hatóanyag szerinti osztályozás

Tisztítószerek szállítása. Tűzveszélyes anyagok tárolása és szállítása.

Oldószerek hatása a környezetre

### 2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem / szaktanterem

### 2.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 2.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4	szálláshely-üzemlátogatás és			x	
1.5	kooperatív tanulás		x		
1.6	szimuláció	x			

#### 2.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor- szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport - bontás	Osztály - keret		
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-	
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Leírás készítése	x			-	
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	-	
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-	
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-	
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>					
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-	
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-	

## 2.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

### **3. Program- és rendezvényszervezés gyakorlat tantárgy**

**124 óra / 124 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

#### **3.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanulók megismerik a szálláshelyeken szervezhető kültéri és beltéri (időjárástól független) programokat és rendezvényeket. Elsajátítják a programok és rendezvények előkészületeinek, lebonyolításának személyi és tárgyi feltételeit. A szálláshely környezetéhez és stílusának megfelelő rendezvények megvalósítása. A vendégekkel való kommunikáció az előkészítés és a lebonyolítás alkalmával.

#### **3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

#### **3.3 Témakörök**

##### **3.3.1 Programok és rendezvények fajtái**

**20 óra / 20 óra**

Tudományos rendezvények, társadalmi rendezvények, üzleti rendezvények, bemutató típusú üzleti rendezvények, nyílt fogyasztói rendezvények, kulturális rendezvények, sajtórendezvények  
Egyéni/családi rendezvények: esküvő, lakodalom névadó, keresztelő ballagás temetés születésnap, névnap

##### **3.3.2 Rendezvények helyszínei és technikája**

**12 óra / 12 óra**

Teremkapacitások és berendezések. A szálláshely alkalmas helyiségei és kültéri lehetőségek. Variálhatóság és megvalósíthatóság. Technikai követelmények.  
Helyszínbejárás.

##### **3.3.3 A szervezési folyamat**

**20 óra / 20 óra**

Információgyűjtés és a koncepció (ajánlat) elkészítése. Programkészítés. Az ütemterv elkészítése. Rendezvény forgatókönyvének és az ellenőrző lista elkészítése.

##### **3.3.4 A lebonyolítási folyamat**

**36 óra / 36 óra**

Az építési szakasz – a megrendelő igényeinek megvalósítása.  
Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (étel- és italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.  
Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglалásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.  
Rendezvényen való felszolgálat (bankett, fogadás, díszítkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).  
Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

##### **3.3.5 Teendők a rendezvény után**

**12 óra / 12 óra**

Elszámolás és jelentése készítése. Referenciadosszié



- 3.3.6 Rendezvények évszakok, népszokások és ünnepek alkalmával 24 óra/24 óra**  
 Vendégek számára elérhető szolgáltatások, program-lehetőségek.  
 Vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységének megszervezése.  
 Gyermekmegőrzés és speciális gyermekprogramok szervezése.  
 Szűkebb és tágabb környezet hagyományai, sajátosságai. Hagyományok művelése és tanítása a vendégek részére. Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít és tanít meg a vendégek/gyerekek részére.

**3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**  
 Tanterem

**3.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

**3.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, rendezvényekre vonatkozó tűz- és balesetvédelmi szabályozás
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek
1.4.	házi feladat	x			-
1.5.	teszt	x			-
1.6	szálláshely-üzemlátogatás és			x	Szálláshely és speciális rendezvény helyszín, fesztivál

**3.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x			-
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				x	-
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása				x	-

	jegyzeteléssel				
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Leírás készítése	x			-
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

### 3.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11794-16 azonosító számú**  
**Fogadás szakmai tevékenységek**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

**A 11794-16 azonosító számú Fogadás szakmai tevékenységek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

	Szálláshely ismeret	Kommunikációs alapismeretek	Étkeztetési és felszolgálási alapismeretek	Szakmai idegen nyelv
<b>FELADATOK</b>				
Recepció feladatokat lát el	x			
Fogadja a vendéget, felméri az igényeit és elhelyezi a vendégeket	x			
Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit	x			
Kérdezi a vendégeket az igényeikről	x			
Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvárfőzés, stb.)	x			
Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról	x			
Kapcsolatot tart a vendégekkel		x		
Kommunikál a vendégekkel, kezeli a vendégpanaszokat		x		
Méri a vendégek elégedettségét		x		
Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait		x		

Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről			x	
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat			x	
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez			x	
Elvégzi a terítési műveleteket			x	
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, helyi specialitásokat			x	
Ételt, italt ajánl a vendégnek			x	
Különböző felszolgálati módokban dolgozik			x	
Szükség szerint standol			x	
Idegen nyelven kommunikál a vendéggel szóban és írásban				x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
Vendéglátás és idegenforgalom	x			
Vendégfogadás	x			
Terítés fajtái			x	
Étel és italfelszolgálati módjai			x	
Hazai és nemzetközi szokások	x	x	x	
Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai			x	
Vendégkör		x		
Menü összeállítás alapszabályai			x	
Italok ajánlásának általános szabályai			x	
Ételkészítés			x	

Vendég kommunikáció, etikett és protokoll szabályok		x	x	
Kommunikáció magyarul és idegen nyelven		x		x
Munka- és környezet-védelem, higiénia	x		x	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>				
Elemi szintű számítógép használat			x	
Elemi számolási készség			x	
Szakmai nyelvű szöveg megértése	x	x	x	
Szakmai nyelvű beszédkésztség		x	x	
Idegen nyelvű szöveg megértése				x
Idegen nyelvű beszédkésztség				x
Telefonálás idegen nyelven				x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>				
Kitartás			x	
Megbízhatóság		x		x
Rugalmasság		x	x	x
Szervezőkészség	x		x	
Elhivatottság, elkötelezettség			x	
Felelősségtudat	x		x	
Külső megjelenés		x		
Rátermettség		x		
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>				
Tolerancia		x	x	
Kompromisszum-készség		x		
Segítőkézség			x	
Udvariasság			x	
Meggyőzőkészség		x	x	x
Kommunikációs rugalmasság		x		
Hatékony kérdésés készsége		x		
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>				
Rendszerező képesség	x		x	
Higiénias szemlélet			x	
A környezet tisztántartása			x	
Információgyűjtés	x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x	x

## **1. Szálláshely ismeret tantárgy**

**154 óra/154 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### **1.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanulók elsajátítsák a kereskedelmi szálláshelyekhez tartozó alapvető fogalmakat és a kategorizálási szempontokat. Ismerjék a nemzetközi és a hazai normák sajátosságait a falusi vendéglátás terén. Legyenek tisztában a fogadó és panzió típusú szálláshelyek jogszabályi hátterével. Tudjanak megfelelő szolgáltatásokat kialakítani egy adott helyen és ismerjék a környező települések lehetőségeit, amelyek beépíthetőek a szálláshely kínálatába. Legyenek tisztában a szálláshely ügyviteli és nyilvántartási rendszerével, valamint a kialakítandó dokumentumokkal és az ehhez kapcsolódó vendégfogadási gyakorlattal. Ismerjék a nemzetközi és a hazai előírásokat speciális igényű vendégek fogadása esetén.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

### **1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

### **1.3 Témakörök**

#### **1.3.1 Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások** *8 óra / 8 óra*

A kereskedelmi szálláshely fogalma. A hazai és nemzetközi jogi környezet és az egyéb meghatározó irányelvek megismerése.

#### **1.3.2 Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai**

*24 óra / 24 óra*

A kereskedelmi szálláshelyek fajtáinak és típusainak megismerése. Mindegyik tipikus jellemzőinek áttekintése, és az egyes típusok kialakításának szempontjai. Fontos megismerni mélységében a fogadós által üzemeltetett falusi vendégfogadók és panziók jegyeit.

#### **1.3.3 Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai**

*16 óra / 16 óra*

A kereskedelmi szálláshelyekre jellemző kritériumok általánosságban. Ezen belül a panziók és a falusi vendégfogadók kategorizálásának kritériumainak megismerése. A Magyarországra jellemző falusi magán szálláshelyekre megszerezhető minősítési rendszer (napraforgó-rendszer), a kategorizálás kritériumai.

