

**Helyi szakmai program**

**Turizmus-VENDÉGLÁTÁS ágazat**

**Technikumi képzés**

**2022.**

Tartalomjegyzék

[**1. 2018-ban indult képzések programja** 4](#_Toc120521535)

[**1.1** **Vendéglátóipari szakgimnázium 9 – 13. évf.** 4](#_Toc120521536)

[**1.2** **Vendéglátóipari szakgimnázium 13 – 14. évf.** 5](#_Toc120521537)

[**1.3** **11499-12 Foglalkoztatás II** 7](#_Toc120521538)

[**1.4** **11561-16 Gazdálkodási ismeretek** 11](#_Toc120521539)

[**1.5** **11518-16 Élelmiszerismeret** 15](#_Toc120521540)

[**1.6** **11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek** 20](#_Toc120521541)

[**1.7** **11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv** 22](#_Toc120521542)

[**1.8** **11524-16 Felszolgálási alapok** 22](#_Toc120521543)

[**1.9** **11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek** 24](#_Toc120521544)

[**1.10** **11520-16 Vendéglátó kereskedelem** 25](#_Toc120521545)

[**1.11** **11538-16 Vendéglátás marketingje** 30](#_Toc120521546)

[**1.12** **11539-16 Vendéglátó ételkészítés** 33](#_Toc120521560)

[**1.13** **11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban** 36](#_Toc120521561)

[**1.14** **11561-16 Gazdálkodási ismeretek mellék szakképesítést választóknak** 37](#_Toc120521562)

[**1.15** **11518-16 Élelmiszerismeret mellékszakképesítést választóknak** 40](#_Toc120521563)

[**1.16** **Ágazati szakmai kompetenciák erősítése mellékszakképesítést választóknak** 42](#_Toc120521564)

[**1.17** **Szakmai kompetenciák erősítése mellékszakképesítést nem választóknak** 43](#_Toc120521565)

[**2** **2020-tól kezdődő képzések** 48](#_Toc120521566)

[**2.1** **Turisztika – Vendéglátás ágazati képzés** 48](#_Toc120521567)

[**2.1.1** **5 éves technikumi képzés 9 – 13. évfolyam** 48](#_Toc120521568)

[**2.1.1.1** **Óratáblák** 48](#_Toc120521569)

[**2.1.1.2** **5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus 5 éves képzés** 62](#_Toc120521570)

[**9. évfolyam Ágazati alapoktatás** 62](#_Toc120521571)

[**10. évfolyam Ágazati alapoktatás** 73](#_Toc120521572)

[**11. évfolyam Szakirányú oktatás** 81](#_Toc120521573)

[**12. évfolyam Szakirányú oktatás** 94](#_Toc120521574)

[**13. évfolyam Szakirányú oktatás** 107](#_Toc120521575)

[**2.1.1.3.** **5** **1013 23 02 Cukrász szaktechnikus 5 éves képzés** 119](#_Toc120521576)

[**9. évfolyam Ágazati alapoktatás** 119](#_Toc120521577)

[**10. évfolyam Ágazati alapoktatás** 130](#_Toc120521578)

[**11. évfolyam Szakirányú oktatás** 138](#_Toc120521579)

[**12. évfolyam Szakirányú oktatás** 152](#_Toc120521580)

[**13. évfolyam Szakirányú oktatás** 161](#_Toc120521581)

[**2.1.1.4.**   **5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus 5 éves képzés** 174](#_Toc120521582)

[**9. évfolyam Ágazati alapoktatás** 174](#_Toc120521583)

[**10. évfolyam Ágazati alapoktatás** 184](#_Toc120521584)

[**11. évfolyam Szakirányú oktatás** 191](#_Toc120521585)

[**12. évfolyam Szakirányú oktatás** 198](#_Toc120521586)

[**13. évfolyam Szakirányú oktatás** 203](#_Toc120521587)

[**2.1.1.5**   **Szakács szaktechnikus 2 éves képzés** 214](#_Toc120521588)

[**1/13. évfolyam I. félév Ágazati alapoktatás** 214](#_Toc120521589)

[**1/13. évfolyam II. félév Szakirányú oktatás** 225](#_Toc120521590)

[**2/14. évfolyam Szakirányú oktatás** 244](#_Toc120521591)

[**2.1.1.6.**  **Cukrász szaktechnikus 2 éves képzés** 262](#_Toc120521592)

[**1/13. évfolyam I. félév Ágazati alapoktatás** 262](#_Toc120521593)

[**1/13. évfolyam II. félév Szakirányú oktatás** 271](#_Toc120521594)

[**2/14. évfolyam Szakirányú oktatás** 284](#_Toc120521595)

[**2.1.1.7.**   **Vendégtéri szaktechnikus 2 éves képzés** 302](#_Toc120521596)

[**1/13. évf. I. félév Ágazati alapoktatás** 302](#_Toc120521597)

[**1/13. évf. II. félév Szakirányú oktatás** 312](#_Toc120521598)

# **1. 2018-ban indult képzések programja**

## **Vendéglátóipari szakgimnázium 9 – 13. évf.**



## **Vendéglátóipari szakgimnázium 13 – 14. évf.**



**54 811 01 Vendéglátásszervező**

|  |  |
| --- | --- |
| Modul | Tantárgy megnevezése |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | Foglalkoztatás I.\* |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | Vendéglátó gazdálkodás elmélete KÉ |
| Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata KÉ |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | Általános élelmiszerismeret KÉ |
| Élelmiszerek a gyakorlatban KÉ |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája KÉ |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | Pincér szakmai idegen nyelv |
| 11524-16 Felszolgálási alapok | Felszolgálási alapok |
| Felszolgálási alapok gyakorlata |
| 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek | Felszolgálás |
| Felszolgálás gyakorlata |
| 11520-16 Vendéglátó kereskedelem | Érétkesítés elmélete |
| Értékesítés gyakorlata |
| 11538-16 Vendéglátás marketingje | Marketing és kommunikáció a vendéglátásban KÉ |
| Informatika a vendéglátásban |
| 11539-16 Vendéglátó ételkészítés | Termelés elmélete |
|  | Termelés gyakorlata |
| 11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban | Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata |
| 11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban | Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | Vendéglátó gazdálkodás elmélete |
| Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | Általános élelmiszerismeret |
| Élelmiszerek a gyakorlatban |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája |
| *Ágazati szakmai kompetenciák erősítése (mellékszakképesítést választóknak)* | Értékesítés bizonylatolása |
| Vendéglátó informatika |
| *Ágazati szakmai kompetenciák erősítése (mellékszakképesítést nem választóknak)* | Emelt szintű szakmai érettségire való felkészítés |
| Szakmai számítások |
| Szakmai idegen nyelv |

