**1.70.**

**SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV**

**a**

**34 811 05**

**Vendéglátó eladó**

**SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

* 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 34 811 05 Vendéglátó eladó szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 05

A szakképesítés megnevezése: Vendéglátó eladó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

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: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás - turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. 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.*

1. **A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

Szakiskolai 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 óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelmény-modulok** | **Tantárgyak** | **Szakiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | **Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | |
| **1/9. évfolyam** | | | **2/10. évfolyam** | | | **3/11. évfolyam** | | **1. évfolyam** | | | **2. évfolyam** | |
| **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** |
|
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 0,5 |  |  |  |  |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. |  |  |  |  | 0,5 |  |  |  | 0,5 |  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  |
| 10045-12  Gazdálkodás | Vendéglátó gazdálkodás | 1 |  | 0,5 |  | 0,5 |  | 1 |  | 1 |  |
| Szakmai számítások | 1 |  | 1 |  | 0,5 |  | 1 |  | 1,5 |  |
| 10044-12  Élelmiszer, fogyasztóvédelem | Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem | 1 |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |
| Élelmiszerek csoportjai | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 2 |  |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | Szakmai idegen nyelv | 1 |  | 1 |  |  |  | 2 |  | 1 |  |
| 10056-12  Gyorsétkeztetés, ételeladás | Ételismeret | 1 |  | 1 |  | 0,5 |  | 1 |  | 1 |  |
| Italismeret, kiszolgálás | 1 |  | 0,5 |  | - |  | 0,5 |  | 0,5 |  |
| Termelési és eladói gyakorlatok |  | 3 |  |  |  |  |  | 4,5 |  |  |
| Termelési és eladói üzemi gyakorlatok |  |  |  | 17,5 |  |  |  | 17,5 |  |  |
| 10057-12  Vendéglátó eladói értékesítés | Vendéglátó eladó tevékenység | 2 |  | 0,5 |  | 0,5 |  | 1,5 |  | 1,5 |  |
| Értékesítés gyakorlata |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |
|  | Értékesítés üzemi gyakorlata |  |  |  |  |  | 17,5 |  |  |  | 17,5 |
| Összes óra | | 9,5 | 5 | 5,5 | 17,5 | 5,5 | 17,5 | 9,5 | 22 | 11 | 20,5 |
| Összes óra | | 14,5 | | 140 | 23 | | 140 | 23 | | 31,5 | | 160 | 31,5 | |

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 óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodul** | **Tantárgyak**/témakörök | **Szakiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| **Óraszám** | | | | | | | | **Összesen** | **Óraszám** | | | | | **Összesen** |
| **1/9. évfolyam** | | | **2/10. évfolyam** | | | **3/11. évfolyam** | | **1. évfolyam** | | | **2. évfolyam** | |
| **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | **Munkahelyi egészség és biztonság** | **18** |  |  |  |  |  |  |  | **18** | **18** |  |  |  |  | **18** |
| 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* |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  | **16** |  | **16** |  |  | **16** |  | **16** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Álláskeresés |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkanélküliség |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  | **64** |  | **64** |  |  | **64** |  | **64** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  | *24* |  | *24* |  |  | *24* |  | *24* |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  | *20* |  | *20* |  |  | *20* |  | *20* |
| 10045-12  Gazdálkodás | **Vendéglátó gazdálkodás** | **36** |  | **18** |  | **16** |  | **70** | **36** |  | **32** |  | **68** |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| A gazdálkodás elemei, a piac | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *10* |  |  |  | *10* |
| Üzletkörök és üzlettípusok, tárgyi és 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* | *16* |  | *14* |  | *14* |
| **Szakmai számítások** | **36** |  | **36** |  | **16** |  | **88** | **36** |  | **48** |  | **84** |
| 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* |
| 10044-12  Élelmiszer, fogyasztóvédelem | **Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem** | **36** |  |  |  |  |  | **36** | **36** |  |  |  | **36** |
| 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* |
| **Élelmiszerek csoportjai** | **36** |  | **36** |  | **32** |  | **104** | **36** |  | **64** |  | **100** |
| Növényi eredetű élelmiszerek | *36* |  |  |  |  |  | *36* | *36* |  |  |  | *36* |
| Állati eredetű élelmiszerek |  |  | *36* |  |  |  | *36* |  |  | *32* |  | *32* |
| Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Italok |  |  |  |  | *24* |  | *24* |  |  | ***24*** |  | *24* |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | **Szakmai idegen nyelv** | **36** |  | **36** |  |  |  | **72** | **72** |  | **32** |  | **104** |
| Szakmai kifejezések | *20* |  | *6* |  |  |  | *26* | *30* |  | *6* |  | *36* |
| Szakmai technológiák | *10* |  | *15* |  |  |  | *25* | *25* |  | *15* |  | *40* |
| Szakmai szituációk | *6* |  | *15* |  |  |  | *21* | *18* |  | *11* |  | *29* |
| 10056-12  Gyorsétkeztetés, ételeladás | **Ételismeret** | **36** |  | **36** |  | **16** |  | **88** | **27** |  | **24** |  | **51** |
| Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek | *12* |  | *12* |  | *8* |  | *32* | *9* |  | *8* |  | *17* |
| Reggeli és uzsonna ételek | *12* |  | *12* |  |  |  | *24* | *9* |  | *8* |  | *17* |
| Meleg ételek | *12* |  | *12* |  | *8* |  | *32* | *9* |  | *8* |  | *17* |
| **Italismeret, kiszolgálás** | **36** |  | **18** |  |  |  | **54** | **27** |  | **24** |  | **51** |
| Alkoholos italok | *10* |  | *4* |  |  |  | *14* | *7* |  | *6* |  | *13* |
| Alkoholmentes italok | *6* |  |  |  |  |  | *6* | *3* |  | *3* |  | *6* |
| Reggeli és uzsonna italok | *6* |  |  |  |  |  | *6* | *6* |  | *6* |  | *12* |
| Gyorséttermi eladás | *14* |  | *14* |  |  |  | *6* | *11* |  | *9* |  | *20* |
| **Termelési és eladói gyakorlatok** |  | **108** |  |  |  |  | **108** |  | **162** |  |  | **162** |
| Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása |  | *36* |  |  |  |  | *36* |  | *54* |  |  | *54* |
| Hidegkonyhai termékek készítése, eladása |  | *36* |  |  |  |  | *36* |  | *54* |  |  | *54* |
| Meleg ételek készítése, eladása |  | *36* |  |  |  |  | *36* |  | *54* |  |  | *54* |
| **Termelési és eladói üzemi gyakorlatok** |  |  |  | **630** |  |  | **630** |  | **630** |  |  | **630** |
| Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása |  |  |  | *210* |  |  | *210* |  | *210* |  |  | *210* |
| Hidegkonyhai termékek készítése, eladása |  |  |  | *210* |  |  | *210* |  | *210* |  |  | *210* |
| Meleg ételek készítése, eladása |  |  |  | *210* |  |  | *210* |  | *210* |  |  | *210* |
| 10057-12  Vendéglátó eladói értékesítés | **Vendéglátó eladói tevékenység** | **72** |  | **18** |  | **16** |  | **106** | **54** |  | **48** |  | **102** |
| Munkaterület, munkaszervezés | *40* |  | *18* |  | *8* |  | *66* | *20* |  | *20* |  | *40* |
| Kommunikáció | *20* |  |  |  | *4* |  | *24* | *20* |  | *20* |  | *40* |
| Üzleti adminisztráció | *12* |  |  |  | *4* |  | *16* | *14* |  | ***8*** |  | *22* |
| **Értékesítés gyakorlata** |  | **72** |  |  |  |  | 72 |  |  |  | **96** | **96** |
| Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés |  | *24* |  |  |  |  | *24* |  |  |  | *32* | *32* |
| Hideg és meleg ételek értékesítése |  | *24* |  |  |  |  | *24* |  |  |  | *32* | *32* |
| Italok értékesítése |  | *24* |  |  |  |  | *24* |  |  |  | *32* | *32* |
|  | **Értékesítés üzemi gyakorlata** |  |  |  |  |  |  |  | 560 | **560** |  |  |  |  | **560** | **560** |
|  | Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés |  |  |  |  |  |  |  | *150* | *150* |  |  |  |  | *150* | *150* |
|  | Hideg és meleg ételek értékesítése |  |  |  |  |  |  |  | *210* | *210* |  |  |  |  | *210* | *210* |
|  | Italok értékesítése |  |  |  |  |  |  |  | *210* | *210* |  |  |  |  | *210* | *210* |
| **Összesen:** | | **342** | **180** | **140** | **198** | **630** | **140** | **176** | **560** |  | **342** | **792** | **160** | **352** | **656** |  |
| Összesen: | | **522** | | **828** | | **736** | | **2366** | **1134** | | **1008** | | **2302** |
| Elméleti óraszámok/aránya | | 30 | | | | | | | | | 30 | | | | | |
| Gyakorlati óraszámok/aránya | | 70 | | | | | | | | | 70 | | | | | |