#### **1.3.4 Szálláshelyek szolgáltatásai**

*16 óra / 16 óra*

A kereskedelmi szálláshelyek igénybevételekor kötelezően nyújtandó és az üzemeltető által nyújtható alap szolgáltatások. Ezek előnyei a versenytársakkal szemben. A szálláshelyeken igénybe vehető kiegészítő szolgáltatások és a piaci pozicionálás során nyújtott verseny előnyei. Külsős szolgáltatók bevonása, ezen szolgáltatások közvetítése a vendégek részére.

#### **1.3.5 Szálláshelyen kialakítható programcsomagok**

*14 óra / 14 óra*

A programcsomagok szerepe a kínálat kialakításában és a piacon való megjelenésben. Programcsomagok saját szolgáltatásokkal. Programcsomagok külsős szolgáltatók bevonásával.

**1.3.6 Szálláshelyek árképzésének lehetőségei** **28 óra / 28 óra**

A szálláshely árképzési lehetőségei szobátípusok alapján. A kereslet-kínálat figyelembe vételével árképzési és értékesítési stratégiák a szezonáltság és a kiemelt időszakok figyelembe vételével. A szálláshelyen kialakítható kedvezmények és felárak rendszere. Az akciók és csomag árak szerepe az árképzésben és az értékesítésben.

**1.3.7 Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei** **4 óra / 4 óra**

**1.3.8 Szállásfoglalási rendszerek** **4 óra / 4 óra**

**1.3.9 Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai, nyilvántartásuk** **12 óra / 12 óra**

Szállásfoglalás dokumentumai. Szálláshely házi rendje. Recepciók ív, napi foglaltság, heti és havi jelentések. Bejelentkezés dokumentumai. Adatszolgáltatási kötelezettség

**1.3.10 Magánszálláshelyek, falusi turizmus jellemzői** **8 óra / 8 óra**

**1.3.11 Speciális szálláshely típusok** **12 óra / 12 óra**

Tematikus szálláshelyek, specializációs lehetőségek. Falusi vendégfogadás sajátosságai (kereslet és kínálat jellemzői). Állatok a szálláshely körül (pl. állat farm, lovastanya)

**1.3.12 Speciális igényű vendégek fogadásának feltételei** **8 óra / 8 óra**

Allergiás vendégek (étel allergia, egyéb allergia pl. poratka) és ezek jelzések a szálláshely különböző egységei felé (pl. étel allergia – konyhával való kommunikáció). Mozgáskorlátozott vendégek fogadása (mozgáskorlátozottság fokozatai és az ehhez tartozó felszereltség a szálláshelyen). Egyéb speciális igények (pl. vak vagy siket)

**1.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

**1.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

**1.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, szálláshelyekre vonatkozó jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek



1.4.	házi feladat	x			-
1.5.	teszt	x			-
1.6	szálláshely- üzemlátogatás			x	

### 1.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor- szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)					Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály	keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>						
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x					
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>						
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x					

### 1.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **2. Kommunikációs alapismeretek gyakorlat tantárgy**

**93 óra / 93 óra\***

\* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással / két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### **2.1 A tantárgy tanításának célja**

A kommunikáció alapjai gyakorlat oktatás alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák a kommunikáció különböző fajtáit, felismerjék azokat és annak megfelelően kezeljék. Legyenek tisztában a kommunikáció fontosságával, az vendégekre gyakorolt hatásának jelentőségével. Képesse kell tenni a tanulókat arra, hogy a kommunikáció helyes megválasztásával hatékonyan végezzék munkájukat.

