

SZAKKÉPZÉSI TANTERVI AJÁNLÁS

a

34 811 05 VENDÉGLÁTÓ ELADÓ 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 05 VENDÉGLÁTÓ ELADÓ 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,
- a 34 811 05 Vendéglátó eladó szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alján készült.

II. A szakképesítés alap-adatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 05

Szakképesítés megnevezése: Vendéglátó eladó

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 rendelet 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

– gyakorlati óraszám: 1848

A szabad sáv (8-10%) nélkül a szakmai órák száma: Z, ahol Z legalább $2626 \cdot 0,9$, de legfeljebb $2626 \cdot 0,92$; a jelen tantervi ajánlás által meghatározott tartalmú és tantárgyi struktúrájú szakmai óraszám

1. számú táblázat
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszama
évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	1/9. évfolyam		Össze- függő nyári gyakor- lat	2/10. évfolyam		Össze- függő nyári gyakor- 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, fogyasztóvédelem	1			1			1	
	Élelmiszerek csoportjai								
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1			0,5			1	
	Szakmai számítások	1			0,5			1	
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv alapjai	1			1			1	
10056-12 Gyors- étkeztetés, ételeladás	Étel-ital ismeret elmélet	5							
	Termelés gyakorlat		2						
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés	Munkakörnyezet , munkaszervezés (elmélet+ gyakorlat)				2,5			2,5	
	Értékesítés (gyakorlat)					17,5			17,5
	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	
	Élelmiszerek csoportjai				36			32				68
	Állati eredetű élelmiszerek				28							28
	Növényi eredetű élelmiszerek				8			20				28
	Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							3				3
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók							2				2
	Italok							7				7
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	36			18			32				86
	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 vállalozási formák. Munkaügyi ismeretek.	4				4		12				20
	Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing	8				8		4				20
	Szakmai számítások	36			18			32				86
	Viszonyszámok	8						2				10
	Árképzés	20				2		2				24
	Készletgazdálkodás	8				8		4				20

	Jövedelmezőségi számítások			8		4		12
	Elszámoltatás					6		6
	Létszám és bérigazgatás					6		6
	Tápérték, tömeg és veszteségszámítások					8		8
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv alapjai	36		36		32		104
	Szakmai kifejezések	21		8		6		35
	Szakmai technológiák	15		10		6		31
	Szakmai szituációk			18		20		38
10056-12 Gyorsétkeztetés, ételadás	Étel-ital ismeret elmélet	180						180
	Technológiai ismeretek HACCP	50						50
	Hidegkonyhai termékek	50						50
	Meleg ételek	50						50
	Italismeret	30						50
	Termelés gyakorlat		72					72
	Reggeli, uzsonna ételek, hidegkonyhai termékek készítése		22					22
	Egyszerű meleg ételek készítése		22					22
	Befejező műveletek, csomagolás		10					10
	Italok készítése		10					10
	Nyitás, zárás, ügyvitel, bizonylatolás, informatika		8					8
10057-12 Vendéglátó eladói értékesítés	Munkakörnyezet, munkaszervezés (elmélet+gyakorlat)			90		80		170
	A vendéglátó eladó munkaterülete			60		60		120
	Munkaszervezés			10		10		20
	Kommunikáció			10				10
	Ügyvitel, bizonylatolás			10		10		20
	Értékesítés (gyakorlat)				702		624	1326
	Reggeli, uzsonna ételek, italok értékesítése				200		178	378
	Cukrászati, hidegkonyhai termékek értékesítése				200		178	378
	Egyszerű meleg ételek értékesítése				200		174	374
	Italok értékesítése				102		94	196
	Üzemi gyakorlat			140		160		300
	Reggeli, uzsonna ételek, italok értékesítése			20		20		40
	Cukrászati, hidegkonyhai			20		20		40

	termékek értékesítése								
	Egyszerű meleg ételek értékesítése			60			70		130
	Italok értékesítése			40			50		90
	Összesen:	324	72	140	198	702	160	208	624
A három év összes óraszám a 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
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 higiénéiát 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 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, koffein tartalmú élelmiszerek							x		
Alkohol tartalmú 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						
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 beszédképesség	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

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 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

- Alkoholmentes 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
FELADATOK												
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				
Élvégzi 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
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít												x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását									x			
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalozási 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 piac tényezői 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			
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése			x					x				
Az áruátvétel szabályai, folyamata			x						x			
Költségelszámolás								x	x		x	
Az anyagfelhasználás mérése										x		
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei			x		x							
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		x	x					x				
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei		x					x					
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér			x									