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**

**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**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | | | | | |
| Munkavédelmi alapismeretek | Munkahelyek kialakítása | Munkavégzés személyi feltételei | Munkaeszközök biztonsága | Munkakörnyezeti hatások | Munkavédelmi jogi ismeretek |
| FELADATOK | | | | | | |
| 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 | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | |
| A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték | x |  |  |  |  |  |
| A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei | x |  |  |  |  | x |
| A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása | x |  |  |  |  | x |
| Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai |  | x |  |  |  |  |
| A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei |  |  | x |  |  |  |
| Munkaeszközök a munkahelyeken |  |  |  | x |  |  |
| Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselet |  |  |  |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | |
| Információforrások kezelése |  | x |  | x | x |  |
| Biztonsági szín- és alakjelek |  | x |  |  |  |  |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Felelősségtudat |  |  | x |  | x | x |
| Szabálykövetés | x |  |  |  |  | x |
| Döntésképesség |  |  |  |  | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Visszacsatolási készség | x |  |  |  | x |  |
| Irányíthatóság |  |  | x |  | x |  |
| Irányítási készség |  |  | x |  | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x |  |  |  | x | x |
| Körültekintés, elővigyázatosság |  | x |  |  | x |  |
| Helyzetfelismerés |  | x |  | x | x |  |

1. **Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy**  **18óra/18 óra\***

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

* 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. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

* 1. **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 fogalommeghatározásai.

**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 tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, 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 megelőzése.

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 fogalommeghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

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

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembehelyezési 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 tiszteletben tartó 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 érdekképviselet a munkahelyen

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

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

*Tanterem*

* 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x | x |  | A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmai |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**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 a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11499-12  Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | | | |
| Munkajogi alapismeretek | Munkaviszony létesítése | Álláskeresés | Munkanélküliség |
| FELADATOK | | | | |
| Munkaviszonyt létesít | x | 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 |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége | x | x |  |  |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x | x |  |  |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x | 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 | x |  |  |
| A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei |  |  | x | x |
| A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás) |  |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Köznyelvi olvasott szöveg megértése | x | x | x | x |
| Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban | x | x | x | x |
| Elemi szintű számítógéphasználat | x | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x | x |
| Köznyelvi beszédkészség | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Önfejlesztés | x | x | x | x |
| Szervezőkészség |  |  | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kapcsolatteremtő készség |  | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Logikus gondolkodás | x | x | x | x |
| Információgyűjtés | x | x | x | x |

1. **Foglalkoztatás II. tantárgy 16 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

* 1. **Témakörök** 
     1. **Munkajogi alapismeretek *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 (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

* + 1. **Munkaviszony létesítése *4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet 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. **Álláskeresés *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 e-mail 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. **Munkanélküliség *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, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás 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, béralapú 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. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

*Tanterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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 |  |  |  |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 1.5. | vita |  | x |  |  |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 1.10. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 1.11. | házi feladat |  |  | x |  |

* + 1. ***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.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 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.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  | x |  |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. 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 a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11497-12  Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. | | | |
| Nyelvtani rendszerezés I. | Nyelvtani rendszerezés II. | Nyelvi készségfejlesztés | Munkavállalói szókincs |
| FELADATOK | | | | |
| Idegen nyelven: |  |  |  |  |
| bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással) | x | x | x | x |
| egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt | x | x | x | x |
| idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez |  |  |  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Idegen nyelven: |  |  |  |  |
| közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok |  |  |  | x |
| a munkakör alapkifejezései |  |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven | x |  |  | x |
| Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés |  | x | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Nyelvi magabiztosság | x | x | x |  |
| Kapcsolatteremtő készség |  | x | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Információgyűjtés |  | x | x |  |
| Analitikus gondolkodás |  |  | x |  |

1. **Foglalkoztatás I. tantárgy 64 óra/64 óra**
   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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:**

Idegen nyelvek

* 1. **Témakörök**
     + 1. **Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra/10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, 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 elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

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

* + - 1. **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 exaktabb 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.