### **2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Nincs

## **2.3 Témakörök**

### **2.3.1 Vendégkommunikáció, etikett és protokoll szabályok**

**30 óra / 30 óra**

A vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok). Viselkedéskultúra legfontosabb szabályai. Kapcsolat különböző kommunikációs eszközök segítségével

### **2.3.2 Embertípusok, vendég típusok, konfliktuskezelés**

**33 óra / 33 óra**

Vendég típusok különbözősége. Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel. Vendég reklamációk kezelése. A konfliktuskezelés alapvető szabályai. Konfliktuskezelés váratlan szélsőséges helyzetekben. Fogyasztói szokások (nem, életkor, nemzetiség, társadalmi státusz). A vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, protokolláris szabályok. Vendégek jogai és kötelességei. Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézése, adminisztratív teendők.

### **2.3.3 Kommunikáció a vendéggel**

**30 óra / 30 óra**

A felszolgáló és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi szokások.

Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „a la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).

## **2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

## **2.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

### 2.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	
1.2.	elbeszélés			x	
1.3.	kiselőadás		x		
1.4.	megbeszélés	x			
1.5.	szemléltetés		x		
1.6.	projekt	x			
1.7.	kooperatív tanulás			x	
1.8.	szimuláció			x	
1.9.	szerepjáték		x		
1.10.	házi feladat	x			

### 2.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x				
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása				x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése				x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése				x	
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Írásos elemzések készítése		x			
2.2.	Leírás készítése		x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre				x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása				x	

2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

## 2.6 A tantárgy értékelésének módja

„A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.”

### **3. Étkeztetés és felszolgálatás gyakorlat**

**124 óra / 124 óra\***

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

#### **3.1. A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek alkalmazása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital- és ételismeret. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálatási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

#### **3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.

#### **3.3. Témakörök**

##### **3.3.1. Higiénia, HACCP, munkavédelem**

**6 óra / 6 óra**

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.

Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálatás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohárosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, takarítás).

Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).

Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.

Egészségügyi alkalmasság kritériumai.

Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).

Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

##### **3.3.2. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései**

**8 óra / 8 óra**

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

Az értékesítőtér részei (Hall, értékesítő tér, office, söntés, bár, különterem, terasz, kert).

Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)

A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőszámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetememes konyhagépek).

Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, hússok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).

A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz

szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

### 3.3.3. **Eszközismeret**

*30 óra / 30 óra*

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.

Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).

Váltások (egyszerű és különleges).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

### 3.3.4. **Értékesítési ismeret**

*30 óra / 30 óra*

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

A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések sajátos étel-ital kínálata és az értékesítési munka.

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, pultos, vendéglátó eladó, kávéfőző).

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

Felhasználás általános szabályai (felhasználási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra elhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felhasználásával kapcsolatos szabályok).

Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.

Felhasználási módok (svájci, angol, francia, orosz).

Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, kor és nem szerinti összetétele, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása...).

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, átutalási számla).

Zárás utáni teendők (az értékesítőter rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

### 3.3.5. **Étel- és italismeret**

*30 óra / 30 óra*

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák) Borvidékek. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hő behatási műveletek).

Főzelékek, köreték (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, saláta, vegyes köreték).

Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).

Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.

Salátaöntetek, dresszingek.

Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).

A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Meleg előételek (zöldségféléből készített meleg előételek, húsból és belsejéből készített meleg előételek, tésztaféléből készített meleg előételek).

A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Tojásból készített meleg előételek, meleg vegyes ízelítők.

A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

### 3.3.6. Különböző felszolgálási módok

20 óra / 20 óra

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.

Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).

### 3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem / felszolgáló szaktanterem (tanterem)

### 3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	kooperatív tanulás		x		-
1.5.	szimuláció			x	-
1.6.	szerepjáték			x	-
1.7.	üzlet- és piactúratogató			x	-

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			-	
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			-	
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-	
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x				
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x				
<b>3.</b>	<b>Komplex információk körében</b>					
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-	
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			-	
<b>4.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>					
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-	
4.3.	Csoportos versenyjáték		x		-	
<b>5.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>					
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		-	
5.2.	Műveletek gyakorlása		x		-	
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-	
<b>6.</b>	<b>Üzemeltetési tevékenységek körében</b>					