Az üzleti gazdálkodás bizonylatai			x									
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye									x			
A vendéglátás gazdasági számításai			x									
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók			x			x	x	x	x	x	x	x
Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x								x	
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x					x				
Árképzés			x				x					
Marketing alapismeretek			x									
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban	x		x		x							
Értékesítés ösztönzés eszközei	x		x		x							
Viselkedéskultúra, kommunikáció					x							x
Az üzleti élet írásbeli formái					x							
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai			x	x								
SZAKMAI KÉSZSÉGEK												
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
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK												
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
TÁRSAS KOMPETENCIÁK												
Közérthetőség	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
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 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, munkakörök.

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 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 bevételét, 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, árengedmények)

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 alapjai		
	Szakmai kifejezések	Szakmai technológiák	Szakmai szituációk
FELADATOK			
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
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 szállítókkal, 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 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, önefejlesztés	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Határozottság			x
Kapcsolatteremtő készség			x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Logikus gondolkodás		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés		x	x

5. Szakmai idegen nyelv alapjai 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.

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

10056-12 azonosító számú

**GYORSÍTKEZTETÉS, ÉTELELADÁS
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

10056-12 Gyorsétkeztetés, ételleadás	Étel-ital ismeret elmélet				Termelés gyakorlat					
	Technológiai ismeretek HACCP	Hidegkonyhai termékek	Meleg ételek	Italismeret	Reggeli, uzsonna ételek, hidegkonyhai termékek készítése	Egyszerű meleg ételek készítése	Befejező műveletek, csomagolás	Italok készítése	Nyitás, zárás, ügyvitel, bizonylatolás, informatika	
FELADATOK										
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x									
A munkaterületet, értékesítőteret, gépeket, eszközöket nyitásra előkészíti	x				x	x	x	x		
Árcímkéket, árlapot, ártáblát készít, rendez, kihelyez		x	x	x	x	x	x	x		
Tájékozódik a napi feladatokról	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Konyhatechnológiai munkaműveleteket végez	x				x	x	x	x		
Használja az új technológiákat és anyagokat		x	x	x	x	x	x	x		
Reggeli, és uzsonna ételleket és italokat készít					x	x				
Hidegkonyhai készítmények befejező műveleteit végzi		x					x			
Gyorséttermi ételleket, salátákat készít		x	x			x				
Adagolja, tálalja és díszíti az ételleket helyben fogyasztásra vagy elvitelre							x			
Gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez		x	x	x	x	x	x	x		
Nyugtát, számlát készít, fizettet										x
Szakszerűen kezeli a gépeket, sütő-főző berendezéseket	x	x	x	x	x	x	x	x		
Betartja a higiéniai előírásokat, a HACCP szabályokat	x	x	x	x	x	x	x	x		x
Szükség szerint standol					x	x	x	x		x
Üzemen kívül helyezi a gépeket	x	x	x	x	x	x	x			x
Elvégzi az üzleti zárási teendőket										x
Betartja a munkaegészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat	x	x	x	x	x	x	x	x		x
SZAKMAI ISMERETEK										
Ételkészítési műveletek és csoportosításuk	x	x	x		x	x	x	x		
Raktári készletek										x
Reggeli-, löncs-, és uzsonnaételek,- italok	x				x					
Hidegkonyhai termékek, hideg- és meleg szendvicsek	x	x								

Csomagolás							x		
Gyorséttermi ételek, készentartás, tárolás			x		x	x	x		
Gyorséttermi ételek, büféáruk		x	x		x	x			
Palackos, kimért és gépi üdítők								x	
Gépek, berendezések használata	x	x	x		x				
Üzleti nyitási és zárási teendők									x
Szelektív hulladékkezelés	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Standív									x
Pénztárgép, üzleti informatikai eszközök									x
Munka- és tűzvédelmi szabályok	x	x	x	x	x	x	x	x	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 beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK									
Állóképesség					x	x	x	x	x
Terhelhetőség					x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK									
Kompromisszumképesség					x	x	x	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK									
A környezet tisztántartása					x	x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás					x	x	x	x	x

A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Megismerik a vendéglátó eladó által készített, értékesített különböző termékek nyersanyagait, elkészítési módjukat. Megtanulják, hogyan kell tálalni, díszíteni, készen tartani és a vendég igényére becsomagolni a termékeket.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül**6.1. Témakörök és elemeik****Technológiai ismeretek HACCP
óra****50**

A termelő és értékesítő helyen használatos eszközök, gépek, berendezések szakszerű biztonságos használata. A vendéglátó eladó munkájához szükséges konyhatechnológiai műveletek elsajátítása.