* + - 1. **Nyelvi készségfejlesztés *24 óra/24 óra***

**/**Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegennyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegennyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegennyelvi 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.

* + - 1. **Munkavállalói szókincs *20 óra/20 óra***

**/**Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs 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 be tudjon mutatkozni 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 szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

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

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

* 1. ***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.*

* + 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 |  |  |  |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 1.5. | vita |  | x |  |  |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 1.10. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 1.11. | házi feladat |  |  | x |  |

* + 1. ***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.** | **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 |  |
| 1.6. | 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 |  |
| 4.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  |  | x |  |

* 1. **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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10045-12  Gazdálkodás | Vendéglátó gazdálkodás | | | | | | | Szakmai számítások | | | | | | |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció. | A gazdálkodás elemei, a piac. | A vendéglátás fogalma, főtevékenységei. | Üzletkörök és üzlettípusok.  Tárgyi-, személyi feltételek,  munkaügyi ismeretek. | A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek. | Marketing a vendéglátásban. | Ügyvitel a vendéglátásban. | Viszonyszámok | Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás | Létszám- és bérgazdálkodás | Árképzés | Jövedelmezőség | Készletgazdálkodás | Elszámoltatás |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | |
| Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Választékot állít össze, árlapot készít |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Figyelemmel kíséri az árukészletet |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Rendelést állít össze |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Árut vesz át |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Leltározási feladatokat végez |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Bizonylatokat állít ki |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Standol, elszámol a napi bevétellel |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |
| Jelenléti ívet vezet |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Elkészíti, módosítja a munkabeosztást |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Anyaghányadot, kalkulációt készít |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  |  |
| Veszteségszámításokat végez |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Gazdálkodási számításokat végez |  |  | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |
| Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Üzlettípusa marketingelemeit használja |  | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | x |  |  |
| Az anyagfelhasználás mérése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vendéglátás tevékenységének általános feltételei |  | x | x | 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 | x | x | x | x | x | x |
| A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Árképzés |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Marketing alapismeretek |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Értékesítés ösztönzés eszközei |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Az üzleti élet írásbeli formái | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvi íráskészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Elemi számolási készség |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Önállóság | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szorgalom, igyekezet | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Közérthetőség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Tervezési képesség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Áttekintő képesség | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Vendéglátó gazdálkodás tantárgy 70 óra/ 68 óra\***

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

* 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. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
     1. **Viselkedéskultúra, kommunikáció *8 óra / 8 óra***

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

Embertípusok, 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. **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, alágazat, szakágazat, szektorok).

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

A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság).

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

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete.

* + 1. **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:

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

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földes-áru, 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, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás).

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai).

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

* + 1. **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 kötelességei.

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. **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, megszűntetési 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. **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. **Ügyvitel a vendéglátásban *16 óra/ 14 óra***

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.

Nyomtatványok 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, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

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

*Osztályterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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 |  |  |  |  |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 1.8. | házi feladat | x |  |  |  |
| 1.9. | egyéb |  |  |  |  |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 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.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| **3.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Szakmai számítások tantárgy 88 óra/ 84 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök** 
     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.

* + 1. **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.

* + 1. **Létszám- és bérgazdálkodás *10 óra/ 10 óra***

Átlaglétszám számítása.

Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása.

Termelékenység számítása.

Átlagbér számítása.

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel.

* + 1. **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).

* + 1. **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).

* + 1. **Készletgazdálkodás *10 óra/ 10 óra***

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

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása.

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban).

* + 1. **Elszámoltatás *6 óra/ 6 óra***

Leltárhiány, többlet értelmezése.

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése.

Raktár elszámoltatása.

Termelés elszámoltatása.

Értékesítés elszámoltatása.

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

*Osztályterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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. | megbeszélés |  |  | x |  |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 1.4. | kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 1.5. | házi feladat | x |  |  |  |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x |  |
| 1.2. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  |  |

* 1. **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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem | Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem | | | | Élelmiszerek csoportjai | | | | |
| Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése | Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei | Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei | Fogyasztóvédelem | Állati eredetű élelmiszerek | Növényi eredetű élelmiszerek | Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk | Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók | Italok |
| FELADATOK | | | | | | | | | |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza a diétás szabályokat | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a HACCP előírásait |  | x | x | x | x | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat |  | x | x | x | x | x |  |  |  |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz |  |  |  | x | x | x | x | x | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét |  |  |  | x |  | x | x | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat |  |  |  | x |  | x | x | x | x |
| Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során |  |  | x | x |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | |
| Táplálkozástudományi alapismeretek | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Élelmiszerek tápértékének megőrzése | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mikroorganizmusok jellemzői | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Élelmiszerek tartósítása | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Természetes édesítőszerek, mesterséges édesítőszerek |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Zsiradékok |  |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Tej, tejtermékek |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Tojás |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| 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 | x |  |  |  |  |  |
| Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése |  | x | x |  |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai |  |  | x |  |  |  |  |  |  |
| Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok |  |  | x |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Pontosság |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Felelősségtudat | x | x | x | x |  |  |  |  |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Határozottság |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x |  |  |  |  |  |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x | x | x |  |  |  |  |  |

1. **Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy 36 óra**

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

* 1. **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. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök** 
     1. **Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése *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. **Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *8óra***

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. **Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei *4 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

* + 1. **Fogyasztóvédelem *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 képviseletéhez fogyasztói részvétellel.

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek.

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek.

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti 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. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

*Tanterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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 | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 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.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 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 |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 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. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Élelmiszerek csoportjai 104 óra/100 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **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 témakör kapcsolódó tartalom.

* 1. **Témakörök** 
     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.

Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.

Zöldségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségáruk árurendszere.

A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai.

Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.

Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.

Gyümölcs- és zöldségáruk 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.

Száraztészták.

A kenyér.

Sütőipari fehértermékek.

* + 1. **Állati eredetű élelmiszerek *36 óra/32 óra***

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) 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, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.

A hús-feldolgozóipar nyersanyagai.

Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Hús-feldolgozóipari műveletek.

A hús-feldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.

Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.

Darabos húskészítmények.

Étkezési szalonnák.

Húskonzervek.

A hal-feldolgozóipar termékei.

Halkonzervek.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, 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.

* + 1. **Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk *4 óra/ 4óra***

Természetes édesítőszerek jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszerek 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.

* + 1. **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.

* + 1. **Italok *24 óra/24 óra***

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

Alkoholmentes italok.

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

Gyümölcs- és zöldséglevek, 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.

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

*Tanterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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 | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 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.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 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 |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 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. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10046-12 azonosító számú**

**Szakmai idegen nyelv**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10046-12 azonosító számú, Szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | Szakmai idegen nyelv | | |
| Szakmai kifejezések | Szakmai technológiák | Szakmai szituációk |
| FELADATOK | | | |
| Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel |  |  | x |
| Fejleszti az idegen nyelvű beszédkészségét |  |  | x |
| Idegen nyelven telefonál |  |  | x |
| Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el |  | x |  |
| A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad |  |  | x |
| Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza | x | x | x |
| A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás | x | x | x |
| Etikett, protokoll idegen nyelven |  |  | x |
| Illemtani formulák idegen nyelven |  |  | x |
| Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel | x |  | x |
| Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal | x |  | x |
| Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven | x |  | x |
| Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája | x | x |  |
| Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven | x | x |  |
| Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven | x | x |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Idegen nyelvű beszédkészség |  |  | x |
| Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |  |
| Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése | x | x |  |
| Elemi számolási készség idegen nyelven | x |  |  |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Szorgalom, igyekezet | x | x | x |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Határozottság |  |  | x |
| Kapcsolatteremtő készség |  |  | x |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | |
| Logikus gondolkodás |  | x |  |
| Gyakorlatias feladatértelmezés |  | x | x |

1. **Szakmai idegen nyelv tantárgy 72 óra/104 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.

A vendéglátás termelésben, értékesítésben jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

**Témakörök**

* + 1. **Szakmai kifejezések *26 óra/36 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.

.

* + 1. **Szakmai technológiák *25 óra/40 óra***

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

* + 1. **Szakmai szituációk *21 óra/ 28 óra***

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

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

*Tanterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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 | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 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.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 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 |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 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. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10056-12 azonosító számú**

**Gyorsétkeztetés, ételeladás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10056-12 azonosító számú, Gyorsétkeztetés, ételeladás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10056-12  Gyorsétkeztetés, ételeladás | Étel-ismeret | | | Italismeret, kiszolgálás | | | | Termelési és eladói gyakorlatok | | | | | Termelési és eladói gyakorlatok | | | |
| Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek | Reggeli és uzsonnaételek | Meleg ételek | Alkoholos italok | Alkoholmentes italok | Reggeli és uzsonna italok | Gyorséttermi eladás | Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása | Hidegkonyhai termékek készítése, eladása | Meleg ételek készítése, eladása | | Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása | | Hidegkonyhai termékek készítése, eladása | Meleg ételek készítése, eladása | | |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elvégzi az egyéni előkészületeket | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| A munkaterületet, értékesítőteret, gépeket, eszközöket nyitásra előkészíti | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Árcímkéket, árlapot, ártáblát készít, rendez, kihelyez | x | x | x | x | x | x | x |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Tájékozódik a napi feladatokról | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Konyhatechnológiai munkaműveleteket végez |  |  |  |  |  |  |  | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Használja az új technológiákat és anyagokat |  |  |  |  |  |  |  | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Reggeli és uzsonna ételeket, italokat készít |  |  |  |  |  |  | x | x |  | |  | | x | x | | x | | |
| Hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi | x |  |  |  |  |  |  |  | x | |  | | x |  | |  | | |
| Gyorséttermi ételeket, salátákat készít | x | x | x |  |  |  |  |  | x | | x | | x | x | | x | | |
| Adagolja, tálalja és díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre | x | x | x |  |  |  |  |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Gyorséttermi és büfé kiszolgálást végez | x | x | x |  |  |  |  |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Nyugtát, számlát készít, fizettet | x | x | x | x | x | x | x |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Szakszerűen kezeli a gépeket, sütő-főző berendezéseket |  |  |  |  |  |  |  | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Betartja a higiéniai előírásokat, a HACCP szabályokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Szükség szerint standol |  |  |  | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Üzemen kívül helyezi a gépeket | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Elvégzi az üzleti zárási teendőket | x | x | x | x | x | x | x |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Betartja a munkaegészségügyi, védelmi és tűzvédelmi szabályokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ételkészítési műveletek és csoportosításuk | x | x | x |  |  |  |  | x | x | | x | |  | x | | x | | |
| Raktári készletek | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Reggeli-, löncs- és uzsonnaételek,- italok | x | x | x | x | x | x | x | x |  | |  | | x |  | | x | | |
| Hidegkonyhai termékek, hideg és meleg szendvicsek | x | x | x |  |  |  |  |  | x | |  | |  | x | |  | | |
| Csomagolás | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Gyorséttermi ételek, készen tartás, tárolás | x | x | x |  |  |  |  | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Gyorséttermi ételek, büféáruk | x | x | x |  |  |  |  |  | x | | x | | x | x | | x | | |
| Palackos, kimért és gépi üdítők |  |  |  | x | x | x | x |  |  | |  | |  |  | |  | | |
| Gépek, berendezések használata | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Üzleti nyitási és zárási teendők | x | x | x | x | x | x | x |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Szelektív hulladékkezelés | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Standív |  |  |  | x | x | x | x |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Pénztárgép, üzleti informatikai eszközök | x | x | x | x | x | x | x |  |  | |  | | x | x | | x | | |
| Munka- és tűzvédelmi szabályok | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Állóképesség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Terhelhetőség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kompromisszumkészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A környezet tisztántartása | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | | x | x | | x | | |

**9. Ételismeret tantárgy 88 óra/51 óra\***

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

**9.1. A tantárgy tanításának célja**

A tanulók készség szinten sajátítsák el a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Ismerjék meg a vendéglátó-eladó által készített, értékesített különböző termékek nyersanyagait, elkészítési módjukat. Sajátítsák el, hogyan kell tálalni, díszíteni, készen tartani, kiszolgálni és a vendég igényére becsomagolni a termékeket.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti tartalmak mellett kapcsolódik az 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelmény-modulhoz tartozó tantárgyakhoz valamint a 10045-12 Gazdálkodás modul témaköreihez.

