

## SZAKKÉPZÉSI TANTERVI AJÁNLÁS

a

34 811 03  
PINCÉR  
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

Kizárólag a 2012/2013. tanévben induló szakképzésekre vonatkozóan a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény (a továbbiakban Szt.) 92. § (27) bekezdése alapján készült.

Készítette: Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara  
Oktatási Nonprofit Kft.  
Vendéglátás-turisztika kerettantervi ajánlásokat fejlesztő munkacsoport

2012.

**SZAKKÉPZÉSI TANTERVI AJÁNLÁS**  
**A**  
**34 811 03 PINCÉR SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

Kizárólag a 2012/2013. tanévben induló szakképzésekre vonatkozóan a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény (a továbbiakban Szt.) 92. § (27) bekezdése alapján készült.

### **I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési tantervi ajánlás

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló módosított 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,
- az 34 811 03 Pincér szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alján készült.

### **II. A szakképesítés alap-adatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03

Szakképesítés megnevezése: Pincér

Szakmacsoport: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440 óra

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

### **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 rendelt 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: vannak

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.

#### **Tárgyi feltételek**

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

Szakiskolai képzés összes elvi óraszama (három évfolyamos):

1260 + 1260 + 1120 + 300 = 3940 óra

szakmai óraszám (67%): 2640 óra

ebből az szvk-ban előírt elmélet-gyakorlat arány alapján

– elméleti óraszám: 792 óra

– gyakorlati óraszám: 1848 óra

A szabad sáv (8-10%) nélkül a szakmai órák száma legalább 2376, de legfeljebb 2429; a jelen tantervi ajánlás által meghatározott tartalmú és tantárgyi struktúrájú szakmai óraszám

## 1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám  
évfolyamonként**

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	1/9. évfolyam		Össze- függő nyári gyakor- lat	2/10. évfolyam		Össze- függő nyári gyako- r-lat	3/11. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakor- lati heti óraszám		elméleti heti óraszám	gyakor- lati heti óraszám		elméleti heti óraszám	gyakor- lati heti óraszám
10044-12 Élelmiszer, fogyasztó- védelem	Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztó- védelem	1							
	Élelmiszerek csoportjai				1			1	
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1			0,5			1	
	Szakmai számítások	1			0,5			1	
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	1			1			1	
10047-12 Felszolgá- lás alapjai	Felszolgá- lás elmélet	5							
	Felszolgá- lás gyakorlat		2						
10074-12 Felszolgá- lás	Felszolgá- lás elmélet				2,5			2,5	
	Felszolgá- lás gyakorlat					17,5			17,5
	Felszolgá- lás üzemi gyakorlat					2			2
	Összes óra	9	2	140	5,5	19,5	160	6,5	19,5
	Összes óra	11		140	25		160	26	

Összesen, jelen tantervi ajánlásban meghatározott tartalmú  
szakmai gyakorlati óraszám: 1698  
szakmai elméleti óraszám: 730

## 2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszám  
évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám								Összesen
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztóvédelem	36								36
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	16								16
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8								8
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	8								8
	Fogyasztóvédelem	4								4
	<b>Élelmiszerek csoportjai</b>				36			32		<b>68</b>
	Állati eredetű élelmiszerek				28					28
	Növényi eredetű élelmiszerek				8			20		28
	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							3		3
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók							2		2
	Italok							7		7
10045-12 Gazdálkodás	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>	<b>36</b>			<b>18</b>			<b>32</b>		<b>86</b>
	A gazdálkodás elemei, a piac	4						4		8
	A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei	4								4