Hidegkonyhai termékek**50 óra**

A vendéglátó eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy csak értékesítésre kerülő hidegkonyhai termékek elkészítésének, tálalásának és kiszolgálásának ismerete.

Meleg ételek**50 óra**

A vendéglátó eladó által elkészített egyszerű meleg ételek (például: omlett, melegszendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sültkolbász, -hurka, egytálételek, stb.) elkészítésének, tálalásának és kiszolgálásának ismerete.

Italismeret**50 óra**

Különböző hideg, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok, tea, kávé, elkészítésének ismerete.

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. Termelés gyakorlat tantárgy 72 óra

A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják az, uzsonna ételek,- italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, cukrásztermékek, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert báritalok, tea, kávé, minőségi - különleges minőségű borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök elkészítésének gyakorlati ismereteit.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

7.1. Témakörök és elemeik

Reggeli és uzsonna ételek, hidegkonyhai termékek készítése 22 óra

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtalak, saláták egyéb hidegkonyhai és reggeli, uzsonna készítmények elkészítése, kiszolgálása.

Egyszerű meleg ételek készítése 22 óra

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham end eggs, bacon end eggs, főtt és lágytojás, melegszendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász,- hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.

Befejező műveletek, csomagolás 10 óra

Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás. Csomagolás különböző csomagolóeszközökbe (hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása).

Italok készítése 10 óra

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

Nyitás, zárás, ügyvitel, bizonylatolás, informatika

8 óra

A vendéglátó egység nyitásával és zárásával kapcsolatos tennivalók. A szükséges adminisztráció és bizonylatolás.

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
10057-12 azonosító számú
VENDÉGLÁTÓ ELADÓI ÉRTÉKESÍTÉS
című
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 eladói értékesítés	Munkakörnyezet, munkaszervezés (elmélet+ gyakorlat)				Értékesítés (gyakorlat)			
	A vendéglátó eladó munkaterülete	Munkaszervezés	Kommunikáció	Ügyvitel, bizonylatolás	Reggeli, uzsonna ételek, italok értékesítése	Cukrászati, hidegkonyhai termékek értékesítése	Egyszerű meleg ételek értékesítése	Italok értékesítése
FELADATOK								
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	x	x	x					
Munkaterületet, értékesítőteret, eszközöket nyitásra előkészíti	x	x			x	x	x	x
Ellenőrzi a műszaki berendezéseket és üzembe helyezi azokat	x	x			x	x	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását és gondoskodik a megfelelő készletről					x	x	x	x
Cukrászati készítmények befejező műveleteit végzi, feltölti a hűtővitrineket	x					x		
Fagylaltot fagyaszt, fagylaltpultot feltölt, vezeti a nyilvántartásait	x					x		
Fagylaltkelyheket, pohárkrémekeket készít és díszít	x					x		
Adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre	x				x	x		
Kevert italokat, jégkásákat, turmix italokat készít	x	x						x
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál, felszolgál	x	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
Ételt, süteményt, italt ajánl a vendégeknek					x	x	x	x
Felméri a vendégek igényeit, felveszi a rendeléseket magyar és idegen nyelven			x		x	x	x	x
Alkalmazza a cukrászdai és kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást					x	x	x	x
Süteményeket, fagylaltot, pohárkrémekeket, palackozott italokat csomagol	x					x		x

Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, fizettet, szükség szerint standol	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				
Ügyel a munkakörnyezet folyamatos tisztaságára	x	x			x	x	x	x
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP, környezetvédelmi, munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x			x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK								
Csomagolóanyagok, üzleti gépek, felszerelések, eszközök					x	x	x	x
Árcímkék, ártáblák, árlapok	x		x		x	x	x	x
Ételek, sütemények és italok						x		x
Különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások	x							x
Teakészítési eljárások	x							x
Koktél, jégkása, frappé, és turmixital	x							x
Cukrászdai és kávéházi felszolgálat szabályai						x		
Vendégkommunikáció, etikett, protokollszabályok			x		x	x	x	x
Pénztárgépek, pénztárszámítógépek használata	x	x		x				
Pénzkezelési és számlázási szabályok				x	x	x	x	x
Étel-, sütemény- és fagyaltválaszték bemutatása, tálalása, eltarthatósága, minőségmegóvása	x		x			x		
Munka-, tűz- és balesetvédelem, környezetvédelem, élelmiszerbiztonság	x	x			x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK								
Elemi szintű számítógép használat	x	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
Szakmai és idegen nyelvű beszédképesség		x	x		x	x	x	x
Elemi számolási készség			x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK								
Állóképesség					x	x	x	x
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)					x	x	x	x
Kézügyesség					x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK								
Kompromisszumképesség		x	x		x	x	x	x