* 1. **Témakörök** 
     1. **Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek *32 óra/17 óra***

Ételkészítési alapfogalmak.

Ételkészítési műveletek és csoportosításuk.

Hideg ételek: szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények, hideg töltött főzelékek, tojásételek.

Húsokból készülő hideg ételek.

Felvágottak, vegyes ízelítők.

Dísztálak.

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

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

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

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek készen tartása, tálalása, kiszolgálása és tárolása.

* + 1. **Reggeli és uzsonnaételek *24 óra/17óra****.*

A korszerű reggeli- és uzsonna választék összeállítása.

Reggeli-, löncs-, és uzsonnaételek.

Tejes ételek és étel-kiegészítők.

Müzlik felhasználása a reggelinél.

Magyaros meleg reggeli ételek, tojásételek készítése.

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

Reggelihez és uzsonnához készülő pékáruk, francia pékáruk, teljes kiőrlésű és hagyományos technológiával készülő termékek.

* + 1. **Meleg ételek *32 óra/17óra***

Levesek: egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek.

Meleg előételek: zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek.

Rizottók.

Mártások, alaplevek.

Köretek: burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből készíthető köretek.

Vegyes és gyümölcs köretek.

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

Reform, vegetáriánus és diétás étkezési ismeretek.

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

*Szaktanterem, számítógépterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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 | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 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.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 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 |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 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. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Italismeret, kiszolgálás tantárgy 54 óra/51óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók elsajátítják a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Megismerik a vendéglátó-eladó által értékesített, készített különböző italokat, azok alapanyagait, gyártási technológiájukat. Megtanulják, hogyan kell szakszerűen kiszolgálni ezeket a termékeket.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti tartalmak mellett kapcsolódik az 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodul Élelmiszerek csoportjai tantárgy Italismeret témaköréhez.

* 1. **Témakörök** 
     1. **Alkoholos italok *14 óra/13 óra***

A szeszes italok csoportosítása, fajtái, alapanyagai, gyártási technológiája, élettani hatásai.

Hazai és külföldi borpárlatok jellemzői.

Gyümölcs párlatok, pálinkák jellemzése, fogyasztási szokásai.

Gabonapárlatok, whisky, egyéb párlatok (boróka, kömény, ánizsízesítésű párlatok).

Likőrök készítése, összetétele, forgalomba hozatala.

Alkohol tartalmú rövid, kevert italok.

Alkohol tartalmú hosszú, kevert italok.

Borok bemutatása, csoportosítása, fajtái, a borkínálat sokszínűsége.

A borok szerepe a vendéglátó értékesítésben.

A borok felszolgálásához szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamatai.

Különleges minőségű borok, borkülönlegességek.

Pezsgő.

Palackozott sörök fajtái, jellemzésük, tárolásuk, kiszolgálásukhoz szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamata, a sörök fogyasztási hőmérséklete.

Alkoholmentes sörök fajtái, jellemzésük.

Csapolt sörök fajtái, jellemzésük, tárolásuk, kiszolgálásukhoz szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamata, a sörök fogyasztási hőmérséklete.

Alkoholmentes sörök fajtái, jellemzésük.

Alkoholos bio-italok jellemzői, választéka.

Szakszerű italajánlás szempontjai.

* + 1. **Alkoholmentes italok  *6 óra/6óra***

Víz, palackozott ívó víz, szikvíz, ásványi anyaggal dúsított víz, ízesített vizek, ásványvizek, gyógyvizek jellemzői, szerepe.

Üdítőital-ipari termékek, üdítőitalok.

Gyümölcs és zöldséglevek, szörpök.

Gyümölcstartalmú italok, gyümölcs ízű italok.

Kimért és gépi üdítők.

Energiaitalok.

Diétás italok.

Alkoholmentes kevert italok-standardok szerepe, készítésük.

Turmix italok, gyümölcsturmixok, jégkása, frappé.

Bio-alkoholmentes italok.

**10.3.3. Reggeli és uzsonna italok *6 óra/12óra***

Reggeli és uzsonnaitalok készítése: hideg meleg tej, tejes kávé, karamellás tej, stb.

Kávéfajták.

Kávékülönlegességek.

A kakaó felhasználása Kakaóital, csokoládéital.

A tea története.

A tea feldolgozása.

Teafajták fekete, zöld tea, gyümölcstea, gyógytea készítése.

Teaízesítők használata.

**10.3.4.** **Gyorséttermi eladás *28 óra/20 óra***

A gyorséttermi eladó tevékenysége, munkaterülete, munkarendje, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályok, és betartásuk

A pulton át történő értékesítés jellemzői.

Büfékiszolgálás.

A gyorséttermi eladás jellegzetességei.

A gyorséttermi eladóval szemben támasztott követelmények.

A gyorséttermi eladó munka tevékenységéhez szükséges eszközök, berendezési tárgyak, gépek megismerése.

Biztonságos eszközhasználat.

Vendégkapcsolatok.

Reggeli és uzsonnaételek, italok ajánlása a vendégeknek.

Reggeli és uzsonnaételek, italok adagolása, tálalása és díszítése.

A szakszerű csomagolás formái, lehetőségei, gyakorlása.

Alkoholmentes italok kiszolgálásának szakmai előírásai, munkafolyamata.

Kávé, tea, uzsonnaitalok pulton át történő értékesítése.

A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek és italok bemutatása vitrinekben, ételfotókon és egyéb reklámeszközökön.

Az értékesítés bizonylatolása.