## **11499-12 Foglalkoztatás II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5 éves képzés** | **VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ** | | | | **2 éves képzés** | | | |
| **Tantárgy: Foglalkoztatás II.** | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**15,5** | **Tartalmak** | | | teljes óraszám: **15,5** | | | | |
| **13. évfolyam**  óraszám:15,5  TÉMAKÖRÖK |  | | | **14. évfolyam**  óraszám:15,5  TÉMAKÖRÖK | | | | |
| ***Munkajogi alapismeretek*** | 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, munkaidő, pihenőidők, szabadság Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka | | | ***Munkajogi alapismeretek*** | | | | |
| ***Munkaviszony létesítése*** | 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. | | | ***Munkaviszony létesítése*** | | | | |
| ***Álláskeresés*** | Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.  Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban  szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése. Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe. Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP). Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe. | | | ***Álláskeresés*** | | | | |
| ***Munkanélküliség*** | 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 Szolgálat (NFSZ) szervezetrendszerének felépítése (a foglalkoztatáspolitikáért felelős miniszter, a kormányhivatal, a járási hivatal 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. | | | ***Munkanélküliség*** | | | | |
| **Tantárgy: 11498-12 Foglalkoztatás I.** | | | | | | | |
|  | | **Tartalmak** | | | |  | |
| **13. évfolyam**  óraszám:62  TÉMAKÖRÖK | |  | | | |  | |
| ***Nyelvtani rendszerezés I.***  ***8 óra*** | | A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múltra, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.  Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbiztosság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni. | | | |  | |
| ***Nyelvtani rendszerezés II.***  ***8 óra*** | | A 8 órás témakör során a tanuló a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a tanuló arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangozott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről. | | | |  | |
| ***Nyelvi készségfejlesztés***  ***23 órq*** | | Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)  A 23 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a tanuló rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a tanuló 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  - lakás, ház  - utazás,  - étkezés  Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló. | | | |  | |
| ***Munkavállalói szókincs***  ***23 óra*** | | A 23 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 39 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a tanuló folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. 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. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. | | | |  | |
|  | | | | | | | |
| **11561-16 Gazdálkodási ismeretek** | | | | | | | |
| **Tantárgy: Vendéglátó gazdálkodás elmélete** | | | | | | | |
| teljes óraszám: **134** | | | **Tartalmak** | | | | teljes óraszám: **152** |
| **9. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | | **13. évfolyam**  óraszám: 90  TÉMAKÖRÖK |
| ***A gazdálkodás elemei*** | | | 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, stb.)  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, területei, korunk piaci helyzete témakör részletes kifejtése | | | |  |
| ***A vendéglátás fogalma, főtevékenységei*** | | | 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, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.  Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)  Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai). Előkészítés, elkészítés, befejező műveletek  A termelés mellékfolyamatai mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)  Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás  Értékesítési rendszerek: (kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)  Szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai | | | |  |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** | | | Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolása  Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.) | | | |  |
| **10. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | |  |
| ***A vendéglátás tárgyi feltételei*** | | | A vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)  Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, egyéb vendéglátóhelyek, zenés szórakozóhelyek)  Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)  A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései, felszerelései) | | | |  |
| ***A vendéglátás személyi feltételei*** | | | 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  Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei  Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér, bértömeg)  Bérezési formák (minimálbér, garantált bérminimum, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák) | | | |  |
| **13. évfolyam**  óraszám: 62  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | | **14. évfolyam**  óraszám: 62  TÉMAKÖRÖK |
| ***A vendéglátó vállalkozások vagyona*** | | | Az eredmény-kimutatás típusai (összköltség eljárás, forgalmi költség eljárás)  Az eredmény-kimutatás lépései  A finanszírozás formái (belső, külső)  A befektetők, finanszírozók által támasztott követelmények (megtérülés, kamat, osztalék, THM stb.)  A vagyonmérleg értelmezése | | | |  |
| **Tantárgy: Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata** | | | | | | | | |
| teljes óraszám: **183** | | | **Tartalmak** | | | | teljes óraszám: **188** | |
| **9. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | | **13. évfolyam**  óraszám: 126  TÉMAKÖRÖK | |
| ***A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai*** | | | Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások; Kkt., Bt, Kft., Rt.)  Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok alapítása, alapításuk feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai stb.) | | | | ***A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai*** | |
| **10. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | |  | |
| ***Alap-, tömeg- és veszteségszámítások*** | | | Százalékszámítás, a kerekítés szabályai  Mértékegység átváltások  Tömegszámítás  Anyaghányad-számítás  Veszteség- és tömegnövekedés számítás | | | | ***Alap-, tömeg- és veszteségszámítások*** | |
| ***Viszonyszámok*** | | | Dinamikus viszonyszámok (Vd)  Bázis- és láncviszonyszám  Megoszlási viszonyszám (Vm)  Tervfeladat és tervteljesítési viszonyszám (Vtf, Vtt) | | | | ***Viszonyszámok*** | |
| ***Árképzés*** | | | Az árkialakítás szempontjai  Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)  ÁFA számítások  Árképzés, árkialakítás  Árengedmény- és felárszámítás  Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs) | | | | ***Árképzés*** | |
| **11. évfolyam**  óraszám: 18  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | |  | |
| ***Készletgazdálkodás*** | | | Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)  Átlagkészlet kiszámítása áruforgalmi mérlegsorból | | | | ***Készletgazdálkodás*** | |
| **12. évfolyam**  **I félév**  óraszám: 18  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | |  | |
| ***Készletgazdálkodás*** | | | Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség)  Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) | | | | ***Készletgazdálkodás*** | |
| ***Leltározás és elszámoltatás*** | | | Leltározás: a leltározás fogalma, jelentősége, módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító), a leltározás folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv)  Készletváltozások: készletnövekedések, készletcsökkenések típusai, fogalmuk, bizonylatai (áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, anyaghányad, anyagkivetés/termelési ív, értékesítésen kívüli készletcsökkenés stb.)  Leltárhiány, többlet értelmezése  Standolás (pult elszámoltatása)  A dolgozók anyagi felelőssége | | | | ***Leltározás és elszámoltatás*** | |
| **12. évfolyam**  **II félév**  óraszám: 13  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | |  | |
| ***Jövedelmezőség*** | | | A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (költségnemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint stb.)  Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)  Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)  Jövedelmezőségi tábla készítése, az adózás előtti és az adózás utáni (adózott) eredmény kiszámítása, felhasználásának lehetőségei  Az eredmény elemzése (eredményszint) | | | | ***Jövedelmezőség*** | |
| ***Adózás a vendéglátásban*** | | | Az adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (ÁFA, SZJA, jövedéki adó, nyereségadó, osztalékadó, helyi adók stb. | | | | ***Adózás a vendéglátásban*** | |
| **13.évfolyam**  óraszám:62  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | | **14. évfolyam**  óraszám: 62  TÉMAKÖRÖK | |
| ***Készletgazdálkodás*** | | | Készletgazdálkodás bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési jegyzőkönyv) | | | | ***Készletgazdálkodás*** | |
| ***Leltározás és elszámoltatás*** | | | Normalizált hiány, készen tartási veszteség, forgalmazási veszteség értelmezése  Raktár elszámoltatása  Termelés elszámoltatása  Értékesítés elszámoltatása (üzleti szinten) | | | | ***Leltározás és elszámoltatás*** | |
| ***Jövedelmezőség*** | | | Bruttó és nettó bérköltség, járulékokkal (közterhekkel növelt) bérköltség | | | | ***Jövedelmezőség*** | |
| ***Adózás a vendéglátásban*** | | | Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (ÁFA, SZJA, jövedéki adó, nyereségadó, osztalékadó, helyi adók stb.  Egyéb költségvetési elvonások (hozzájárulások, járulékok, illetékek, vám) | | | | ***Adózás a vendéglátásban*** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **11518-16 Élelmiszerismeret** | | |
| **Tantárgy: Általános élelmiszerismeret** | | |
| teljes óraszám:131,5 | **Tartalmak** | teljes óraszám: 118,5 |
| **9. évfolyam**  óraszám:36  TÉMAKÖRÖK |  | **13. évfolyam**  óraszám:72  TÉMAKÖRÖK |
| ***Táplálkozástani ismeretek 14 óra*** | A táplálkozás jelentősége  Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése. Emésztés, a tápanyagok felszívódása. A táplálkozás célja, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete. Az élelmiszerek tápértékének megőrzése Az élelmiszerek értékelése  Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra. Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások. Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások. A befejező műveletek folyamán bekövetkező változások. Élelmiszerek tartósítása: fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai és biológiai tartósítási  eljárások | ***Táplálkozástani ismeretek*** |
| ***Környezetvédelmi ismeretek 2 óra*** | A vendéglátó üzlet telepítésének környezetvédelmi feltételei. A vizek védelme. Környezeti elemek védelme. Veszélyes hulladékok. Zajvédelem Környezettudatosság a vendéglátásban | ***Környezetvédelmi ismeretek*** |
| ***Fogyasztóvédelem***  ***2 óra*** | A 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  A 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, időtartama | ***Fogyasztóvédelem*** |
| **Élelmiszerek csoportjai I. elmélet**  **18 óra** | Gabonafélék, jellemzőik, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük  Lisztek, keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek  Száraztészták csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban. Természetes édesítőszerek, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük  A nádcukor és a répacukor előállítása, választéka  A méz fogalma, előállítása, csoportosítása  Természetes cukorhelyettesítők. Növényi eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk  Állati eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk  Zöldségfélék, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk (burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek)  Gombák, a táplálkozásban betöltött szerepük  Gyümölcsök, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk  Az ételkészítés segédanyagai: só, ételecet, táplálkozásban betöltött szerepük  Fűszerek, jellemzésük, fűszercsoportok (termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek,)  Fűszerkeverékek, ételízesítők jellemzése, fajtái, felhasználásuk |  |
| **10. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK |  |  |
| ***Élelmiszerek csoportjai II.*** | A tej fogalma, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe. A tej feldolgozása, fogyasztási tejek  Tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) csoportosítása, jellemzőik  Tejtermékek összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe. Túrófélék előállítása, jellemzőik (rögös túró, krémtúró, juhtúró, gomolya túró, orda, rikotta, stb.)  Sajt előállítás technológiái, összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe. Sajtok csoportosítása, gasztronómiai szerepük Tojás, felépítése, összetétele, minősítése, termékei  Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozásban betöltött szerepe. A hús érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése  Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználásuk. Baromfifélék, húsuk összetétele, táplálkozásban betöltött szerepük Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása. Baromfi-feldogozó ipar termékei Vadak jellemzése, nagyvadak és apróvadak csoportjai.  A vadhús összetétele, tulajdonságai, táplálkozási szerepe, kezelése tárolása felhasználása  Halak csoportosítása, húsuk összetétele, táplálkozási szerepe. Kaviár fogalma, előállítása. Egyéb hidegvérű állatok fajtái, húsuk összetétele, táplálkozási szerepe, jellemzőik  Koffein tartalmú élvezeti szerek: Kávé, termőhelyei, fajtái, a kávészem összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe. Kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása  Tea, termőhelyei, fajtái, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe  A tea feldolgozása, felhasználása, fogyasztói teafélék  Gyümölcsteák, herbateák, gyógyteák Kakaó, termőhelyei, a kakaóbab összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe  A kakaóbab feldolgozása, kakaóvaj, kakaópor  Csokoládétermékek (ét-, tej-, fehér csokoládé), bevonó masszák előállítása, összetétele, felhasználásuk  Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Tésztalazító szerek, tésztafajtákhoz alkalmazott lazító szerek  Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél  Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái, felhasználásuk Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználásuk. | ***Élelmiszerek csoportjai I -III.*** |
| **11. évfolyam**  óraszám: 0  TÉMAKÖRÖK |  |  |
| **12. évfolyam**  óraszám: 13  TÉMAKÖRÖK |  | **14. évfolyam**  óraszám: 46,5  TÉMAKÖRÖK |
| ***Élelmiszerek csoportjai III.*** | Alkoholmentes italok  Szikvíz, ásványvíz, gyógyvíz összetétele, minősítése, palackozása,  Gyümölcs és zöldség levek, nektárok, italok, szörpök, összetétele készítése, csoportjai, minősítése  Szénsavas üdítők, összetétele, minősítése, jellemzése,  Energiaitalok összetétele, minősítése, jellemzése  Alkoholtartamú italok  Az alkoholos erjedés folyamata, spontán és irányított erjesztés  Borkészítés technológiája, oxidatív, reduktív erjesztés  Borok kezelése, tárolása, palackozása,  Likőrborok, vermutok előállítása, jellemzőik  Pezsgőkészítés technológiái, pezsgőfajták  Sörök: a sörkészítés alap- és segédanyagai, a sörkészítés folyamata (alsó és felső  erjesztés, ászokolás, kiszerelés, sörfajták stb.)  Gyümölcspárlatok, előállításuk, a pálinka, mint Hungarikum  Borpárlatok, whisky, whiskey, cukornád párlatok, növényi párlatok, gabonapárlatok készítési technológiái, jellemzőik  Likőrök készítése, jellemzőik témakör részletes kifejtése | ***Élelmiszerek csoportjai III.*** |
| **13. évfolyam**  óraszám: 46,5  TÉMAKÖR |  |
| ***Élelmiszerek csoportjai III.*** | Gasztronómiai különlegességek a vendéglátásban.  Új tartósítási eljárások  Táplálék allergének  Táplálék intoleranciás  Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek  Táplálkozással összefüggő betegségek  Táplálkozással összefüggő új kutatási eredmények megismerése |  |