	A vendéglátás tevékenységei Üzletkörök, üzlettípusok, munkakörök Nyomtatványok	16			6			12		34
	A vendéglátásban jellemző vállalkezési formák. Munkaügyi ismeretek	4			4			12		20
	Viselkedés kultúra, kommunikáció, marketing	8			8			4		20
	<b>Szakmai számítások</b>	<b>36</b>			<b>18</b>			<b>32</b>		<b>86</b>
	Viszonyszámok	8						2		10
	Árképzés	20			2			2		24
	Készletgazdálkodás	8			8			4		20
	Jövedelmezőségi számítások				8			4		12
	Elszámoltatás							6		6
	Létszám és bérgazdálkodás							6		6
	Tápérték, tömeg és veszteségszámítások							8		8
	10046-12 Szakmai idegen nyelv	<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>36</b>			<b>36</b>			<b>32</b>	
Szakmai kifejezések		21			8			6		35
Szakmai technológiák		15			10			6		31
Szakmai szituációk					18			20		38
10047-12 Felszolgálas alapjai	<b>Felszolgálas alapjai elmélet</b>	<b>180</b>								<b>180</b>
	Higiénia, HACCP, munkavédelem	18								18
	Berendezési tárgyak, eszközök ismerete	18								18
	Étel-ital ismeret 1	72								72
	Értékesítés elmélet 1	72								72
	<b>Felszolgálas alapjai gyakorlat</b>		<b>72</b>							<b>72</b>
	Helység, eszköz ismeret		18							18
	Eszközhasználat		18							18
Ital felszolgálas		18							18	

	Étel felszolgálás		18						18	
10074-12 Felszolgálás	<b>Felszolgálás elmélet</b>				90			80	170	
	Étel-ital ismeret 2				24			20	44	
	Értékesítés elmélet 2				10			10	20	
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás				20			14	34	
	Üzleten kívüli és szállodai értékesítés				16			16	32	
	Értékesítés elszámolása, informatikai ismeretek				20			20	40	
	<b>Felszolgálás üzemi gyakorlat</b>			140		630	160		560	1490
	Különböző felszolgálási módok			100		300	120		278	798
	Különleges éttermi munka			20		250	20		218	508
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció, informatika			20		80	20		64	184
	<b>Felszolgálás gyakorlat</b>					72			64	136
	Különböző felszolgálási módok					40			44	84
	Különleges éttermi munka					22			10	32
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció, informatika					10			10	20
	<b>Összesen:</b>	<b>324</b>	<b>72</b>	<b>140</b>	<b>198</b>	<b>702</b>	<b>160</b>	<b>208</b>	<b>624</b>	<b>2428</b>
A három év összes óraszama e/gy:								730	1698	
Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya:								30	70	

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

A táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám 90-92 %-a került felosztásra.

Az időkeret fennmaradó részének 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.

**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	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók	Italok
<b>FELADATOK</b>									
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					
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>									
Táplálkozástudományi alapismeretek	x								
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x								
Mikroorganizmusok jellemzői	x								
Élelmiszerek tartósítása	x								
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták						x			
Természetes édesítőszeres, mesterséges édesítőszeres							x		
Zsiradékok					x	x			
Tej, tejtermékek					x				
Tojás					x				

Hús, húspari 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 higiéniaja, kritikus pontok ellenőrzése		x	x						
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai			x						
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok			x						
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>									
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 beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>									
Pontosság		x	x	x	x	x	x	x	x
Felelősségtudat	x	x	x	x					
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>									
Határozottság				x					
<b>MÓDSZER KOMPETENCIÁK</b>									
Rendszerező képesség	x	x	x	x					
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x	x					

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

**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 hozásának lehetőségeinek, feltételeinek elsajátítása.

**Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül**

**1.1. Témakörök és elemeik**

**Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése** **16 óra**

- Táplálkozás jelentősége
- Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
- Emésztés, tápanyag felszívódás
- Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
- Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
- Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások
- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége
- Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

**Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei** **8 óra**

- Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:
- Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
- A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
- Bejáratok, raktárak, előkészítő helységek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helységek 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

## **Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei**

**8 óra**

- A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
- Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
- Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

## **Fogyasztóvédelem**

**4 óra**

- Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- A Vásárlók Könyve
- Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettség

### **1.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése**

### **1.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák**

**A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

### **1.4. A tantárgy értékelésének módja**

### **1.5. A továbbhaladás feltételei**

## **2. Élelmiszerek csoportjai elmélet tantárgy**

**68 óra**

### **A tantárgy tanításának célja**

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

### **Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül**

#### **2.1. Témakörök és elemeik**

### **Állati eredetű élelmiszerek**

**28 óra**

- Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati

- eredetű olajak) jellemzése felhasználása
- Tej tejkészítmények, tejtermékek jellemzése felhasználása
- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.
- Hús, húsipari termékek jellemzése felhasználása
- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, jellemzése felhasználása
- Vadak jellemzése felhasználása
- Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása
- Egyéb hidegvérűállatok jellemzése felhasználása.

### **Növényi eredetű élelmiszerek**

**28 óra**

- Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása
- Zöldségek jellemzése és felhasználása
- Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
- Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása

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

**3 óra**

- Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása
- Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása
- Kakaópor jellemzése és felhasználása
- Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása
- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

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

**2 óra**

- Fűszerek jellemzése és felhasználása
- Ízesítőanyagok só és ecet jellemzése felhasználása
- Adalékanyagok jellemzése és felhasználása
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

### **Italok**

**7 óra**

- Alkohol tartalmú italok jellemzése és felhasználása
- Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása

## **2.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése**

## **2.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák**

## **A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

### **2.4. A tantárgy értékelésének módja**

### **2.5. A továbbhaladás feltételei**

**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						
	A gazdálkodás elemei, a piac	A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei	A vendéglátás tevékenységei. Üzletkörök, üzlettipusok, munkakörök. Nyomtatványok	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák Munkaügyi ismeretek.	Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing	Viszonyszámok	Árképzés	Készletgazdálkodás	Jövedelmezőségi számítások	Elszámoltatás	Létszám és bérgazdálkodás	Tápérték, tömeg és veszteségszámítások
<b>FELADATOK</b>												
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x		x		x				x	x		
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot						x				x	x	
Választékot állít össze, árlapot készít			x				x	x				
Figyelemmel kíséri az árukészletet			x					x		x		
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból			x					x				
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását			x						x			
Rendelést állít össze			x									
Árut vesz át			x									
Leltározási feladatokat végez			x							x		
Bizonylatokat állít ki			x				x			x		
Standol, elszámol a napi bevétellel			x							x		
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki			x					x				
Jelenléti ívet vezet			x								x	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást			x								x	
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz							x		x			
Anyaghányadot, kalkulációt készít			x				x					x
Veszteségszámításokat végez			x									x
Gazdálkodási számításokat végez			x		x	x	x	x	x	x	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát												x





Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x					x				
Árképzés			x				x					
Marketing alapismeretek			x									
Marketing és reklámeszközök a vendéglátásban	x		x		x							
Értékesítés ösztönzés elemei	x		x		x							
Viselkedéskultúra, kommunikáció					x							x
Az üzleti élet írásbeli formái					x							
A vendéglátás üzletkörei és típusai			x	x								
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>												
Olvasott szakmai szöveg megértése												x
Szakmai nyelvi íráskészség												x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése												x
Szakmai nyelvű beszéd-készség												x
Elemi számolási készség						x	x	x	x	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>												
Önállóság	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
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>												
Közérthetőség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>MÓDSZER KOMPETENCIÁK</b>												
Tervezési képesség	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
Áttekintő képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### 3. Vendéglátó gazdálkodás elmélet tantárgy

86 óra

#### 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.

#### Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

##### 3.1. Témakörök és elemeik

#### A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra

- a gazdálkodás alapegységei
- a gazdálkodás kör folyamata és elemei (szükséglet, termelés, elosztás, fogyasztás, újratermelés)
- a piac tényezői, kereslet, kínálat, ár, a piacok csoportosítása, szereplői, működése, befolyásolói, piaci formák, piactípusok
- piaci verseny
- munkaerő piaci versenyképesség