A fizettetéssel kapcsolatos ismeretek

Zárás utáni teendők (zárókészlet megállapítás, a napi forgalom elszámolása, az értékesítőtér rendbe tétele, előkészítése a másnapi nyitásra, biztonság és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

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

*Szaktanterem, számítógépterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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 | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 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.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 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 |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 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. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Termelési és eladói gyakorlat tantárgy 108 óra/162 óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók elsajátítják az uzsonna ételek és italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg- meleg reggeli italok, elkészítésének gyakorlati ismereteit. Képesek lesznek a gyorséttermi és ételeladói munkaterületen forgalmazott alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, tea, kávé kiszolgálásának megoldására, a megszerzett szakmai ismeretek gyakorlati alkalmazására.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy, az Ételismeret, a 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul valamint a Munkavédelmi alapismeretek tantárgy anyagához kapcsolódik.

* 1. **Témakörök**
     1. **Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása *36óra/54 óra***

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.

Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

* + 1. **Hidegkonyhai termékek készítése, eladása *36óra/54 óra***

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és ételeladó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztálak összeállítása.

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

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

A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

* + 1. **Meleg ételek készítése, eladása *36óra/54 óra***

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

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítása.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köretek készítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

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

*Tanműhely, iskolai gyakorlóhely, munkahelyi tanétterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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. | vita |  |  | x | - |
| 1.3. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.4. | projekt |  | x |  | - |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | x | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
|  | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x |  | - |
| 2.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x | x | - |
| 2.3. | Műveletek gyakorlása |  | x |  | - |
| 2.4. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.2.. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Termelési és eladói üzemi gyakorlat tantárgy 630 óra**

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók a vendéglátó üzleti munkafolyamatokban begyakorolják az uzsonna ételek és italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg- meleg reggeli italok, elkészítését és kiszolgálását, a gyorséttermi ételeladói munkaterületen forgalmazott alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, tea, kávé kiszolgálását szakmai felügyelet mellett, önálló munkatevékenységgel.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy, az Ételismeret, a 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul valamint a Munkavédelmi alapismeretek tantárgy anyagához kapcsolódik. Felhasználják a tanműhelyi, tanéttermi gyakorlatban megszerzett tapasztalatokat.

* 1. **Témakörök**
     1. **Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása *210 óra***

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.

Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

* + 1. **Hidegkonyhai termékek készítése, eladása *210 óra***

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és ételeladó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztálak összeállítása.

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

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

A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

* + 1. **Meleg ételek készítése, eladása *210 óra***

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

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítása.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köretek készítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

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

*Gyakorlati képzőhely, munkahely, munkahelyi tanüzem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita |  | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.5. | projekt |  | x |  | - |
| 1.6. | szimuláció |  |  | x | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  | x |  | - |
| 1.3. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Munkaműveletek megfigyelése | x |  |  | - |
| 2.2. | Műveletek, mozdulatok begyakorolása | x |  |  | - |
| 2.3. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  |  | x | - |
| 2.4. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  |  | x | - |
| 2.5. | Termelő tevékenység gyakorlása | x |  |  | - |
| 2.6. | Eladási tevékenység gyakorlása | x |  |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  |  |  | - |
| 3.2 | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 3.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10057-12 azonosító számú**

**Vendéglátó eladói értékesítés**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10057-12 azonosító számú, Vendéglátó eladói értékesítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10057-12  Vendéglátó eladó i értékesítés | Vendéglátó eladói tevékenység | | | | | | | | | | Értékesítés gyakorlata | | | | | | | | | | Értékesítés üzemi gyakorlata | | | | | | | |
| Munkakörnyezet, munkaszervezés | Kommunikáció | | | Üzleti adminisztráció | | | | | | Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés | | Hideg és meleg ételek értékesítése | | | | Italok értékesítése | | | Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés | | Hideg és meleg ételek értékesítése | | | | Italok értékesítése | | |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről | x | |  | | | | |  | |  | | | | |  | |  | | x | | | x | | | | | | x |
| Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti | x | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | x | |
| Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat | x | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását és gondoskodik a megfelelő készletről | x | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Cukrászati készítmények befejező műveleteit végzi, feltölti a hűtővitrineket | x | |  | | | | |  | | x | | | | |  | |  | | x | | | x | | | | | |  |
| Fagylaltot fagyaszt, fagylaltpultot feltölt, vezeti a nyilvántartást |  | |  | | | | |  | | x | | | | |  | |  | |  | | | x | | | | | |  |
| Fagylaltkelyheket, pohárkrémeket készít és díszít |  | |  | | | | |  | | x | | | | |  | |  | |  | | | x | | | | | |  |
| Adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre |  | |  | | | | |  | | x | | | | | x | |  | | x | | | x | | | | | | x |
| Kevert italokat, jégkásákat, turmix italokat készít |  | |  | | | | |  | | x | | | | | x | |  | |  | | |  | | | | | | x |
| Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál, felszolgál |  | |  | | | | |  | |  | | | | |  | | x | |  | | |  | | | | | | x |
| Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávékülönlegességeket készít |  | |  | | | | |  | | x | | | | |  | | x | |  | | |  | | | | | | x |
| Nemzetközi és egyedi receptek alapján teákat, teakülönlegességeket készít |  | |  | | | | |  | | x | | | | |  | | x | |  | | |  | | | | | | x |
| Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben | x | | x | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Ételt, süteményt, italt ajánl a vendégeknek |  | | x | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Felméri a vendégek igényeit, felveszi a rendeléseket magyar és idegen nyelven |  | | x | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Alkalmazza a cukrászdai és kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást |  | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Süteményeket, fagylaltot, pohárkrémeket, palackozott italokat csomagol |  | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről |  | | x | | | | | x | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti | x | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat | x | |  | | | | |  | |  | | | | |  | |  | | x | | | x | | | | | | x |
| Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, fizettet, szükség szerint standol | x | |  | | | | | x | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást | x | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Elvégzi a zárási teendőket, üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket | x | |  | | | | | x | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Ügyel a munkakörnyezet folyamatos tisztaságára |  | |  | | | | |  | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP, környezet-, munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat | x | | x | | | | | x | | x | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Csomagolóanyagok, üzleti gépek, felszerelések, eszközök | x | |  | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Árcímkék, ártáblák, árlapok |  | |  | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Ételek, sütemények és italok |  | |  | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások |  | |  | | |  | | | x | | | | | |  | | x | | x | | |  | | | | | | x |
| Teakészítési eljárások |  | |  | | |  | | | x | | | | | |  | | x | |  | | |  | | | | | | x |
| Koktél, jégkása, frappé, és turmixital |  | |  | | |  | | | x | | | | | |  | | x | |  | | |  | | | | | | x |
| Cukrászdai és kávéházi felszolgálás szabályai |  | |  | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Vendégkommunikáció, etikett, protokollszabályok |  | | x | | |  | | |  | | | | | |  | |  | | x | | | x | | | | | | x |
| Pénztárgépek, pénztárszámítógépek használata | x | |  | | | x | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Pénzkezelési és számlázási szabályok |  | |  | | | x | | |  | | | | | |  | |  | | x | | | x | | | | | | x |
| Étel-, sütemény- és fagylaltválaszték bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása |  | |  | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | |  |
| Munka-, tűz- és balesetvédelem, környezetvédelem, élelmiszerbiztonság | x | | x | | | x | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elemi szintű számítógép használat |  | |  | | | x | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése |  | | x | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Szakmai és idegen nyelvű hallott szöveg megértése |  | | x | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Szakmai és idegen nyelvű beszédkészség |  | | x | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Elemi számolási készség |  | |  | | | x | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| Elemi szintű számítógép használat |  | |  | | | x | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | | | | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Állóképesség |  | |  | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | x | | | | |
| Mozgáskoordináció (testi ügyesség) |  | | x | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | x | | | | |
| Kézügyesség |  | |  | | |  | | | x | | | | | | x | | x | | x | | | x | | | x | | | |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kompromisszumkészség |  | | x | | | |  | | | | | x | | | x | | x | | x | | | | x | | | | | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A környezet tisztántartása | x | | |  | | |  | | | | | x | | x | | x | | x | | | | | x | | | | | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  | | x | | | |  | | | | | x | | x | | x | | x | | | | x | | | | | | x |