MÓDSZER KOMPETENCIÁK								
A környezet tisztántartása	x				x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x	x		x	x	x	x

8. Munkakörnyezet, munkaszervezés (elmélet+ gyakorlat) tantárgy

170 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

8.1. Témakörök és elemeik

A vendéglátó eladó munkaterülete

120 óra

A vendéglátó eladó tevékenysége, munkaköréhez kötődő üzlettípusok. Cukrászda, eszpresszó jellegű üzletek gépei, berendezései, felszerelései. Vendéglátó eladóval szemben támasztott követelmények.

A vendéglátó eladó munkaterületének előkészítése, áru utánpótlás.

Cukrászati alapismeretek, sütemények csoportosítása, szeletelése, díszítése, értékesítése.

Fagylaltok, fagylalt készítményekkel kapcsolatos ismeretek.

Befejező műveletek.

Az áruválaszték bemutatásának formái, módjai.

A vendéglátó eladó értékesítő tevékenysége. (sütemények, fagylaltok, alkoholos italok értékesítésének szabályai)

Munkaszervezés

20 óra

Munkaidő beosztás, jelenléti ív, szabadságolás, feladat-megosztás, team-munka

Vendéglátó tevékenység sajátosságai

Rendezvények lebonyolítása, szervezése

Kommunikáció

10 óra

Kapcsolattartás a vendégekkel, munkatársakkal. Alá, mellé és- fölérendeltségi viszony. Konfliktusok kezelése. Emberismeret, vendégtípusok. Fogyasztói szokások (nem, életkor, nemzetiség, társadalmi státusz). Vendégek jogai és kötelességei. Vendégek fogadása. Vendég reklamációk intézése.

Ügyvitel, bizonylatolás

20 óra

A vendéglátó tevékenység végzéséhez szükséges adminisztráció, ügyvitel (szállítólevél, számla, belső árumozgás bizonylatai, megrendelők, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok és azok nyilvántartása, pénztárkönyv, különböző fizetési módok)

A HACCP dokumentumai, bizonylatai a vendéglátó eladó munkájában

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. Értékesítés (gyakorlat) tantárgy 1326 óra

A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják az, uzsonna ételek,- italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, cukrásztermékek, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert báritalok, tea, kávé, minőségi - különleges minőségű borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök felszolgálásának gyakorlati ismereteit.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

9.1. Témakörök és elemeik

Reggeli, uzsonna ételek, italok értékesítése. 378 óra

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámi, kolbászfélék, hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai és reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása.

Cukrászati, hidegkonyhai termékek értékesítése 378 óra

Cukrásztermékek, egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttalak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása.

Egyszerű meleg ételek értékesítése 374 óra

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham end eggs, bacon end eggs, főtt és lágy tojás, melegszendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálása

Italok értékesítése

196 óra

Különböző hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert báritalok, tea, kávéfelszolgálása.

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. Üzemi gyakorlat tantárgy

300 óra

A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják az, uzsonna ételek,- italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, cukrásztermékek, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert báritalok, tea, kávé, minőségi - különleges minőségű borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök felszolgálásának gyakorlati ismereteit. Az ismereteket a gyakorlati képzőhelyen szerzik meg, ebből fakadóan elsősorban praktikus és „életszerű” tudásra tesznek szert, amely elengedhetetlen ahhoz, hogy a munkaerőpiacon versenyképesek legyenek.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

10.1. Témakörök és elemeik

Reggeli, uzsonna ételek, italok értékesítése.

40 óra

Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámi, kolbászfélék, hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai és reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása.

Cukrászati, hidegkonyhai termékek értékesítése

40 óra

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

Egyszerű meleg ételek értékesítése

130 óra

Omlett, rántotta, tükörtojás, ham end eggs, bacon end eggs, főtt és lágy tojás, melegszendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálása

Italok értékesítése

90 óra

Különböző hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert báritalok, tea, kávéfelszolgálása.

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