6.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		-
6.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		-
6.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		-
<b>7.</b>	<b>Vizsgálati tevékenységek körében</b>				
7.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
<b>8.</b>	<b>Szolgáltatási tevékenységek körében</b>				
8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			-
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			-

### 3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

#### **4. Szakmai idegen nyelv tantárgy**

**144 óra/144 óra\***

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

##### **4.1. A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

##### **4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 az elhelyezkedést-munkavállalást segítő idegen nyelv modul és az alap-szakképesítések közös moduljaihoz, valamint a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

##### **4.3. Témakörök**

###### **4.3.1. Szakmai kifejezések**

**52 óra/52 óra**

Gasztronómia nyersanyagai.

Cukrászkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

###### **4.3.2. Szakmai technológiák**

**50 óra/50 óra**

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálatás folyamatai.

###### **4.3.3. Szakmai szituációk**

**42 óra/ 42 óra**

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

##### **4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

##### **4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

#### 4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			X	-
1.2.	elbeszélés			X	-
1.3.	kiselőadás			X	-
1.4.	megbeszélés		X		-
1.5.	vita		X		-
1.6.	szemléltetés			X	-
1.7.	projekt		X		-
1.8.	kooperatív tanulás		X		-
1.9.	szimuláció			X	-
1.10.	szerepjáték			X	-
1.11.	házi feladat			X	-

#### 4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport	bontás	Osztály - keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>					
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X				-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X			-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				X	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel				X	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása				X	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X				-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése				X	-
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>					
2.1.	Írásos elemzések készítése	X				-
2.2.	Leírás készítése	X				-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre				X	-

2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
<b>3.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

#### 4.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

### I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

#### **Témakörök**

##### **Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP**

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

##### **Technológiai alapismeretek**

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Konyhákban használt edények és kéziszerszámok.

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítése.

A zöldség és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Malomipari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés.

##### **Saláták, öntetek, köretek**

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

### **Főzelékek, levesek, levesbetétek**

Főzelékek.

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés)..

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevések)..

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

### **Témakörök**

#### **Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek**

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alpmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények)..

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások,

tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).  
Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

### **Házi szárnyasokból készíthető ételek**

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

### **Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek**

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

### **Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek**

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:  
Palacsinták.  
Galuskák.  
Morzsafélék.  
Egyéb kevert tészták.  
Omlós tészták.  
Rétesek.  
Felvert tészták.  
Vajastészták.  
Égetett tészták.  
Felfújtak, pudingok.

## **II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül**

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

### **Témakörök**

#### **Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek**

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevések).

Levesbetétek.

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.



Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.  
Vándorhalakból készíthető ételek.  
Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

#### **Házi szárnyasokból készíthető ételek**

Házi szárnyasokból készíthető ételek.  
Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.  
Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.  
Párolással készíthető háziszárnyas ételek.  
Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

#### **Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek**

Marhahúsból készíthető ételek:  
Egészen sütéssel készíthető ételek.  
Frissen sütéssel készíthető ételek.  
Párolással készíthető ételek.  
Apróhúsból készíthető marhahús ételek.  
Borjúhúsból készíthető ételek:  
Egészen sütéssel készíthető ételek.  
Frissen sütéssel készíthető ételek.  
Párolással készíthető ételek.  
Sertéshúsból készíthető ételek:  
Egészen sütéssel készíthető ételek.  
Frissen sütéssel készíthető ételek.  
Párolással készíthető ételek.  
Főzéssel készíthető ételek.  
Belsősegekből készíthető ételek.  
Bárány és ürühúsból készíthető ételek:  
Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.  
Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.  
Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.  
Vadhúsokból készíthető ételek:  
Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  
Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  
Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  
Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

#### **Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek**

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:  
Gyúrt tészták:  
Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).  
Főtt-sült tészták (édes, sós).  
Kevert tészták:  
Palacsinták.  
Galuskák.  
Morzsafélék.  
Egyéb kevert tészták.  
Omlós tészták.  
Rétesek.  
Felvert tészták.

Vajastészták.  
Égetett tészták.  
Felfújtak, pudingok.”