#### A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei

4 óra

- a vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdálkodásban
- a vendéglátás feladata (figyelembe véve a változó és differenciált fogyasztói szokásokat)
- a vendéglátás ágazati besorolása
- a vendéglátás személyi, tárgyi feltételei
- a vendéglátás sajátosságai

#### A vendéglátás tevékenységei Üzletkörök, üzlettípusok Nyomtatványok

34 óra

- a különböző üzletkörök ismertetése
- az üzlettípusok jellemzői (étel,- ital kínálat, vendégkör, fogyasztói szokások, jellemző berendezési tárgyak, eszközök, termelő és értékesítő helységek, választék kialakítása, közlése)
- Fő-mellékmunkafolyamatok, kiegészítő tevékenységek

- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, stb.)
- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmi, bizonylatai (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy)
- Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése

### **A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Munkaügyi ismeretek**

**20 óra**

- az egyéni és legjellemzőbb társas vállalkozási formák jellemzői, alapításuk, működésük feltételei
- társas vállalkozások megszűnésének módjai: felszámolás, végelszámolás-csődeljárás
- munkaviszony létesítése, megszüntetése,
- munkaszerződés tartalmi elemei,
- munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei
- a vendéglátás munkaerő gazdálkodásának jellemzői: munkakörök, munka időbeosztás, szabadság, anyagi felelősség, jelenléti ív
- bérezéssel kapcsolatos ismeretek: alapfogalmak, mutatók, munkabér járulékok, levonások, nettó-bruttó bér
- adózási alapfogalmak: fogalmi szinten SZJA (adófizetettek köre, adóelőleg, adókulcs, bevallás, adómegfizetés) Társasági adó (jellemzői, adófizetettek köre, adóelőleg, adókulcs, adómegfizetés)

### **Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing**

**20 óra**

- alapvető etikett és protokollszabályok, személyiségtípusok, vendégtípusok, konfliktuskezelés
- vendég és pincér közötti kommunikáció: köszönés, vendégfogadás, információadás, elköszönés
- a marketing tevékenység fogalma, területei, a vendéglátóiparra jellemző eszközei. Reklámeszközök a vendéglátásban

### **3.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése**

### **3.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák**

**A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

### **3.4. A tantárgy értékelésének módja**

### 3.5. A továbbhaladás feltételei

#### 4. Szakmai számítások elmélet tantárgy

86 óra

##### A tantárgy tanításának célja:

A tantárgy keretében a tanulók alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretekre tesznek szert. Képesek lesznek elemezni, értékelni, tervezni a vendéglátó üzletek bevételeit, eredményét, kiadásait. Elsajátítják az optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismereteket. A megtanult mutatók, viszonyszámok segítségével tervezni, és elemezni tudják a bevétel összetételét. Képesek lesznek meghatározni az optimális munkaerő nagyságát, összetételét. Megtervezik a rendelkezésre álló tárgyi és humán erőforrások maximális kihasználtságát.

##### Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

###### 4.1. Témakörök és elemeik

###### Viszonyszámok

10 óra

- dinamikus viszonyszámok
- bázisviszonyszámok
- láncviszonyszámok
- megoszlási viszonyszámok

###### Árképzés

24 óra

- bruttó, nettó ár kiszámítása
- ÁFA számítás, ÁFA egyenleg
- árképzés a vendéglátásban (beszerzési ár, kalkuláció ételek, italok, cukrásztermékek esetében, árendmények)

###### Készletgazdálkodás

20 óra

- áruforgalmi mérleg
- forgási sebesség
- átlagkészlet

###### Jövedelmezőségi számítások

12 óra

- az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, költségek, eredmény fogalma,

jellemzői

- jövedelmezőségi tábla bruttó bevételből adózatlan és adózott eredmény kiszámítása