| **Tantárgy: Élelmiszerek a gyakorlatban** | | |
| teljes óraszám:87,5 | **Tartalmak** | teljes óraszám: 90 |
| ***9. évfolyam***  óraszám:36  TÉMAKÖRÖK |  | **13. évfolyam**  óraszám:90  TÉMAKÖRÖK |
| ***Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat*** | Gabonafélék felismerése  Malomipari termékek felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, értékelésük  Lisztek minőségét meghatározó tényezők  Pekár-próba, sikér vizsgálat  Konyhatechnológiai tulajdonságaik  Kenyerek, péksütemények, morzsák érzékszervi vizsgálata, jellemzése  Száraztészták értékelése (durum lisztből készültek, tojás hozzáadásával készültek,  színezett, formázott olasz tészták)  Rizs, száraztészták duzzadóképességének vizsgálata  Édesítőszerek érzékszervi vizsgálata (répacukor, nádcukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, szőlőcukor (dextróz), invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. Cukorszirupok sűrűségének mérése, A cukrok technológiai hatásai  Mézek érzékszervi vizsgálata, felismerésük  Növényi zsiradékok (étkezési olajak, kakaóvaj, margarinok, keményített zsiradékok) minősítése, összehasonlítása  Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése, összehasonlítása  Zsiradékok érzékszervi vizsgálata, jellemzése,  Termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái, felismerésük, felhasználásuk Ehető és mérgező gombák veszélyei Friss-, lédús-, és száraz termésű gyümölcsök felismerése, érzékszervi,  konyhatechnológiai tulajdonságaik  Sófajták jellemzői, felismerésük (bányászott sók, tengeri só, finomított, adalékolt sók Ecetek jellemzése, felismerése, felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)  Szárított és zöldfűszerek felismerése  Fűszerkeverékek, ételízesítők a vendéglátásban, felismerésük, jellemzőik (mustárok, paradicsomszószok, paprikakrémek, szójaszósz, wasabi, Worcestershire szósz, Tabasco stb.) | ***Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat*** |
| **10. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK |  |
| ***Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat*** | Fogyasztási tejek, csomagolásuk, zsírtartalmuk, tárolhatóságuk szerinti  összehasonlítása  A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése  Tej alvasztása, tejkészítmények, túró érzékszervi vizsgálata  Sajtok felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, sajthibák  A tojás tojássárgája és fehérje technológiai hatása (habképzés, emulgálás)  Tojásfertőtlenítés, a tojáshéjon található kódok értelmezése  Tojás érzékszervi vizsgálata, frissességi próba  Húsok érzékszervi vizsgálata, bontási részek jellemzése  Húsipari termékek összehasonlító érzékszervi vizsgálata  Baromfihúsok, belsőségeik, libamáj jellemzői, felismerésük, minősítésük  Vadhúsok minősítése, értékelése  Halak felismerése, a friss hal jellemzői  Rákfélék felismerése, értékelése  Csigák, teknősök, békák, kagylók, „tenger gyümölcsei” felismerése, értékelése  Gasztronómiai szerepük | ***Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat*** |
| **11. évfolyam**  óraszám: 0  TÉMAKÖRÖK |  |
| **12. évfolyam**  óraszám: 15,5  TÉMAKÖRÖK |  |
| ***Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat*** | Pörkölt kávészemek összehasonlítása, minősítése  Kávéital extrakt-tartalmának meghatározása refraktométerrel  Teafüvek, filteres teák, gyümölcsteák, herbateák érzékszervi összehasonlítása  Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata  Fondán, marcipán, nugát összetétele, érzékszervi jellemzőik, felhasználásuk  Az élesztőgombák hatása a szénhidrátokra - vizsgálat  Mesterséges édesítőszerek érzékszervi vizsgálata: édesítőerejük  Alkoholmentes italok minősítése, érzékszervi tulajdonságaik  Borok, sörök, párlatok palackjain, dobozain található minősítő jelölések értelmezése, Borok alkoholtartalmának meghatározása Malligand-készülékkel, Pálinka, vagy más párlatok alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval | ***Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat*** |
| ***13. évfolyam***  ***óraszám: 0*** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek** | | | | |
| **Tantárgy: Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája KÉ** | | | | |
| teljes óraszám:36 | **Tartalmak** | | teljes óraszám: **36** | |
| **10. évfolyam**  óraszám:36  TÉMAKÖRÖK |  | | **13. évfolyam**  óraszám:36  TÉMAKÖRÖK | |
| ***Élelmiszer-biztonságról általában*** | Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság  Élelmiszer minőség  Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség stb.)  Élelmiszer nyomon követhetőség  Az állam, az élelmiszer-vállalkozó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében,  Vállalkozói felelősség, Hatósági felügyelet (NÉBIH, ÁNTSZ, Kormányhivatalok), Fogyasztói magatartás  Élelmiszerlánc biztonsági stratégia | | ***Élelmiszer-biztonságról általában*** | |
| ***Élelmiszer mikrobiológia*** | Mikroorganizmusok jellemzése, csoportosítása. Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége  Az élelmiszerek előállításban közreműködő mikroorganizmusok. Mikroorganizmusok káros tevékenysége Ételfertőzés, ételmérgez és Élelmiszer eredetű megbetegedések, a leggyakoribb kórokozók. Ételminta eltevés szabályai. Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében. Romlás, romlást okozó fizikai, kémiai és biológiai tényezők. | | ***Élelmiszer mikrobiológia*** | |
| ***Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság*** | Kémiai szennyezők az élelmiszerekben  A kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozás  Környezeti szennyezők (toxikus nehézfémek), poliklórozott szerves vegyületek (dioxinok a sütőzsiradékban), poliklórozott bifenilek (E-230) a citrusféléken  Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, a füstölésben, nitrózaminok a pácokban transz-zsírsavak a növényi zsiradékokban). Állatgyógyászati szermaradékok. Peszticid maradékok  Zsírban, olajban sütés szabályai. Engedélyezett csomagoló anyagok, nemzetközi jelölésük Élelmiszerrel érintkező felületek Biológiai eredetű szennyezők – mikotoxinok  Tengeri és édesvízi biotoxinok .  Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok.  Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok. Mérgező gombák, Mérgező növények  Takarítószerek, tisztítószerek, helyes használata (pH. skála) | | ***Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság*** | |
| ***Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok*** | Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok  A GHP helye és szerepe a szabályozásban  Termék-specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv  Élelmiszer intolerancia és allergia, allergén anyagok az élelmiszerekben  A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok, allergén anyagok, színezékek  feltüntetésére vonatkozó szabályok a vendéglátásban;  Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó  jogszabályok (határértékek)  Biocid termékek  Allergén összetevők | | ***Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok*** | |
| ***Higiénia a vendéglátásban*** | A 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  Takarítás szabályai | | ***Higiénia a vendéglátásban*** | |
| ***Személyi higiénia*** | A személyi higiénia jelentősége az élelmiszerbiztonságban  A test, a kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása  Védőruha, munkaruha helyes használata, tisztítása  Egészségügyi alkalmasság, egészségügyi könyv, egészségügyi nyilatkozat  (betegségek, sérülések)  Látogatók, karbantartók, belépésének szabályait az üzemi területekre  Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során  Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei (képzési,  egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek) | | ***Személyi higiénia*** | |
| ***HACCP, GHP*** | A HACCP minőségirányítási rendszer alappillérei (GHP, GMP, GCP)  A HACCP alapelvei  HACCP dokumentációk (kézikönyv, naplók, nyilvántartások)  Döntési fa: a CCP-k meghatározása, határértékek megállapítása, ellenőrző tevékenységek.  A nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.  Az üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Az elkészítés és az értékesítés előírásai.  Kiegészítő tevékenységek: a rovar- és rágcsálóirtás előírásai, szabályai Hulladékkezelés (elkülönített /szelektív/ hulladékgyűjtés, veszélyes hulladékok,  fertőzésveszélyes hulladékok) | | ***HACCP, GHP*** | |
| **11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv** | | | |
| **Tantárgy: Pincér szakmai idegen nyelv** | | | |
| teljes óraszám: 36 | | **Tartalmak** |  |
| 11. évfolyam  óraszám 36  **TÉMAKÖRÖK** | |  |  |
| ***Szakmai szituációk***  ***12 óra*** | | Kommunikáció a munkatársakkal  Kommunikáció az üzleti partnerekkel  Kommunikáció a vendégekkel  Illem, etikett, protokoll alkalmazása  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven, Panaszkezelés |  |
| ***Szakmai kifejezések***  ***12 óra*** | | A gasztronómia nyersanyagai  Ételek megnevezései  Italok megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Vendéglátóipari egységek és helyiségeik  Az értékesítésben használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések |  |
| ***Szakmai technológiák***  ***12 óra*** | | A felszolgálás és a vendég előtti különleges munkák szókincse és kifejezései  Ételek és italok készítése, felszolgálásuk folyamatai |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11524-16 Felszolgálási alapok** | | | | | | | |
| **Tantárgy: Felszolgálási alapok** | | | | | | | |
| teljes óraszám: **36** | | | | **Tartalmak** | |  | |
| **11. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | | |  | |  | |
| ***Étel- és italismeret 1.***  ***20 óra*** | | | | A Felszolgálási alapok tantárgy Étel- és italismeret 1. témakörének Italismeret tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem  modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy Italok értékesítése témakörének szakmai tartalmával.  Italismeret: Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök,  alkoholmentes italok, kávék, teák).  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.  Ételismeret:  Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőkezelési eljárások)  Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köretek)  Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások)  Hideg előételek (zöldségfélékből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek)  A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás. Salátaöntetek, dresszingek  Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek)  A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás Meleg előételek (zöldségfélékből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztafélékből készített meleg előételek).  A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás  Tojásból készített meleg előételek A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás Ételcsoportok tálalása, felszolgálása; italajánlás szabályai | |  | |
| ***Étel- és italismeret 2.***  ***16 óra*** | | | | Háziszárnyasok húsából készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér- és barna húsú szárnyasokból készült ételek, szeletben és egészben sütéssel készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)  Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)  Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)  Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)  Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)  Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)  Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok) | |  | |
| **Tantárgy: Felszolgálási alapok gyakorlata** | | | | | | | |
| teljes óraszám: **72** | | | | **Tartalmak** | |  | |
| **11. évfolyam**  óraszám: 72  TÉMAKÖRÖK | | | |  | |  | |
| ***Értékesítés alapjai***  ***25 óra*** | | | | Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök,  poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése)  Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)  Terítési módok, terítési szabályok Szervizasztal felkészítése.  Konyhai bekészítés, Söntés bekészítés  Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése  Személyi felkészülés.Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.  Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás,  szervírozás, lerámolás) | |  | |
| ***Italfelszolgálás***  ***19 óra*** | | | | Az italok felszolgálásának általános szabályai  Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rozé pohár, szeszes,  pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).  Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rozé borok, vörös borok, sörök,  üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök stb.  Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában)  Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás)  Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás)  Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök)  Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása | |  | |
| ***Különböző felszolgálási módok 1.***  ***28 óra*** | | | | Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás  Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával,  desszert)  Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata,  szervizeszközök használata, utánkínálás) | |  | |
| **11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek** | | | | | | | |
| **Tantárgy: Felszolgálás** | | | | | | | |
| teljes óraszám: **36** | | | **Tartalmak** | | | |  |
| **12. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | |  | | | |  |
| ***Étel- és italismeret 3.***  ***16 óra*** | | | Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi  meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök) kifejtése | | | |  |
| ***Értékesítési ismeret 2.***  ***20 óra*** | | | Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági  események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl.  Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.  Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata  Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett  műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés,  flambírozás, salátakeverés. stb.)  Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!  Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és  alkalmazása  Reform-, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata | | | |  |
| **Tantárgy: Felszolgálás gyakorlata** | | | | | | | |
| teljes óraszám: **63** | | **Tartalmak** | | |  | | |
| **12. évfolyam**  óraszám: 63  TÉMAKÖRÖK | |  | | |  | | |
| ***Különböző felszolgálási módok 2.***  ***24 óra*** | | Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (ételés  italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kisegítő asztal  szakszerű felkészítése  Élő munka svájci és angol szervizben (szerepjáték, szituációs gyakorlat)  Komplett ételsor felszolgálása, étel- és italajánlás, italfelszolgálás  Étlap szerinti értékesítés (rendelésfelvétel, ajánlás, számlázás, fizettetés) | | |  | | |
| ***Különleges éttermi munka***  ***39 óra*** | | Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett  műveletek (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés stb.)  Vendég előtt elkészített ételek (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek)  Alkalmi felszolgálási módok (tükörszerviz)  Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati  alkalmazása | | |  | | |
| **11520-16 Vendéglátó kereskedelem** | | | | | | | |
| **Tantárgy: Értékesítés elmélete** | | | | | | | |
| teljes óraszám:**203,5** | **Tartalmak** | | | | |  | |
| **9. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK |  | | | | |  | |
| ***Higiénia, HACCP, munkavédelem***  ***3 óra*** | Higiéniai előírások  A HACCP irányelveinek megvalósítása, dokumentációk  Egészségügyi alkalmasság kritériumai  Munka- és balesetvédelmi ismeretek  Tűzvédelmi előírások | | | | |  | |
| ***Kommunikáció, viselkedéskultúra***  ***4 óra*** | Az értékesítés fajtái, jellemzői  Értékesítés munkakörei  Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.  A vendéglátóipari értékesítésben dolgozókkal szemben támasztott követelmények  Etikett és protokoll szabályok ismerete  Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.  Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) | | | | |  | |