1. **Vendéglátó eladói tevékenység tantárgy 106 óra/102óra\***

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók megismerik munkakörnyezetüket, a vendéglátás sajátságos munkaszervezési feladatait. Felismerik a jó kommunikációs és problémamegoldó képesség fontosságát és nyitottá válnak képességeik fejlesztése tekintetében. Megismerik a munkavégzéshez szükséges ügyviteli, bizonylati teendőket.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az 10056-12 Gyorsétkeztetés, ételeladás modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Munkavédelmi alapok, az Ételismeret, Italismeret, és a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

* 1. **Témakörök** 
     1. **Munkaterület, munkaszervezés *74óra/40óra***

A vendéglátó eladó tevékenysége, munkakörének legjellemzőbb üzlet típusai.

Cukrászda, eszpresszó jellegű üzletek gépei, berendezései, felszerelései.

Bárok, ételbárok, sörbárok, borozók gépei, berendezései, felszerelései.

Vendéglátó-eladóval szemben támasztott követelmények.

A vendéglátó eladó munkaterületére, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályok, és betartásuk.

Mellék munkafolyamatok.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

Munkavédelmi előírások a pultban és a vendégtérben.

Balesetvédelmi előírások a vendéglátó eladói munkatevékenységre vonatkozóan.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátó üzletben.

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

A vendéglátó-eladó értékesítő tevékenysége.

A kiszolgálás általános szabályai.

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

Cukrászdai és kávéházi felszolgálás, kiszolgálás.

A munkarend kialakítása.

Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

A vendéglátó-eladó munkaterületének előkészítése.

Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, biztonságos használatának elsajátítása.

Tájékozódás a napi feladatokról, rendelésekről, rendezvényekről.

Az árukészlet figyelemmel kísérése, az áru utánpótlása.

Tájékozódás a napi választékról.

Cukrászati alapismeretek, sütemények csoportjainak ismerete: omlós-, élesztős-, vajas- felvert-, forrázott-, hengerelttésztából készített uzsonna sütemények.

Kikészített sütemények: torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos-, marcipános sütemények, bonbonok.

Hagyományőrző cukrászati termékek.

Diabetikus készítmények.

Cukrászati készítmények befejező műveletei, szeletelés, díszítés.

Készítmények adagolása, tálalása, díszítése helyben fogyasztásra és elvitelre.

Fagylaltok, fagylalt készítményekkel kapcsolatos ismeretek.

Az áruválaszték bemutatásának formái, módjai.

Termék címkék, árlapok fajtái, készítése, kihelyezése.

Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

Zárás utáni teendők (standolás, a napi forgalom elszámolása, az értékesítőtér rendbe tétele, előkészítése a másnapi nyitásra, biztonság és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Rendelések felvétele, rendezvények lebonyolítása, szervezése.

* + 1. **Kommunikáció  *20 óra/40óra***

Általános kommunikációs szabályok.

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

Kapcsolattartás a vendégekkel, munkatársakkal, társrészlegekkel.

Alá-, mellé- és fölérendeltségi viszony a vendéglátó üzletben.

Konfliktusok kezelése.

Vendégtípusok.

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.

Vendég reklamációk intézése.

.

* + 1. **Üzleti adminisztráció  *12 óra/22óra***

A vendéglátó eladói tevékenység végzéséhez szükséges napi adminisztráció, szállítólevelek, számlák, az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása.

Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok és azok nyilvántartása.

Pénztárkönyv vezetése, különböző fizetési módokkal, eszközökkel kapcsolatos nyilvántartások.

Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése.

Vendéglátós alap szoftwerek ismerete.

A HACCP dokumentumai, bizonylatai a vendéglátó-eladó munkájában.

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete.

Napi elszámolás bizonylatainak kezelése.

Leltározás, áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás bizonylatainak kitöltése.

Munkabeosztás, jelenléti ív kezelése.

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

*Szaktanterem, számítógépterem, tanétterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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. | vita |  |  | x | - |
| 1.3. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.4. | projekt |  | x |  | - |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | x | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
|  | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x |  | - |
| 2.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x | x | - |
| 2.3. | Műveletek gyakorlása |  | x |  | - |
| 2.4. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.2.. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Értékesítés gyakorlata tantárgy 72 óra/96 óra**

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A gyorsétkeztetési és ételadó modulban elsajátított ételek, italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok mellett munkahelyen, vendéglátó üzletben begyakorolják a sütemények, cukrászati készítmények, kevert báritalok, minőségi - különleges minőségű - borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök kiszolgálását és felszolgálását.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Munkavédelmi alapok, az Ételismeret, Italismeret, és kiszolgálás, Vendéglátó eladói tevékenység és a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

* 1. **Témakörök** 
     1. **Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés *24óra/32óra***

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.