### **Elszámoltatás**

**6 óra**

- raktár elszámoltatás
- termelés elszámoltatása
- értékesítés elszámoltatása

### **Létszám és bérgazdálkodás**

**6 óra**

- termelékenységi és munkaerő-gazdálkodási mutatók értelmezése

### **Tápérték, tömeg és veszteségszámítások**

**8 óra**

- anyaghányad számítás ételek italok, cukrászati termékek esetén,
- veszteségszámítás, tömegszámítás
- tápanyag és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag és energiatartalmának kiszámítása, tápanyagszükséglet

## **4.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése**

## **4.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák**

**A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

## **4.4. A tantárgy értékelésének módja**

## **4.5. A továbbhaladás feltételei**

**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
<b>FELADATOK</b>			
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel			x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét			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
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>			
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	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>			
Idegen nyelvű beszédképesség			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

## 5. Szakmai idegen nyelv elmélet tantárgy

104 óra

### A tantárgy tanításának célja

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

### Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

#### 5.1. Témakörök és elemeik

##### Szakmai kifejezések

35 óra

- Gasztronómia nyersanyagai
- Cukrászkészítmények megnevezései
- Ételek megnevezései
- Italok megnevezései
- Vendéglátóipari egységek és helyiségek
- Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
- Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

##### Szakmai technológiák

31 óra

- Cukrászati technológiák
- Étélkészítési technológiák
- Italok készítése, felszolgálás folyamatai

##### Szakmai szituációk

38 óra

- Kommunikáció a munkatársakkal
- Etikett, protokoll alkalmazása
- Kommunikáció a vendégekkel
- Vendégek fogadása
- Ajánlás idegen nyelven
- Rendelésfelvétel idegen nyelven
- Panaszkezelés

#### 5.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

#### 5.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói

**tevékenységformák**

**A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

**5.4. A tantárgy értékelésének módja**

**5.5. A továbbhaladás feltételei**

**A**  
**10047-12 azonosító számú**  
**FELSZOLGÁLÁS ALAPJAI**  
**című**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

**A 10047-12 azonosító számú, Felszolgálat alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

10047-12 Felszolgálat alapjai	Felszolgálat alapjai elmélet				Felszolgálat alapjai gyakorlat			
	Higiéniá, HACCP, munkavédelem	Berendezési tárgyak, eszközök ismerete	Étel-ital ismeret 1	Értékesítés elmélet 1	Helység,-eszköz ismeret	Eszközhasználat	Ital felszolgálat	Étel felszolgálat
<b>FELADATOK</b>								
Elvégzi az egyéni előkészületeit	x							
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről					x	x	x	x
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti	x	x			x	x		
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat	x	x				x		
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról vételez				x			x	x
Elvégzi a terítési műveleteket	x			x	x	x	x	x
Kezeli az értékesítés gépeit	x					x	x	x
Kávét reggeli italokat készít				x		x	x	
Fogadja a vendéget és felméri az igényeit							x	x
Ajánlja vendégek részére a reggeli típusait				x				
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat				x				
Ételt, italt ajánl a vendégnek				x				
A vendég kérése szerint ismerteti az üzlet étel- ital választékát				x				
Különböző felszolgálati módokban dolgozik							x	x
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait							x	x
Kezeli a vendég panaszokat							x	x
Fizetteti a vendéget							x	x
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszközutánpótlást						x	x	x
Szükség szerint standol				x				
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat		x			x			
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után		x			x			
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára	x	x			x	x		
Ügyel a vagyonbiztonságra		x				x	x	x
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat	x						x	x

Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x						
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>							
Eszköz meghatározás	x				x	x	x
Vendéglátás értékesítési formái						x	x
Terítés fajtái						x	x
Étel ital felszolgálás módjai			x			x	x
Hazai és nemzetközi szokások			x				
Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai		x			x		
Vendégkör							
Menü összeállítás alapszabályai			x				
Italok ajánlásának általános szabályai			x				
Italkészítés és tárolás			x			x	
Kávék, reggeli italok, alkoholos és alkoholfmentes italok			x			x	
Ételkészítés			x				x
Vendég kommunikáció, etikett és protokoll szabályok						x	x
Munkavédelem	x	x		x	x	x	x
Munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei	x	x		x	x	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>							
Kézírás	x	x	x	x	x	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x	x	x	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>							
Külső megjelenés	x	x	x	x	x	x	x
Rátermettség	x	x	x	x	x	x	x
Megbízhatóság	x	x	x	x	x	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>							
Rugalmasság		x	x	x	x	x	x
Udvariasság	x	x	x	x	x	x	x
Hatékony kérdéses készsége						x	x
<b>MÓDSZER KOMPETENCIÁK</b>							
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x	x
A környezet tisztán tartása	x	x	x	x	x	x	x
Harmóniára és esztétikára való törekvés		x	x	x	x	x	x

## 6. Felszolgálás alapjai elmélet tantárgy

180 óra

### A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helységeinek, helységkapcsolatainak berendezési tárgyainak megismerése. A munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A nyitás előtti teendők megtanulása. Az eszközök biztonságos használatának elsajátítása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital,- étel ismeret.

### Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

#### 6.1. Témakörök és elemeik

##### Higiénia, HACCP, munkavédelem

18 óra

HACCP dokumentáció ismerete, kitöltése, előírásainak alkalmazása (Intézkedési terv, Team ülések jegyzőkönyve, Oktatási jegyzőkönyv, Napi ellenőrzési lap, Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja).

Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, polírozás, sörcsapolás).

Munkavédelmi és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munkavédelmi és balesetvédelmi oktatás).

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

##### Berendezési tárgyak, eszközök ismerete

18 óra

Bútorok, fogyóeszközök, gépek, berendezések ismerete. Biztonságos használatuk módja.

##### Étel-ital ismeret 1.

72 óra

Alapvető ételismeret:

- hideg előételek
- levesek
- meleg előételek
- saláták

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora  
Értékesítés munkakörei, értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek, felszolgálat általános szabályai, felszolgálati módok: svájci, angol, francia, orosz  
Kommunikáció a vendéggel  
Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei adminisztrálása  
Vendégfogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás  
Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése  
Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézése, adminisztratív teendők.  
Vendégtípusok, vendéggel való bánásmód  
Zárás utáni teendők  
Elszámolás  
Standolás, standív elkészítése, elszámolás

A különböző értékesítési módok ismertetése, azok eszköz, személyi feltételei

## **6.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése**

## **6.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák**

### **A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

## **6.4. A tantárgy értékelésének módja**

## **6.5. A továbbhaladás feltételei**

# **7. Felszolgálat alapjai gyakorlat tantárgy**

**72 óra**

## **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzletek helységeinek, helységkapcsolatainak berendezési tárgyainak megismerése. A munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A nyitás előtti teendők megtanulása. Az eszközök biztonságos használatának elsajátítása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital,- étel ismeret.

## **Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül**



## 7.1. Témakörök és elemeik

### Helység, eszköz ismeret

18 óra

- előkészítő helységek
- raktár helységek
- termelő helységek
- értékesítő helységek
- kiegészítő helységek

### Eszközhasználat

18 óra

- A felszolgálat során használt eszközök megismerése, készség szintű használata

### Ital felszolgálat

18 óra

Az italok felszolgálatának általános szabályai.