| ***Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései***  ***8 óra*** | A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.  Az értékesítőtér részei és berendezési tárgyai  A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei  Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök  A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz  szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. | | | | |  | |
| ***Eszközismeret***  ***8 óra*** | Eszközök csoportosítása anyaguk szerint  Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint  Váltások (egyszerű és különleges) | | | | |  | |
| ***Értékesítési ismeret 1.***  ***8 óra*** | Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora | | | | |  | |
| ***Italok értékesítése***  ***5 óra*** | Italok csoportosítása, ismertetése, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata | | | | |  | |
| **10. évfolyam**  óraszám: 72  TÉMAKÖRÖK |  | | | | |  | |
| ***Eszközismeret***  **12 óra** | Italkeverés eszközei, díszítő eszközök  Italfelszolgálás eszközei  Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök | | | | |  | |
| ***Értékesítési ismeret 1.***  ***40 óra*** | Felszolgálás általános szabályai  Üzletnyitás előtti előkészületek terítési módok, terítés előkészítése, terítés szabályai  Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz)  Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei  Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás. Étel-,  italfelszolgálás módjai | | | | |  | |
| ***Italok értékesítése***  ***20 óra*** | Italok csoportosítása, ismertetése, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata  (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák)  Hazai és külföldi borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok | | | | |  | |
| **11. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK |  | | | | |  | |
| ***Értékesítési ismeret 1.***  ***8 óra*** | Számla kiegyenlítése, fizetési módok  Zárás utáni teendők | | | | |  | |
| ***Italok értékesítése***  ***20 óra*** | Hazai és külföldi borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok | | | | |  | |
| ***Étlapszerkesztés, étlap összeállítása***  ***8 óra*** | A választék összeállításának szabályai  A termékek ajánlásának szabályai  Választékközlés eszközei  Étlap fajtái | | | | |  | |
| **12. évfolyam**  óraszám: 13  TÉMAKÖRÖK |  | | | | |  | |
| ***Étlapszerkesztés, étlap összeállítása***  ***3 óra*** | Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység)  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység) | | | | |  | |
| ***Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés***  ***7 óra*** | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések,  álló/ültetett fogadás); a lebonyolítás dokumentumai  Szállodai értékesítés. | | | | |  | |
| ***Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai***  ***rendszerek***  ***3 óra*** | Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési  ív, standív).  Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével  Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok) | | | | |  | |
| **13. évfolyam**  óraszám: 46,5  TÉMAKÖRÖK |  | | | | |  | |
| ***Kommunikáció, viselkedéskultúra***  ***4 óra*** | Vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások  Kommunikáció a vendéggel  Értékesítési kommunikáció, problémakezelés, vendég reklamációk intézése  Munkatársi kapcsolatok | | | | |  | |
| ***Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései***  ***2 óra*** | Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök | | | | |  | |
| ***Értékesítési ismeret 1.***  ***6 óra*** | Standolás, standív elkészítése, elszámolás | | | | |  | |
| ***Italok értékesítése***  ***5,5 óra*** | Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük és felszolgálásuk szabályai  Az italtárolás szabályai | | | | |  | |
| ***Étlapszerkesztés, étlap összeállítása***  ***19 óra*** | Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai  (szerkesztés számítógéppel)  Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása  A termékek ajánlásának szabályai | | | | |  | |
| ***Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés***  ***10 óra*** | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések,  álló/ültetett fogadás); a lebonyolítás dokumentumai  Szállodai értékesítés. Szobaszerviz általános szabályai témakör részletes kifejtése | | | | |  | |
| **Tantárgy: Értékesítés gyakorlata** | | | | | | | |
| teljes óraszám: **400** | | **Tartalmak** | | |  | | |
| **9. évfolyam**  óraszám: 72  TÉMAKÖRÖK | |  | | |  | | |
| ***Helyiség- és eszközismeret***  ***8 óra*** | | Termelő helyiségek, előkészítők  Értékesítő helyiségek  Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek)  Műszaki helyiségek  Az értékesítés eszközeinek bemutatása | | |  | | |
| ***Eszközhasználat***  ***24 óra*** | | Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök,  tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak,  tálalóeszközök, textíliák)  Váltások ételekhez  Italkeverés eszközei, díszítő eszközök  Italfelszolgálás eszközei  Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök | | |  | | |
| ***Értékesítés alapjai***  ***24 óra*** | | Helyes tányér-, pohár-, tálcafogás; szervizeszközök használatának gyakorlása  Nyitás előtti előkészítő műveletek  Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket,  tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.  Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít. | | |  | | |
| ***Ételek és italok értékesítése I.***  ***16 óra*** | | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll  szabályokat  Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket,  szolgáltatásokat ajánl a vendégnek  Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat | | |  | | |
| **10. évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | |  | | |  | | |
| ***Eszközhasználat***  ***3 óra*** | | Tálalóeszközök helyes használata | | |  | | |
| ***Értékesítés alapjai***  ***8 óra*** | | Terítési módok, terítési szabályok  Váltások  Felszolgálás általános szabályai | | |  | | |
| ***Ételek és italok értékesítése I.***  ***25 óra*** | | Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra  előkészíti az árukat  Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra  Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési  módokkal  Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel  Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után | | |  | | |
| **12. évfolyam**  óraszám: 13  TÉMAKÖRÖK | |  | | |  | | |
| ***Ételek és italok értékesítése I.***  ***13 óra*** | | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat  Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek | | |  | | |
| **13. évfolyam**  óraszám: 279  TÉMAKÖRÖK | |  | | |  | | |
| ***Ételek és italok értékesítése I.***  ***140 óra*** | | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat  Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek  Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat  Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat  Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra  Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal  Vizsgafeladatok gyakorlása, szituációs gyakorlatok, vizsgához kapcsolódó munkaszervezési feladatok gyakorlása | | |  | | |
| ***Ételek és italok értékesítése II.***  ***139 óra*** | | Az italok felszolgálásának általános szabályai  Poharak helyes használata  Italok felszolgálásának hőmérséklete  Tálcahasználat  Üdítő, víz felszolgálása  Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás)  Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás)  Sörök felszolgálása (sörmelegítő)  Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása  Ételek felszolgálása különböző felszolgálási módokban | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11538-16 Vendéglátás marketingje** | | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Marketing és kommunikáció a vendéglátásban** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:98 | | | | | **Tartalmak** | teljes óraszám: **103** | | | | |
| **10. évfolyam**  óraszám:36  TÉMAKÖRÖK | | | | |  | **1/13. évfolyam**  óraszám:67  TÉMAKÖRÖK | | | | |
| ***A marketing fogalmi rendszere, folyamata***  ***18 óra*** | | | | | A marketing: - fogalma, fogalomrendszere - kialakulása, fejlődési szakaszai - a piacorientáció lényege, típusai (termelési-, termék-, értékesítési-, marketing- és társadalom-központú koncepciók) A marketingtevékenység részfolyamatai (fogalmi szinten): - marketinglehetőségek elemzése (marketingkutatás) - marketingstratégiák kidolgozása (SZCP: szegmentálás, célpiac kiválasztás, pozicionálás) - célpiaci marketing: piacszegmentálás, marketing-mix (4P) fogalma, elemei (részletesen a 2. témakörben A piackutatás módjai és azok jellemzői (részletesen a 3. témakörben) A SWOT és STEEP analízisek lényege | ***A marketing fogalmi rendszere, folyamata***  ***18 óra*** | | | | |
| ***A marketing-mix meghatározása***  ***18 óra*** | | | | | A marketing-mix (4P) elemei A termékpolitika (product): - a termék fogalma, a termékfejlesztés lényege, jellemzői és folyamata - a termék életgörbe - marketingstratégiák a termék-életciklus különböző szakaszaiban (bevezetés, növekedés, érettség, hanyatlás) - a termék szintjei és összefüggése a minőséggel (márka, brand) Az árpolitika (price): - árstratégiák  - az árképzés szempontjai - árképzési módszerek - a végső ár kiválasztása, áradaptáció, árváltozások - a termék-életciklus és az ár összefüggése a termék-életgörbe különböző szakaszaiban (behatoló, lefölöző stb.) - a piaci részesedés vizsgálata (BCG mátrix) | ***A marketing-mix meghatározása*** | | | | |
| **11.évfolyamon**  **óraszám** | | | | |  |  | | | | |
| **12. évfolyam**  óraszám:31  TÉMAKÖRÖK | | | | |  |
| ***Marketingkommunikáció a vendéglátásban***  16 óra | | | | | A marketinginformációs rendszer (MIR): - a MIR elemei (belső nyilvántartások, figyelő- kutató- és elemző rendszer) - a marketingkutatás jellemzői, területei (marketingkutatás, piackutatás) A marketingkutatás folyamata, módszerei: - az információforrások típusai (primer, szekunder) - a mintavétel kutatási eljárásai (kvantitatív, kvalitatív) - információgyűjtés, adatfeldolgozás, elemzés A fogyasztói magatartás elemzése, a vásárlók (vendégek) magatartási típusai, a vásárlói döntés Az imázs és az egyedi vállalati arculat (CI) A kommunikációs mix alapfogalmai, alkalmazásuk módszerei, lehetőségei a vendéglátásban: - reklámozás - Advertisment: reklámeszközök csoportosítása, reklámeszközök és reklámhordozók, a reklám funkciói | ***Marketingkommunikáció a vendéglátásban***  *19 óra* | | | | |
| ***Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai***  **15 óra** | | | | | A kommunikáció alapjai: - a kommunikáció fogalma, célja - a kommunikáció tényezői és azok funkciói (feladó - címzett, üzenet, nyelvi és nem nyelvi kódok, csatorna, kapcsolat) - a kommunikáció csatornái - típusai (verbális, nem verbális) - a kommunikációs formák, azok jellemzői (tömegkommunikáció, nyilvános stb.) - a kommunikáció kódjai - nem verbális jelek (hang-, mozgásos-, térköz kommunikáció, embléma, csendes kommunikáció stb.) A szóbeli kommunikáció a társas kapcsolatok során (alapvető illem- és etikett szabályok): - kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás, illetve bemutatás, megszólítás stb.) - kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés) - a kapcsolat lezárása (elköszönés) | ***Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai***  ***17 óra*** | | | | |
| **13 évfolyam**  óraszám:31  Témakörök | | | | |  | **14 évfolyam**  óraszám:31  Témakörök | | | | |
| ***A marketing fogalmi rendszere, folyamata***  ***8 óra*** | | | | | marketing programok tervezése: marketing-mix (4P) fogalma, elemei (részletesen a 2. témakörben)  marketingműveletek tervezése, végrehajtása, a marketingterv | ***A marketing fogalmi rendszere, folyamata***  ***8 óra*** | | | | |
| ***A marketing-mix meghatározása***  ***8 óra*** | | | | | Értékesítéspolitika - hely (place)  a disztribúció fogalma, a disztribúciós rendszer résztvevői  elosztási csatornák, az egyes csatornák jellemzői  a piaci környezet (a vendéglátóipari piac jellemzői, makro- és mikrokörnyezet)  A kommunikáció - promóció (promotion). A kommunikációs politika elemei (részletesen a 3. témakörben) | ***A marketing-mix meghatározása***  ***8 óra*** | | | | |
| ***Marketing***  ***kommunikáció a vendéglátásban***  8 óra | | | | | Értékesítés ösztönzés, eladásösztönzés - Sales Promotion (SP) - propaganda - Public Relations (PR) - személyes eladás - Personal Selling (PS) - Direkt marketing (DM) | ***Marketing***  ***kommunikáció a vendéglátásban***  8 óra | | | | |
| ***Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai***  **7 óra** | | | | | A különböző személyiség- és vendégtípusok a vendéglátásban  A kommunikációt segítő eszközök: az üzenetrögzítő, a számítógép, a telefon és mobiltelefon stb. használatának szabályai | ***Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai***  **7 óra** | | | | |
| **Tantárgy: Informatika a vendéglátásban** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:19,5 | | | | **Tartalmak** | | teljes óraszám: 72 | | | | |
| **12. évfolyam**  óraszám: 19,5  TÉMAKÖRÖK | | | |  | | **13 évfolyam**  óraszám: 72  TÉMAKÖRÖK | | | | |
| **Internet és kommunikáció** | | | | **A Webböngésző használata**  A web böngésző alkalmazás megnyitása és bezárása  URL bevitele a címsorba és ugrás URL-re  A weblap megjelenítése új ablakban, fülön  A weblap letöltésének leállítása  A weblap frissítése.  A Súgó funkcióinak használata  **A beállítások elvégzése**  A web böngésző kezdőlapjának beállítása.  Az előzmények listájának (History) törlése részben vagy egészben  Előugró ablakok engedélyezése, blokkolása  Cookie engedélyezése, blokkolása  Ideiglenes internet fájlok/cache törlése  Beépített eszköztár megjelenítése, elrejtése  **Navigáció**  Egy hiperhivatkozás aktiválása  Navigálás előre és vissza a korábban meglátogatott webhelyek között.  A böngésző alapértelmezés szerinti  A korábban meglátogatott URL-ek megjelenítése a címsor, előzmények használatával. | | **Internet és kommunikáció** | | | | |
| **Ügyviteli tevékenység végzése** | | | | **Üzenetek küldése**  A levelezőszoftver megnyitása és bezárása. E-mail küldése, megnyitása, bezárása  Új üzenet létrehozása  E-mail cím beírása további cím(ek)re másolatként és titkos másolatként (Bcc) mezőkbe  Cím beírása a „tárgy” mezőbe  Szöveg másolása az üzenetbe egy másik forrásból  Fájlmelléklet csatolása, eltávolítása  Piszkozat mentése  Helyesírás-ellenőrző eszköz használata és a helyesírási hibák kijavítása  Az üzenet elküldése sürgős, ill. nem sürgős fontossági beállítással  E-mail fogadása  A válasz és a válasz mindenkinek funkció  használata  Üzenet továbbítása  Fájlmelléklet elmentése egy meghajtó  meghatározott helyére; fájl megnyitása.  Üzenet nyomtatási képének megtekintése,  nyomtatási beállítások használata | | **Ügyviteli tevékenység végzése** | | | | |
| **Internetes marketing** | | | | A web alapfogalmai  Alapvető fogalmak  A World Wide Web (web) és az internet fogalmának meghatározása. Legfontosabb jellemzőik. A web, mint az internet egyik szolgáltatása. A web, mint az interneten lévő kereszthivatkozott hipertext dokumentumok halmaza. A böngész (browser) és a web szerver fogalma. A böngész , mint a web szerveren tárolt tartalom elérésének eszköze.  Az URL fogalma.  Protokollok és használatuk. Az els dleges protokollok megkülönböztetése: TCP/IP, HTTP, HTTPS, FTP.  Információ a weben  Az információ webes közzétételének előnyei: költséghatékonyság, széles közönség elérése, egyszeű frissítés, párbeszéd a közönséggel.  A hiperhivatkozás (hiperlink) fogalma.  HTML  A HTML alapjai  A HTML fogalma. A HTML, mint szoftver független, egyszerű szövegformátumban készült kód.  A HTML site-ok hierarchikus rendbe szerveződnek.  A W3C konzorcium szabály ajánlásai a HTML-re. Ezen ajánlások követéséből származó előnyök: a web oldal több böngészőben is működőképes,  ogyatékkal élők is elérhetik.  Egyszerű oldal létrehozása  A HTML oldal elrendezéséhez szükséges leggyakoribb tag-ek használata | | **Internetes marketing** | | | | |