Csomagolási eszközök, technikák.

Munkaterület előkészítése nyitásra.

Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.

Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.

Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása.

Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.

Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.

Napi ajánlat összeállítása.

Árlap, árközlő eszközök készítése.

Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.

A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.

Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

* + 1. **Hideg és meleg ételek értékesítése *24óra/32óra***

Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).

Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.

A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.

Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez

* + 1. **Italok értékesítése *24óra/32 óra***

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

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

*Iskolai tanműhely, tanétterem, munkahelyi tanétterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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. | vita |  |  | x | - |
| 1.3. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.4. | projekt |  | x |  | - |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | x | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
|  | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x |  | - |
| 2.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x | x | - |
| 2.3. | Műveletek gyakorlása |  | x |  | - |
| 2.4. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.2.. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |

**14.6.A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Értékesítés üzemi gyakorlata tantárgy 560 óra**

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

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A gyorsétkeztetési és ételeladó modulban elsajátított ételek, italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok mellett munkahelyen, vendéglátó üzletben begyakorolják a sütemények, cukrászati készítmények, kevert báritalok, minőségi - különleges minőségű - borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök kiszolgálását és felszolgálását.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az 10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Munkavédelmi alapok, az Ételismeret, Italismeret, és kiszolgálás, Vendéglátó eladói tevékenység és a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához. A munkahelyi gyakorlaton felhasználják az iskolai csoportos foglakozáson begyakorolt munkaműveleteket.

* 1. **Témakörök** 
     1. **Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés *150 óra***

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.

Csomagolási eszközök, technikák.

Munkaterület előkészítése nyitásra.

Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.

Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.

Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása

Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.

Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.

Napi ajánlat összeállítása.

Árlap, árközlő eszközök készítése.

Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.

A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.

Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

* + 1. **Hideg és meleg ételek értékesítése *210 óra***

Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).

Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.

A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.

Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez.

* + 1. **Italok értékesítése *210 óra***

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

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

*Munkahely, gyakorlati képzőhely, munkahelyi tanétterem*

* 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     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. | vita |  |  | x | - |
| 1.3. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.4. | projekt |  | x |  | - |
| 1.5. | szemléltetés |  |  | x | - |

* + 1. ***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** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
|  | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x |  | - |
| 2.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x | x | - |
| 2.3. | Műveletek gyakorlása |  | x |  | - |
| 2.4. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.2.. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |

**14.6.A tantárgy értékelésének módja**

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

Összefüggő szakmai gyakorlat

**I. Háromévfolyamos 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak**/Témakörök |
| **10056-12**  **Gyorsétkeztetés, ételeladás** | **Termelési és eladói gyakorlatok** |
| Reggeli és uzsonna ételek készítése**,** eladása |
| Hidegkonyhai termékek készítése**,** eladása |
| Meleg ételek készítése**,** eladása |
| **10057-12**  **Vendéglátó eladói értékesítés** | **Értékesítés gyakorlata** |
| Reggeli és uzsonna ételek, italok értékesítése |
| Hidegkonyhai termékek, cukrászati termékek és meleg ételek értékesítése |
| Italok értékesítése |

**10056-12 Gyorsétkeztetés, ételeladás**

Három évfolyamos oktatás esetén a 9. évfolyamot követően

**Termelési és eladói gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása**

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.

Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

**Hidegkonyhai termékek készítése, eladása**

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és ételeladó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztálak összeállítása.

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

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

A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

**Meleg ételek készítése, eladása**

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

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítása.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köretek készítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

**10057-12Vendéglátó eladói értékesítés**

Három évfolyamos oktatás esetén a 10. évfolyamot követően

**Vendéglátó eladói tevékenységtantárgy**

**Témakörök**

**Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés**

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.

Csomagolási eszközök, technikák.

Munkaterület előkészítése nyitásra.

Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.

Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.

Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása.

Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.

Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.

Napi ajánlat összeállítása.

Árlap, árközlő eszközök készítése.

Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.

A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.

Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

**Hideg és meleg ételek értékesítése**

* Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).

Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.

A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.

Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez

**Italok értékesítése**

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

**II. Kétévfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül**

1. évfolyamot követően 160 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak**/Témakörök |
| 10056-12  Gyorsétkeztetés, ételeladás | **Termelési és eladói gyakorlatok** |
| Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása |
| Hidegkonyhai termékek készítése, eladása |
| Meleg ételek készítése |
| 10057-12  Vendéglátó eladói értékesítés | **Vendéglátó eladói tevékenység** |
| Reggeli és uzsonna ételek, italok értékesítése |
| Hidegkonyhai termékek, cukrászati termékek és meleg ételek értékesítése |
| Italok értékesítése |

**10056-12 Gyorsétkeztetés, ételeladás**

**Termelési és eladói gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Reggeli, uzsonna ételek készítése, eladása**

Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.

Munkaruha használata.

A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.

Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.

A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.

Péksütemények, reggeli sütemények.

Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.

Egyszerű meleg ételek készítése.

Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás.

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.

Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.

Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

**Hidegkonyhai termékek készítése, eladása**

A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.

Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.

A gyorséttermi és ételeladó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.

Töltött tojásételek készítése.

Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztálak összeállítása.

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

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

A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

**Meleg ételek készítése, eladása**

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

Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.

Zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítása.

A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.

A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.

Vegyes és gyümölcs köretek készítése.

Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.

A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

**10057-12Vendéglátó eladói értékesítés**

**Vendéglátó eladói tevékenységtantárgy**

**Témakörök**

**Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés**

A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására.

Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.

A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).

Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.

Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).

A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.

Csomagolási eszközök, technikák.

Munkaterület előkészítése nyitásra.

Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.

Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.

Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása

Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.

Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.

Napi ajánlat összeállítása.

Árlap, árközlő eszközök készítése.

Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.

A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.

Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

**Hideg és meleg ételek értékesítése**

Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).

Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.

A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.

Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.

Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez

**Italok értékesítése**

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.

Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).

Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.

Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.

Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.

A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).

A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.

Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).