- poharak,
- hőmérséklet,
- tálcahasználat,
- kóstoló

### Étel felszolgálat

18 óra

Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálatuk (hideg meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások)

## 7.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

## 7.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

## 7.4. A tantárgy értékelésének módja

## 7.5. A továbbhaladás feltételei

**A**  
**10074-12 azonosító számú**

**FELSZOLGÁLÁS**  
**című**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10074-12 azonosító számú, Felszolgálat alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

10074-12 Felszolgálat	Felszolgálat elmélet					Felszolgálat üzemi gyakorlat			Felszolgálati gyakorlat		
	Étel-italismeret 2	Értékesítés elmélet 2	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás	Üzleten kívüli és szállodai értékesítés	Értékesítés elszámolása informatikai ismeretek	Különböző felszolgálati módok	Különleges éttermi munka	Ügyvitel, üzleti dokumentáció, informatika	Különböző felszolgálati módok	Különleges éttermi munka	Ügyvitel, üzleti dokumentáció, informatika
<b>FELADATOK</b>											
Kapcsolatot tart más munkaterületekkel, kollégáival		x									
Megszervezi a saját munkáját		x									
Étrendjavaslatot, itálajánlatot készít, állít össze	x	x	x								
Számítógépet kezel, menükártyát készít					x						
Helyesen alkalmazza a protokoll-előírásokat		x									
Alkalmi terítéket készít		x									
A rendelés és az alkalmazott felszolgálati mód alapján felszolgálatot végez	x					x	x		x	x	
Figyelemmel kíséri a felszolgálandó étel, ital minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét	x					x			x		
Ételt, italt készít a vendég asztalánál, kínál, utántölt							x			x	
Pontosítja a fizetés módját					x						
Pénztárgépet kezel, számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki		x			x			x			x
Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja	x	x				x			x		
Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét		x				x			x		
Korrigálja a kínálatváltozásokat	x	x	x								
Szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket	x	x		x							
Berendezzi a rendezvény helyszínét		x		x							

A rendezvény étel és ital választékát bekészíti		x				x			x		
Segít a vendégnek a rendezvényasztalnál, tálcaról kínálja a vendégeket		x		x		x			x		
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét				x		x			x		
Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket					x			x			x
A szobaszervizre előkészül, felveszi a rendelést, elvégzi a számlázást				x							
Felszolgálja a megrendelt étel és italt, lerámol, elszámol		x			x	x			x		
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x	x		x		x	x		x	x	
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x		x							
Tájékozódik az új gasztronómiai trendekről	x	x	x			x	x		x	x	
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>											
Étrend, alkalmi menüsor összeállítása, ajánlása	x		x								
Különleges alkalmak italajánlatai	x		x								
Étkezési szokások	x		x								
Különleges alkalmi terítések	x		x								
Különböző alkalmakra történő felszolgálat, kiszolgálás						x			x		
Italkészítés és tárolás, kevert italok	x										
Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál	x					x	x		x	x	
Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok		x				x	x		x	x	
Rendezvény lebonyolítás menete				x							
Italok		x									
Borvidékek		x									
Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika					x			x			x
Alapvető foglalási, számlázási rendszerek				x	x			x			x
Új gasztronómiai, felszolgálási trendek	x		x			x	x		x	x	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>											
Felhasználói szintű számítógép használat					x			x			x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x						
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Információforrások kezelése					x			x			x
Elemi számolási készség			x	x	x			x			x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>											

Külső megjelenés	x	x	x	x		x	x		x	x	
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		x				x	x		x	x	
Elhivatottság, elkötelezettség			x	x		x	x		x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK											
Rugalmasság		x		x	x	x			x		
Udvariasság				x	x	x			x		
Kompromisszumkésztség				x			x			x	
MÓDSZER KOMPETENCIÁK											
Gyakorlatias feladatértelmezés			x	x		x	x		x	x	
A környezet tisztán tartása				x		x	x		x	x	
Harmóniára és esztétikára való törekvés			x			x	x		x	x	

**A tantárgy tanításának célja**

Étrend és étlap összeállításához szükséges ital és étel ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés. Nemzetközi konyhák valamint valláshoz vagy tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

**Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül****8.1. Témakörök és elemeik****Étel-italismeret 2****44 óra**

Húsetelek tálalása, felszolgálása, legismertebb módzatok

- szárnyas húsból készült ételek
- sertéshúsból készült ételek
- borjúhúsból készült ételek
- marhahúsból készült ételek
- bárány és birka-húsból készült ételek
- vadhúsból készült ételek
- halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek
- befejező fogások csoportosítása, tálalása, felszolgálása