| **11539-16 Vendéglátó ételkészítés** | | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Termelés elmélete** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám: 156 | | | | **Tartalmak** | | teljes óraszám: 157 | | | | |
| **9 évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | | |  | | **13 évfolyam**  óraszám: 126  TÉMAKÖRÖK | | | | |
| ***Üzemi ismeretek***  **10 óra** | | | | A HACCP szempontjainak figyelembe vételével be tudja mutatni:  - a termelés helyiségeit  - kialakításuk követelményeit (bejáratok, raktárak, előkészítők, a termelés és  kapcsolódó helyiségei: konyhatípusok, tálalók, mosogatók stb.)  - a termelés és értékesítés technológiai folyamatait (fő-, mellék- és kiegészítő  tevékenységek a beszerzéstől az értékesítésig)  - a raktárakban, tárolásra szolgáló bútorokat, polcokat, a méréshez, áruátvételhez,  anyagmozgatáshoz szükséges eszközöket  - az élelmiszerek tárolására használt hűtőberendezéseket, hűtőkamrákat  - az előkészítő helyiségekben használt gépeket, eszközöket  - a termelés és a kapcsolódó helyiségek berendezési tárgyait, gépeit, eszközeit | | ***Üzemi ismeretek***  **10 óra** | | | | |
| ***Alapkészítmények 1.***  ***26 óra*** | | | | Az előkészítő-, elkészítő- és befejező műveletek, azok formái, jellemzői, a  konyhatechnológiai eljárások, hőközlési módok.  A főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői  A saláták és öntetek fajtái, jellemzői  A levesek csoportjai, fajtái, a levesbetétek fajtái, jellemzőit  A mártások csoportosítása, fajtái, jellemzői | | ***Alapkész 1. 13-ban összesen 49***  ***Alapkészítmények 1.***  **34 óra** | | | | |
| **10 évfolyam**  óraszám: 36  TÉMAKÖRÖK | | | |  | |  | | | | |
| ***Alapkészítmények 1.***  ***11 óra*** | | | | A házi szárnyasokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái,  A halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái,  jellemzői | | ***Alapkészítmények1.***  ***15 óra*** | | | | |
| ***Alapkészítmények 2***  ***25 óra.*** | | | | A vágóállatok húsrészei, a húsrészek jellemző vendéglátóipari felhasználása,  konyhatechnológiai feldolgozásuk jellemzői, a belőlük készíthető ételek  csoportosítása, fajtái, a belsőségek felhasználási lehetőségei | | ***Alapkész 2. 13-ban összesen 67***  ***Alapkészítmények 2.***  ***25 óra*** | | | | |
| **11 évfolyam**  óraszám: 18  TÉMAKÖRÖK | | | |  | |  | | | | |
| ***Alapkészítmények 2.***  ***18 óra*** | | | | A vágóállatok húsrészei, a húsrészek jellemző vendéglátóipari felhasználása,  konyhatechnológiai feldolgozásuk jellemzői, a belőlük készíthető ételek  csoportosítása, fajtái, a belsőségek felhasználási lehetőségei  A nagy vágóállatok húsából készíthető ételek fajtái, jellemzői I. | | ***Alapkészítmények 2***  ***25 óra.*** | | | | |
| **12 évfolyam**  óraszám: 35  TÉMAKÖRÖK | | | |  | |  | | | | |
| ***Alapkészítmények 2.***  ***35 óra*** | | | | A nagy vágóállatok húsából készíthető ételek fajtái, jellemzői II.  A vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői  A meleg előételek fajtái, jellemzői | | ***Alapkészítmények 2.***  ***36 óra*** | | | | |
| A hideg előételek fajtái, jellemzői  A befejező fogások fajtái, jellemzői  A reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, jellemzői  A gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői | | **14 évfolyam**  óraszám: 31  TÉMAKÖRÖK | | | | |
| **13 évfolyam**  óraszám: 31  TÉMAKÖRÖK | | | |  | |  | | | | |
| ***Alapkészítmények 2.***  ***31 óra*** | | | | A menü (étrend) összeállításának szempontjai, az ételsorok szerkezete  Az egyéni fogyasztói igények (pl. vegetáriánus) és ételallergiák figyelembe vételével alkalmi étrendek összeállítása, étrendek véleményezése. Ételintoleranciák.  Gasztronómiai újdonságok. Nevezetes személyiségek a vendéglátásban. | | ***Alapkészítmények 2.***  ***31 óra*** | | | | |
| ***Tantárgy: Termelés gyakorlata*** | | | | | | | | | | |
| *teljes óraszám:****415,5*** | | | | | **Tartalmak** | teljes óraszám: **420,5** | | | | |
| **10. évfolyam**  óraszám:72  TÉMAKÖRÖK | | | | |  | **13. évfolyam**  óraszám:126  TÉMAKÖRÖK | | | | |
| ***Alapkészítmények 1.***  ***(elmélet igényes gyakorlat)*** | | | | | Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával  -főzelékek,  -köretek  -levesek, levesbetétek  -saláták, öntetek, mártások  házi szárnyasokból készíthető ételek  -halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek | ***Alapkészítmények gyakorlata 1.*** | | | | |
| **11. évfolyam**  óraszám:18  TÉMAKÖRÖK | | | | |  |  | | | | |
| ***Alapkészítmények 2.***  ***(elmélet igényes gyakorlat)*** | | | | | Nagy vágóállatok húsrészeiből ételeket ismer meg- szarvasmarha - borjú - sertés - juh A háziszárnyasok és a házinyúl húsrészeiből és belsőségeiből ételeket ismer meg.  - tyúk  - kacsa  - liba  - pulyka  - házinyúl | ***Alapkészítmények gyakorlata 2.*** | | | | |
| **12. évfolyam**  óraszám:31  TÉMAKÖRÖK | | | | |  |  | | | | |
| ***Alapkészítmények 2.***  ***(elmélet igényes gyakorlat)*** | | | | | Vadhúsokból készült ételeket ismer meg: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj  Meleg előételeket ,Hideg előételeket ismer meg  Befejező fogásokat (éttermi melegtészták, desszertek stb.)  Reggeli- és uzsonna ételeket Gyorséttermi ételeket készít és tálal | ***Alapkészítmények gyakorlata 2.*** | | | | |
| **13. évfolyam**  óraszám:294,5  TÉMAKÖRÖK | | | | |  | ***14. évfolyam***  óraszám: 294,5  TÉMAKÖRÖK | | | | |
| ***Alapkészítmények gyakorlata 1-2.*** | | | | | Ételeket készít és tálal:  -főzelékek,  -köretek  -levesek, levesbetétek  -saláták, öntetek, mártások  házi szárnyasokból készíthető ételek  -halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek  Nagy vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal: - szarvasmarha - borjú - sertés - juh A háziszárnyasok és a házinyúl húsrészeiből és belsőségeiből ételeket készít és tálal:  - tyúk  - kacsa  - liba  - pulyka  - házinyúl  Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj  Meleg előételeket készít és tálal  Hideg előételeket készít és tálal  Befejező fogásokat (éttermi melegtészták, desszertek stb.)  Reggeli- és uzsonna ételeket készít és tálal Gyorséttermi ételeket készít és tálal | ***Alapkészítmények gyakorlata 1-2..*** | | | | |
| **Tantárgy: Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata.** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:18 | | | | | **Tartalmak** | teljes óraszám: 62 | | | |
| **11. évfolyam**  óraszám:18  Témakörök | | | | |  | **13. évfolyam**  óraszám:62  Témakörök | | | |
| ***Szakmai szituációk***  ***6 óra*** | | | | | Kommunikáció a munkatársakkal  Kommunikáció üzleti partnerekkel  Illem, etikett, protokoll alkalmazása  Kommunikáció a vendégekkel  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven  Panaszkezelés idegen nyelven  Üzleti leveleket készít idegen nyelven  Idegen nyelvű szakmai információkat gyűjt az internetről | ***Szakmai szituációk***  ***20 óra*** | | | |
| ***Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.***  ***6 óra*** | | | | | A gasztronómia nyersanyagai  Ételek megnevezései  Italok megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Ételkészítési technológiák  Cukrászati technológiák  Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai | ***Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.***  ***20 óra*** | | | |
| ***Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.***  ***6 óra*** | | | | | A vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései  A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései  Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések  Étlapot, itallapot, árlapot készít idegen nyelven  Menükártyát készít idegen nyelven | ***Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.***  ***22 óra*** | | | |
| **11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban** | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban.** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**57** | | **Tartalmak** | | | | | teljes óraszám: **85** | | |
| **12 évfolyam**  **II félév**  óraszám:26  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | | **13 évfolyam**  óraszám:54  TÉMAKÖRÖK | | |
| ***A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai***  ***26 óra*** | | A jogrendszer fogalma, tagozódása Kötelmi jog, szerződések típusai a vendéglátásban A vállalkozások létrehozásának jogszabályi feltételei Üzleti terv, finanszírozási formák Vendéglátó üzlet elindításának jogi háttere Számviteli jogszabályok Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok A panaszkezelés jogi kérdései Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések A médiával kapcsolatos jogi kérdések | | | | | ***A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai***  ***30 óra*** | | |
| **5/13 évfolyam**  **óraszám:31 óra** | |  | | | | |  | | |
| ***Humánerőforrás-gazdálkodás***  ***8 óra*** | | Az üzlet működésének személyi feltételrendszere Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások Az üzlet létszámának meghatározása A munkaerő kiválasztásának folyamata Munkakörök meghatározása Munkaviszony létesítése Munkaköri leírások készítése A leltárfelelősségi megállapodás Munkaidő-beosztás készítése A dolgozók elszámoltatása, anyagi felelőssége | | | | | ***Humánerőforrás-gazdálkodás***  ***10 óra*** | | |
| ***A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok***  ***8 óra*** | | Külső-belső folyamatok elemzése Az üzlet beszerzési tevékenysége (szerződések) Az üzlet raktározási tevékenysége (készletnyilvántartás, leltározás)  Az üzlet termelési tevékenysége (az ételkészítésben előírt nyilvántartási kötelezettségek) Az üzlet értékesítési tevékenysége Az üzlet választékközlő eszközeinek (étlap, itallap stb.) elkészítésére vonatkozó előírások Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség Az információs rendszerek típusai, kialakításuk Adatkezelés és adatbiztonság | | | | | ***A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok***  ***14 óra*** | | |
|  | |  | | | | | **14.évfolyam**  **óraszám:31**  TÉMAKÖRÖK | | |
| ***Üzleti kapcsolatok***  ***8 óra*** | | A vendéglátó vállalkozások tevékenységének ellenőrzése (az ellenőrzés típusai) Hatósági kapcsolatok Hatósági ellenőrzések típusai Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre Egyes hatóságok jogkörei, tevékenysége (Cégbíróság, NAV, NÉBIH, ÁNTSZ, Kormányhivatalok, Munkaügyi, Munkabiztonsági hatóságok stb.) Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása Munkavédelmi, tűzvédelmi előírások ismerete, betartatása (munka és balesetvédelmi, tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat, oktatások, nyilvántartások | | | | | ***Üzleti kapcsolatok***  ***17 óra*** | | |
| ***Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban***  ***6 óra*** | | A fogyasztók egészségének és biztonságának védelme 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, önkormányzati, társadalmi fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Békéltető testületek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei, időtartama Környezetvédelem előírásai (a víz, levegő, és zajvédelem) A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai | | | | | ***Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban***  ***14 óra*** | | |
| **11561-16 Gazdálkodási ismeretek mellék szakképesítést választóknak** | | | | | | | | | |
| **Pincér ágazati szakképesítés** | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**90** | | **Tartalmak** | | | | |  | | |
| **11 évfolyam**  óraszám: 72 óra  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | |  | | |
| ***A gazdálkodás elemei, a piac*** | | 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, stb.)  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, területei, korunk piaci helyzete | | | | |  | | |
| ***A vendéglátó alapismeretek*** | | **A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:**  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, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.  Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)  Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)  Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)  Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)  Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)  **Vendéglátás tárgyi feltételei:**  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)  **Vendéglátás személyi feltételei:**  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  **A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:**  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) | | | | |  | | |
| ***Adózási ismereteki*** | | Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA) | | | | |  | | |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** | | 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, stb.)  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  Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)  Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra  Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…) | | | | |  | | |
| ***Alap-, tömeg- és veszteségszámítás*** | | Százalékszámítás, kerekítés szabályai  Mértékegység átváltások  Tömegszámítás  Energia- és tápérték táblázat  Anyaghányad-számítás  Veszteség- és tömegnövekedés számítás | | | | |  | | |
| ***Viszonyszámok*** | | Bázis- és láncviszonyszám  Százalékszámítás kerekítés szabályai  Megoszlási viszonyszám | | | | |  | | |
| **12 évfolyam**  óraszám: 18 óra  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | |  | | |
| ***Árképzés*** | | 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) | | | | |  | | |
| ***Jövedelmezőség*** | | 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) | | | | |  | | |
| ***Készletgazdálkodás*** | | Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)  Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása  Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) | | | | |  | | |
| ***Elszámoltatás*** | | Leltárhiány, többlet értelmezése  Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése  Raktár elszámoltatása  Termelés elszámoltatása  Értékesítés elszámoltatása | | | | |  | | |
| **11518-16 Élelmiszerismeret mellékszakképesítést választóknak** | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Élelmiszerek a gyakorlatban** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**36** | | **Tartalmak** | | | | |  | | |
| **11 évfolyam**  óraszám: 36 óra  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | |  | | |
| ***Táplálkozási alapok*** | | Általános élelmiszer ismeret, élelmiszerek fajtái, csoportosításuk, táplálkozás élettani jellemzésük, az élelmiszerekben található allergének, a különböző élelmiszer érzékenységek, diétához alkalmazható élelmiszerek témakörökből tartalmaz kérdéseket | | | | |  | | |
| **Tantárgy: Élelmiszerek a gyakorlatban** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**36** | | **Tartalmak** | | | | |  | | |
| ***Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei*** | | 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*** | | 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  Jelentősége az élelmiszerbiztonságban  Személyi és tárgyi feltételek  A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása  Védőruha, munkaruha használata, tisztítása  Betegségek, sérülések  Egészségügyi alkalmasság  Látogatók, karbantartók  Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során | | | | |  | | |
| ***Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei*** | | A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei  Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei  Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai | | | | |  | | |
| ***Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak*** | | Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság  Élelmiszer minőség  Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)  Élelmiszer nyomon követhetőség  Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében  Vállalkozói felelősség  Hatósági felügyelet  Fogyasztói magatartás  Élelmiszerlánc biztonsági stratégia | | | | |  | | |
| ***Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás*** | | Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei  Mikroorganizmusok csoportosítása  Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei  Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)  Szennyeződés  Romlás, romlást okozó mikrobák  Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok  Élelmiszer eredetű megbetegedések  Ételmérgezés  Ételfertőzés  Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében  Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók  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 | | | | |  | | |
| ***Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság*** | | Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról  Kémiai szennyezők az élelmiszerekben  Állatgyógyászati szermaradékok  Peszticid maradékok  Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott  szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozottbifenilek)  Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)  Zsírban, olajban sütés szabályai  Csomagoló anyagok  Élelmiszerrel érintkező felületek  Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok  Tengeri és édesvízi biotoxinok  Hisztamin  Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok  Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok  Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban  Mérgező állatok,  Mérgező növények | | | | |  | | |
| ***Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok*.** | | A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája  Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok  A GHP helye és szerepe a szabályozásban  Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv  A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;  Húsok származási helye  Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)  Speciális területekre vonatkozó jogszabályok  Vendéglátás és közétkeztetés  Ételmérgezés, ételfertőzés  Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat | | | | |  | | |
| **Ágazati szakmai kompetenciák erősítése mellékszakképesítést választóknak** | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Értékesítés bizonylatolása** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**18** | | **Tartalmak** | | | | | teljes óraszám: **0** | | |
| **12 évfolyam**  óraszám:18  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | | **14. évfolyam**  óraszám:0  TÉMAKÖRÖK | | |
| ***Bizonylati alapfogalmak*** | | Bizonylatok fogalmai, bizonylati rend, bizonylatok csoportosítása, jellemzése  Bizonylati fegyelem  Bizonylatok alaki és formai követelményei  Általános forgalmi adó alkalmazása a vendéglátásban | | | | |  | | |
| ***Értékesítés bizonylatai*** | | Értékesítés bizonylatai, a számla, nyugta módosítása, érvénytelenítése, javítása Online számla (taxaméter) készítésének szabályai, folyamata, Számla, blokk, nyugta kiállítása manuálisan | | | | |  | | |
| ***Elszámoltatás bizonylatai*** | | Minősített adatok kezelésének legfontosabb szabályai  Elszámoltatás bizonylatai (standlív, leltárív, munkaügyi nyilvántartás)  Bevételezés, és vételezés bizonylatai  Panaszkezelés a vendéglátásban: vásárlók könyve | | | | |  | | |
| **Tantárgy: Vendéglátó informatika** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**9** | |  | | | | |  | | |
| **12 évfolyam**  óraszám:9  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | |  | | |
| ***Menükártya és étlapkészítés*** | | A szövegszerkesztő felépítése.  Menükártyák formai követelményei: stílusok, hasábok, szegély, oldalháttér.  Képek szerkesztése, logókészítés egyszerű képszerkesztő programok használatával. Menükártyák készítése kiadványszerkesztő és irodai programok használatával.  Étlapok formai követelményei, étlapok készítése | | | | |  | | |
| **Szakmai kompetenciák erősítése mellékszakképesítést nem választóknak** | | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | | | | | | | |
| **Témakör: Értékesítés elmélete** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:54 | | | **Tartalmak** | | | | | | : | |
| **11. évfolyam**  óraszám: 36 | | | Italok csoportosítása, ismertetése, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata  (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák)  Hazai borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok | | | | | |  | |
| **12. évfolyam**  óraszám: 18 óra | | | Menüösszeállítás szabályai  Étel- italsor összhangja  Menükártya szerkesztés | | | | | |  | |
|  | | |  | | | | | |  | |
| **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | | | | | | | |
| **Témakör: Értékesítés gyakorlata** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:18 | | | **Tartalmak** | | | | | |  | |
| **12. évfolyam**  óraszám: 18 ó ra | | | Alkalmi terítési feladatok gyakorlása  Szervizasztal felkészítésének gyakorlása  Felszolgálás gyakorlása különböző felszolgálási módban vendégfogadástól a vendég távozásáig | | | | | |  | |
| **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | | | | | | | |
| **Témakör: Termelés elmélete** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám: 54 | | **Tartalmak** | | | | | teljes óraszám: | | | |
| **11. évfolyam**  óraszám: 36 | | A vágóállatok húsrészei, a húsrészek jellemző vendéglátóipari felhasználása,  konyhatechnológiai feldolgozásuk jellemzői, a belőlük készíthető ételek csoportosítása, fajtái, a belsőségek felhasználási lehetőségei | | | | |  | | | |
| **12. évfolyam**  óraszám: 18 óra | | A vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői  A meleg előételek fajtái, jellemzői  A hideg előételek fajtái, jellemzői  A befejező fogások fajtái, jellemzői  A reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, jellemzői  A gyorséttermi ételek  Modern konyhai technológiák | | | | |  | | | |
| **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | | | | | | |
| **Témakör: Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata** | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**18** | | **Tartalmak** | | | | | teljes óraszám: **0** | | |
| **11 évfolyam**  óraszám:18  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | |  | | |
| Gazdálkodás elemei | | Gazdaság összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás), Pénz, mint fizetőeszköz  Szükséglet csoportosítása, Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása, A piac fogalma, típusai | | | | |  | | |
| Vendéglátó alapismeretek | | A vendéglátás fogalma, főfolyamatai, A vendéglátás helye a nemzetgazdaságban, A vendéglátás feladata, jelentősége, A vendéglátás fő és mellékfolyamatai  Vendéglátás személyi és tárgyi feltételei | | | | |  | | |
| Árképzés a vendéglátásban | | Árfogalma, ártípusok, Árkialakítás szempontjai, Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, Az ár szerkezete, Árképzés folyamata | | | | |  | | |
| ***12.évfolyam***  óraszám: 9 óra  Témakörök | |  | | | | |  | | |
| ***Ügyvitel a vendéglátásban*** | | Iratkezelés, ügyviteli alapfogalmak, bizonylatok rendje,  bizonylati fegyelem, Vendéglátás bizonylatai.  Számla, nyugta, blokk készítés szabályai. Általános forgalmi adó szabályozása a vendéglátásban  Online számlázás (Taxaméter)  Bizonylatok alaki és formai követelményei | | | | |  | | |
| ***Elszámoltatás*** | | Elszámoltatás fogalmai, Leltározás, előkészítés, lebonyolítása  Raktározás, termelés, értékesítés elszámoltatása  Vásárlók könyve | | | | |  | | |
| **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | | | | | | | |
| **Témakör: Vendéglátó gazdálkodás elmélete** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám: 54 | | **Tartalmak** | | | | | teljes óraszám: | | | |
| 11. évfolyam  óraszám: 36 | | Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolása  Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.) | | | | |  | | | |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | **Témakör: Általános élelmiszerismeret** | | | | teljes óraszám: 36 | **Tartalmak** | : | | 11. évfolyam  TÉMAKÖRÖK  óraszám 36 |  |  | | Élelmiszerek csoportjai | Lisztek, keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek  Száraztészták csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.  Természetes édesítőszerek, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük  Természetes cukorhelyettesítők.  Növényi eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk  Állati eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk  Zöldségfélék, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk  Gyümölcsök, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk  Fűszerek, jellemzésük, fűszercsoportok (termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek,)  Fűszerkeverékek, ételízesítők jellemzése, fajtái, felhasználásuk  A tej fogalma, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe. A tej feldolgozása, fogyasztási tejek  Tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) csoportosítása, jellemzőik  Tejtermékek összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe.  Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozásban betöltött szerepe. A hús érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése  Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználásuk.  Koffein tartalmú élvezeti szerek:  Kakaó, termőhelyei, a kakaóbab összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe  A kakaóbab feldolgozása, kakaóvaj, kakaópor  Csokoládétermékek (ét-, tej-, fehér csokoládé), bevonó masszák előállítása, összetétele, felhasználásuk  Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél |  | | **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | **Témakör: Élelmiszer gyakorlat** | | | | teljes óraszám: 45 | **Tartalmak** | teljes óraszám: | | ***11. évfolyam***  ***óraszám 18*** | Lisztek, keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek  Száraztészták csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.  Természetes édesítőszerek, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük  Természetes cukorhelyettesítők.  Növényi eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk  Állati eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk  Zöldségfélék, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk  Gyümölcsök, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk  Fűszerek, jellemzésük, fűszercsoportok (termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek,)  Fűszerkeverékek, ételízesítők jellemzése, fajtái, felhasználásuk |  | | ***12. évfolyam***  ***óraszám 27*** | A tej fogalma, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe. A tej feldolgozása, fogyasztási tejek  Tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) csoportosítása, jellemzőik  Tejtermékek összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe.  Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozásban betöltött szerepe. A hús érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése  Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználásuk.  Koffein tartalmú élvezeti szerek:  Kakaó, termőhelyei, a kakaóbab összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe  A kakaóbab feldolgozása, kakaóvaj, kakaópor  Csokoládétermékek (ét-, tej-, fehér csokoládé), bevonó masszák előállítása, összetétele, felhasználásuk  Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél |  | | **Tantárgy: Emelt színtű szakmai érettségire való felkészítés** | | | | **Témakör: Élelmiszerbiztonság a gyakorlatban** | | | | teljes óraszám: 18 | **Tartalmak** | teljes óraszám: | | 11. évfolyam  óraszám 18 | Mikroorganizmusok jellemzése, csoportosítása. Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége  Az élelmiszerek előállításban közreműködő mikroorganizmusok.  Mikroorganizmusok káros tevékenysége Ételfertőzés, ételmérgez és Élelmiszer eredetű megbetegedések, a leggyakoribb kórokozók. Ételminta eltevés szabályai. Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében. Romlás, romlást okozó fizikai, kémiai és biológiai tényezők. |  | |  | Kémiai szennyezők az élelmiszerekben  A kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozás  Környezeti szennyezők (toxikus nehézfémek), poliklórozott szerves vegyületek (dioxinok a sütőzsiradékban), poliklórozott bifenilek (E-230) a citrusféléken  Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, a füstölésben, nitrózaminok a pácokban transz-zsírsavak a növényi zsiradékokban). Állatgyógyászati szermaradékok. Peszticid maradékok  Zsírban, olajban sütés szabályai. Engedélyezett csomagoló anyagok, nemzetközi jelölésük Élelmiszerrel érintkező felületek Biológiai eredetű szennyezők – mikotoxinok  Tengeri és édesvízi biotoxinok .  Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok.  Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok. Mérgező gombák, Mérgező növények  Takarítószerek, tisztítószerek, helyes használata (pH. skála)  Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok  A GHP helye és szerepe a szabályozásban  Termék-specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv  Élelmiszer intolerancia és allergia, allergén anyagok az élelmiszerekben  A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok, allergén anyagok, színezékek  feltüntetésére vonatkozó szabályok a vendéglátásban;  Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó  jogszabályok (határértékek)  Biocid termékek  Allergén összetevők |  | | | | | | | | | | | |
| **Tantárgy: Szakmai számítások** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:**90** | | **Tartalmak** | | | | | teljes óraszám: **0** | | | |
| **11 évfolyam**  óraszám:72  TÉMAKÖRÖK | |  | | | | |  | | | |
| ***Alap-, tömeg- és veszteségszámítások*** | | Százalékszámítás, a kerekítés szabályai Mértékegység átváltások Tömegszámítás Anyaghányad-számítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás | | | | |  | | | |
| ***Viszonyszámok*** | | Százalékszámítás, kerekítés szabályai Dinamikus viszonyszámok (Vd) Bázis- és láncviszonyszám Megoszlási viszonyszám (Vm) Tervfeladat és tervteljesítési viszonyszám (Vtf, Vtt) | | | | |  | | | |
| ***Árképzés*** | | Az árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítások Árképzés, árkialakítás Árengedmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)  A bevétel fogalma, fajtái és csoportosítása, a bevétel nagyságát és összetételét befolyásoló tényezők. A bevétel szerkezete és szerkezetének elemei (anyagfelhasználás, árrés, nettó ár, bruttó ár). | | | | |  | | | |
| ***Készletgazdálkodás*** | | Az átlagkészlet fogalmát, fajtáit, kiszámításának módszereit. Az áruforgalmi mérlegsor, a készletgazdálkodási mutatókat (Fsn, Fsf). | | | | |  | | | |
| **12.évfolyam I félév**  **óraszám:18**  ***Készletgazdálkodás*** | | Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség)  Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) Készletváltozások: készletnövekedések, készletcsökkenések típusai, fogalmuk, bizonylatai (áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, anyaghányad, anyagkivetés/termelési ív, értékesítésen kívüli készletcsökkenés stb.) | | | | |  | | | |
| ***Elszámoltatás*** | | Leltárhiány, többlet értelmezése  Standolás (pult elszámoltatása)  A dolgozók anyagi felelőssége  Standolás (pult elszámoltatása) A dolgozók anyagi felelőssége  A standolás: fogalma, menete, standív készítés kiszámolás, az eredmények értékelése | | | | |  | | | |
| **Tantárgy: Szakmai idegen nyelv** | | | | | | | | | | |
| teljes óraszám:36 | **Tartalmak** | | | | | | |  | | |
| **12. évfolyam**  óraszám:36  TÉMAKÖRÖK |  | | | | | | |  | | |
| ***Szakmai kifejezések***  ***12 óra*** | Gyümölcsökből, zöldségekből, húsfélékből, tejtermékekből készíthető ételek, ételek készítése  Italok készítése, szervírozása | | | | | | |  | | |
| ***Szakmai technológiák***  ***14 óra*** | Ételek készítése, technológiák  Receptek értelmezése és feldolgozása  Menük összeállítása különböző alkalmakra  Menükártya készítése  Étlap készítése | | | | | | |  | | |
| ***Szakmai szituációk***  ***10 óra*** | Kommunikáció a vendégekkel és a munkatársakkal  Szituációk az étteremben: a vendég fogadása, rendelés felvétele, asztalfoglalás, ételek-italok ajánlása, reklamáció, számla rendezése | | | | | | |  | | |