**Értékesítés elmélet 2.****20 óra**

- Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök
- Feketekávé és kávéfajták felszolgálása, kávéfőző berendezések, gépek,
- Aperitif és digestive italok kínálása ital kocsiról
- Különleges éttermi munkák: (vendég előtti salátakészítés, halfilézés, sertés, marha, borjú, szárnyas szeletelése, tatárbeefsteak keverése, flambírozás, fondü készítés, kínáló kocsik használata). Különleges éttermi munkához szükséges eszközök.

**Étlapszerkesztése, étrend összeállítása****34 óra**

Szakszerű étlapszerkesztés. Étrend összeállítása különböző alkalmakra figyelembe véve a társas étkezés jellegét, a résztvevők korát, nemzetiségét az évszakot. Ételsorhoz illő italok ajánlása.

## **Üzleten kívüli és szállodai értékesítés**

**32 óra**

Kitelepülések, külső rendezvények lebonyolítása. A szállodai értékesítés sajátosságai, szoba-szerviz. Új gasztronómiai trendek, irányzatok.

## **Értékesítés elszámolása, informatikai ismeretek**

**40 óra**

Számla készítése különböző fizetési módok. Standolás. Belső árumozgás elemzése, bizonylatolása. Informatikai eszközök használata. Étlapkészítés számítógéppel.

### **8.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése**

### **8.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák**

**A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

### **8.4. A tantárgy értékelésének módja**

### **8.5. A továbbhaladás feltételei**

## **9. Felszolgálat üzemeltetési gyakorlat tantárgy**

**1190 óra/300 ÖGY**

### **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók képesek lesznek a tanult felszolgálati módokban dolgozni. A felszolgáláshoz szükséges eszközöket ki tudják választani, használják őket. Kialakítják a megfelelő munkakörnyezetet. Hatékonyan kommunikálnak munkatársaikkal és a vendégekkel.

### **Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül**

#### **9.1. Témakörök és elemeik**

### **Különböző felszolgálati módok**

**578 óra/220 ÖGY**

- angol felszolgálat
- tányér szerviz

### **Különleges éttermi munka**

**468 óra/40 ÖGY**

- a vendég asztalánál végzett munka (szeletelés, trancsírozás, salátakeverés,

flambírozás)

## Ügyvitel, üzleti dokumentáció, informatika

144 óra/40 ÖGY

- az üzemeltetéssel kapcsolatos adminisztráció, (jelenléti ívek, szállító levelek, számlák,
- elektronikus számlázó és készletnyilvántartó programok használata

### 9.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

### 9.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

### 9.4. A tantárgy értékelésének módja

### 9.5. A továbbhaladás feltételei

## 10. Felszolgálás gyakorlat

136 óra

### A tantárgy tanításának célja

A tanulók képesek lesznek a tanult felszolgálási módokban dolgozni. A felszolgáláshoz szükséges eszközöket ki tudják választani, használják őket. Kialakítják a megfelelő munkakörnyezetet. Hatékonyan kommunikálnak munkatársaikkal és a vendégekkel.

### Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

#### 10.1. Témakörök és elemeik

### Különböző felszolgálási módok

84 óra

- angol felszolgálás
- tányér szerviz

### Különleges éttermi munka

32 óra

- a vendég asztalánál végzett munka (szeletelés, trancsírozás, salátakeverés, flambírozás)

## Ügyvitel, üzleti dokumentáció, informatika

20 óra



- az üzemeltetéssel kapcsolatos adminisztráció, (jelenléti ívek, szállító levelek, számlák,
- elektronikus számlázó és készletnyilvántartó programok használata

#### **10.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése**

#### **10.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák**

**A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek**

#### **10.4. A tantárgy értékelésének módja**

#### **10.5. A továbbhaladás feltételei**