# **2020-tól kezdődő képzések**

## **Turisztika – Vendéglátás ágazati képzés**

### **5 éves technikumi képzés 9 – 13. évfolyam**

#### **Ágazati alapoktatás**

























#### **5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus képzés**

##### **9. évfolyam Ágazati alapoktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **9. évfolyam szakács szaktechnikus** | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| **Közismer**  **eti képzés** | **Digitális kultúra** |  | **72 óra**  **tartalom:**  Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készítendő feladatok megismerése, képekkel, szöveggel stb.  + közismereti előírás |  |
| Ágazati alapoktatás | Munkavállalói ismeretek |  | **18 óra**  **Tartalom:**  Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - |
| A munka világa |  | **54 óra**  **Tartalom:**  Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon  és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - |
| IKT a vendéglátásban |  |  | **36 óra**  **Tartalom:**  Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek |  |
| Az ételkészítés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése.  Konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) |  |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei |  |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | **36 óra**  Tartalom:  Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek  Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök |  |

##### **10. évfolyam Ágazati alapoktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **10. évfolyam szakács szaktechnikus** | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| **Közismereti képzés** | **Digitális kultúra** |  | **36 óra**  **tartalom:**  **Közismeret** |  |
| **Pénzügyi és vállalkozói ismeretek** |  | **36 óra**  **tartalom:**  **Az állam gazdasági szerepe**  Az állam feladatai napjainkban  Az állam bevételei  Az állami gazdaságpolitika céljai  A költségvetési és a monetáris politika eszköztára  **A pénzpiac működése**  A bankrendszer a mai gazdaságban  A tőkepiac és termékei  A pénzügyi közvetítők  A háztartás, mint megtakarító  A háztartás, mint hitel felvevő  Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei  **Egy háztartás költségvetése; munkavállalás**  A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése  A háztartás költségvetése  Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák  Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek  Bérek, járulékok napjainkban  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  **Vállalkozás-vállalat**  A vállalkozás, vállalkozó fogalma  A vállalkozások típusai  A vállalkozások környezete  A nem nyereségérdekelt szervezetek megismerése  Saját vállalkozás előnyök-hátrányok  Vállalkozói kompetenciák  **Vállalkozás alapítása, működése**  Üzleti ötlet kidolgozása  Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései  Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban  Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel  Bevételek és költségek tervezése,  A termelési, szolgáltatási folyamat  Adók, járulékok, támogatások  **Az üzleti terv**  Az üzleti terv szükségessége, felépítése  Vezetői összefoglaló  A vállalkozás bemutatása, környezete  Marketing Terv  Működési terv  Vezetőség és szervezeti felépítés  Pénzügyi terv  Mellékletek  Sikeres vállalkozások jellemzői  Az esetleges kudarc okai, kezelése |  |
| Ágazati alapoktatás | IKT a vendéglátásban |  |  | **36 óra**  **Tartalom:**  Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| Az ételkészítés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| A vendégtéri értékesítés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai |  | 72 óra  Tartalom:  Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem)  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Bazilika (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Csontváry Múzeum (2)  Török kori emlékek (2)  A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek: Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása |

##### **11. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **11. évfolyam szakács szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Szakirányú oktatás |  | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  Előkészítés  A növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosítása  Zöldségek és gyümölcsök idényszerűségének megismerése.  Az előkészítés műveleti sorrendjének (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás) megismerése  Az előkészített alapanyagokat precíz felhasználása a vitamin, tápanyagtartalom megőrzése mellett.  A darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés  Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés  Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás | **28 óra**  **Tartalom**:  Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegő bevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés  Fűszerezés, ízesítés: bouquet garni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)  Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek  Világos és barna alaplevek fajtái (beforralás, koncentrálás hatása az alaplevek ízére, állagára)  Barna alaplevek készítésének szabályai (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad)  A világos alaplevek (csirke, zöldség, hal). |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | - | - | **70 óra**  **Tartalom:**  A konyhai gépek, hő elvonó-, sütő-, főzőberendezések rendeltetésszerű kezelése, működésének alapelvei, szabályai. Munka-, tűz-, balesetmentes használata.  A kés helyes tartása, élezése, tisztítása, jelölése.  Kutter, húsdaráló, habverő gép egyetemes konyhagép, előkészítő gépeinek üzembe helyezése, tisztítása, érintésvédelmi szabályok. Digitális mérleg használata.  Hűtőtechnikai alapfogalmak ismertetése (hűtés, fagyasztás, sokkolás). Hűtő- (hűtőbútorok, hűtőkamrák, mélyhűtő tárolók) és fagyasztó-berendezések (mélyhűtés, lassú és gyorsfagyasztás, étjég és fagylaltkészítés gépei), sokkoló rendeltetésszerű használata, tisztítása, leolvasztása. Sütő-főző készülékek rendszerei (gáz-, villamos tűzhelyek, főzőzsámolyok, gőzpárolók, vákuumos párolók, kombi gőzölők) működési elve. A Konvekciós hőátadás berendezései (sütőkemencék, légkeveréses sütők, olajsütők, sütőserpenyők, gyorssütők, a közvetlen hőkezeléses hőátvitel berendezései (sütőlapok, rostsütő, kontakt-grill), a infravörös berendezések (infrasütő, infra rostsütő, kenyérpirító, infra nyárssütő, szalamander), nagyfrekvenciás berendezések (mikrohullámú sütő) üzembe helyezése, használata, tisztítása, programozása. Egyéb berendezések: Pacojet, sorbet, habszifon, kukta, vákuumszárító, ultrahangos fürdő, VarioCooking Center, aszaló- füstölő berendezések, thermomix, tálaló és kiszolgáló berendezések használata. |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  Főzés: A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek  ‒ Posírozás: bevert tojás  ‒ Beforralás: fűszerkivonatok  ‒ Forrázás: paradicsom hámozás, csontok forrázása  ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése  ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén  Gőzölés: A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.  ‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  Párolás: A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  Sütés I.: A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.  Nyílt légterű sütés:  ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-  szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtőskalács sütése  ‒ Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése  ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése  ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-  gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával  ‒ Sugárzó hővel történő sütés (salamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés  ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Sütés II.: Zárt légterű sütés (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése  A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot. Különleges technológiák A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.  Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.  Marinálás: savas környezetben történő fehérje átalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.  Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. | **140 óra**  **Tartalom:**  Főzés: A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.  ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek  ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek  ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek  ‒ Posírozás: bevert tojás  ‒ Beforralás: fűszerkivonatok  ‒ Forrázás: paradicsom hámozás, csontok forrázása  ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése  ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén  Gőzölés: A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.  ‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  Párolás: A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  Sütés I.: A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.  Nyílt légterű sütés:  ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-  szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtőskalács sütése  ‒ Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése  ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése  ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-  gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával  ‒ Sugárzó hővel történő sütés (salamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés  ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Sütés II.: Zárt légterű sütés (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése  A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot. Különleges technológiák A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.  Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.  Marinálás: savas környezetben történő fehérje átalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.  Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. |
| Ételek tálalása | - | **29 óra**  **Tartalom**:  Alapvető tálalási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat.  Szezonális alapanyagok használata A témakör elsajátítását követően a tanuló: Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.  Heti menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.  Alkalmi menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. |  |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  **Áruátvétel** **8 óra**  Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).  **Árugazdálkodási szoftverek használata 36 óra**  Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.  **Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése 4 óra**  Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja.  **Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása 8 óra**  Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.  **Raktározás 16 óra**  Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. | - |

##### **12. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **12. évfolyam szakács szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Szakirányú oktatás |  | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  Alapkészítmények  Hidegen és melegen kevert fűszervajak  Máj- és húsfarce-ok  Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények első- sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz  (marinálás)  Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)  Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)  Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)  Sűrítési eljárások  Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel  Keményítőkkel  Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)  Ételek saját anyagával  Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)  Zsemlemorzsával, kenyérrel  Burgonyával  Bundázási eljárások  Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta  Mártások  Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások  Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)  Hideg mártások  Egyéb meleg mártások  Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)  Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:  ‒ kolbászok, hurkák  ‒ galantinok, ballotine  ‒ pástétomok  ‒ terrine-ek  Pékáruk és cukrászati alaptészták  A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.  Savanyítás, tartósítás  A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek. | - |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | - | - | **35 óra**  **Tartalom:**  A konyhai folyamatokban bevont gépek, berendezések beüzemelésének, használatának, karbantartásának alapelvei, szabályai, napi tisztítási és programozási feladatai.  Gépek, berendezések tűz-, munka-, balesetmentes kezelésének szabályai. Gépek napi tisztítása (kézi, gépi), gőzgenerátor vízkőmentesítése ‒ gőzfúvóka vízkőmentesítése ‒ gőzgenerátor ürítése ‒ Self Cooking Control üzemmód ‒ előmelegítés funkció ismerete, programozása ‒ Cool down program alkalmazása. Maghőmérő használata. Elektromos hálózat és a berendezések védelme, érintés védelem ellenőrzése. |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  Főzés:  ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek  ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek  ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek  ‒ Posírozás: bevert tojás  ‒ Beforralás: fűszerkivonatok  ‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása  ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése  ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén  Gőzölés:  - Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek  ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak  Párolás:  Egyszerű (együtemű) párolás:  ‒ Halak (rövid lében)  ‒ Gyümölcsök  Összetett párolások:  ‒ Hússzeletek  ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)  ‒ Apró húsok, pörköltek  Nyílt légtérű sütések:  ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése  ‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése  ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával  ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés  ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén  Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):  ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok  ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)  ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)  ‒ Melegen füstölés  ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése  Konfitálás  Sous vide  Marinálás  Füstölés  Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)  ‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése  ‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése  ‒ Édes és sós töltelékek összeállítása  ‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése  ‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)  ‒ Édes felfújtak, pudingok készítése  ‒ Mártások, öntetek készítése | **210 óra**  **Tartalom:** |
| Ételek tálalása |  | **29 óra**  **Tartalom**  Rendezvényekkel kapcsolatos teendők A témakör elsajátítását követően a tanuló: Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.  Nemzetközi ételismeret A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.  Büfé összeállítása és tálalása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.  Kalkuláció összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. | **35 óra**  **Tartalom**  Alapvető tálalási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat  Szezonális alapanyagok használata A témakör elsajátítását követően a tanuló: Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.  Heti menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.  Alkalmi menük összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra.  Rendezvényekkel kapcsolatos teendők A témakör elsajátítását követően a tanuló: Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.  Nemzetközi ételismeret A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.  Büfé összeállítása és tálalása A témakör elsajátítását követően a tanuló: Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.  Kalkuláció összeállítása A témakör elsajátítását követően a tanuló: A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | - | **43,5 óra**  **Tartalom:**  **Az anyagfelhasználás kiszámítása 9,5 óra**  Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.  **Árképzés 10 óra**  Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.  **Bizonylatolás 8 óra**  Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.  **Elszámoltatás 8 óra**  Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.  **Készletgazdálkodás 8 óra**  Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi. | - |

##### **13. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **13. évfolyam szakács szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| **Köz.képz.** | **Digitális kultúra** |  | **96 óra**  **Tartalom:**  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása.  Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlődési lehetőségek.  Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.  Önéletrajz.  Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.  Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányadszámítása, minimum 1 recept esetében.  Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai,minimum 1 szakmai kiállítás bemutatása  Egy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapcsolható)  Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása. |  |  |
| Szakirányú oktatás |  | Üzleti menedzsment | **60 óra**  **Tartalom:**  Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti alapok)  A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-  ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj;  az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  az ártájékoztatás eszközei    Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (elméleti alapok)    Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás):  belső mozgásbizonylatok kiállítása;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár    Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)      Vállalkozás indítása (elméleti alapok)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | **84 óra**  **Tartalom**  Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti és gyakorlati tudnivalók összekapcsolása)  A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi (elméleti alapon) és kézi kiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi (elméleti alapon) nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata (elméleti alapon)  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei  Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások alapján, elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata  Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-  mutatása;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)  Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati  példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gya-  korlatra épülő vezetést. | **115,5 óra**  **Tartalom**  Gazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)    A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;  a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,  blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-  számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei  Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;  számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása;  Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)  Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.  Vállalkozás indítása (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| Marketing és protokoll | - | **144 óra**  **Tartalom:**  Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai  Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei  Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)  Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám,  cégreklám, termékreklám)  Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)  Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban  ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)  Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog,  egyéb közösségimédia-felületek)  Online elégedettség-visszajelző rendszerek  Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett  A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata  Személyes eladás  Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)  Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek,  nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours),  törzsvásárlói programok  Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei  Belső PR – szervezeti kultúra  A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat  Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés.  A protokoll fogalma és értelmezése  Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság  stb.)  Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel  Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés  Tegeződés, magázódás  Kommunikáció telefonon  A bemutatás, bemutatkozás szabályai  Öltözködési szabályok (dress-code)  Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai  A kiszolgálás protokolláris sorrendje  A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai  A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete | - |
| Speciális szakmai kompetenciák |  | **96 óra**  **Tartalom:**  Közétkeztetési konyhák ismerete, ottani folyamatok átlátása. Speciális igényeknek megfelelő étrendek és menük összeállítása, elkészítése. (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél alapanyagok helyettesítése, alternatívák ismerete. Energiaérték-számolás. | **164,5 óra**  **Tartalom:**  Felkészülés a konyhában előforduló krízishelyzetekre, problémákra, konfliktuskezelés. Beosztások és helyettesítések írása, fejlesztések és újítások kidolgozása, irodai munka. Konyhai egységek munkájának az összehangolása, kapcsolattartás a többi egység vezetőivel. A higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályok betartása, a szükséges eszközök felmérése, gondoskodás a meglétükről, és ezen folyamatokhoz tartozó dokumentáció kezelése. |
|  |  | Idegen nyelv oktatásán belül: **szakmai idegen nyelv** | **48 óra**  **Tartalom:**  Szakmai kifejezések - 20 óra  Gasztronómia nyersanyagai  Ételek megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Italok megnevezései  Vendéglátásban használatos eszközök megnevezései  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Szakmai technológiák - 22 óra  Alapanyagkosár 1-4  Ételkészítési technológiák  Cukrászati technológiák  Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai  Szakmai szituációk - 18 óra  Kommunikáció a munkatársakkal  Etikett, protokoll alkalmazása  Kommunikáció a vendégekkel  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven  Panaszkezelés |  |  |

#### **2.1.1.3. 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus 5 éves képzés**

##### **9. évfolyam Ágazati alapoktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **9. évfolyam Cukrász szaktechnikus** | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| **Közismereti képzés** | **Digitális kultúra** |  | **72 óra**  **tartalom:**  Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készítendő feladatok megismerése, képekkel, szöveggel stb.  + közismereti előírás | **-** |
| Ágazati alapoktatás | Munkavállalói ismeretek |  | **18 óra**  **Tartalom:**  Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - |
| A munka világa |  | **54 óra**  **Tartalom:**  Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon  és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - |
| IKT a vendéglátásban |  |  | **36 óra**  **Tartalom:**  Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | - |
| Az ételkészítés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése.  Konyhatechnológiai műveletek és  ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) | - |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei | - |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 36 óra  Tartalom:  Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek  Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök | - |

##### **10. évfolyam Ágazati alapoktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **10. évfolyam Cukrász szaktechnikus** | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| **Közismereti képzés** | **Digitális kultúra** |  | **36 óra**  **tartalom:**  **Közismeret** |  |
| **Pénzügyi és vállalkozói ismeretek** |  | **36 óra**  **tartalom:**  **Az állam gazdasági szerepe**  Az állam feladatai napjainkban  Az állam bevételei  Az állami gazdaságpolitika céljai  A költségvetési és a monetáris politika eszköztára  **A pénzpiac működése**  A bankrendszer a mai gazdaságban  A tőkepiac és termékei  A pénzügyi közvetítők  A háztartás, mint megtakarító  A háztartás, mint hitel felvevő  Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei  **Egy háztartás költségvetése; munkavállalás**  A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése  A háztartás költségvetése  Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák  Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek  Bérek, járulékok napjainkban  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  **Vállalkozás-vállalat**  A vállalkozás, vállalkozó fogalma  A vállalkozások típusai  A vállalkozások környezete  A nem nyereségérdekelt szervezetek megismerése  Saját vállalkozás előnyök-hátrányok  Vállalkozói kompetenciák  **Vállalkozás alapítása, működése**  Üzleti ötlet kidolgozása  Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései  Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban  Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel  Bevételek és költségek tervezése,  A termelési, szolgáltatási folyamat  Adók, járulékok, támogatások  **Az üzleti terv**  Az üzleti terv szükségessége, felépítése  Vezetői összefoglaló  A vállalkozás bemutatása, környezete  Marketing Terv  Működési terv  Vezetőség és szervezeti felépítés  Pénzügyi terv  Mellékletek  Sikeres vállalkozások jellemzői  Az esetleges kudarc okai, kezelése |  |
| Ágazati alapoktatás | IKT a vendéglátásban |  |  | **36 óra**  **Tartalom:**  Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| Az ételkészítés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| A vendégtéri értékesítés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai |  | 72 óra  Tartalom:  Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem)  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Bazilika (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Csontváry Múzeum (2)  Török kori emlékek (2)  A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek: Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása |

##### **11. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **11. évfolyam Cukrász szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Szakirányú oktatás | Előkészítés | - | **14,5 óra**  **Tartalom:**  Cukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok  Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Gépek szakszerű előkészítése a termeléshez  Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei | **63 óra**  **Tartalom:**  Cukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése:  - cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok minőségi követelményei  - érzékszervi vizsgálatok  - romlást befolyásoló tényezők  - minőséget meghatározó tényezők  Adalékanyagok szerepe, előkészítése: színezékek, lazítószerek, savanyítószerek, zselésítőszerek, emulgeálószerek, stabilizálószerek, módosított keményítők, tartósítószerek, kényelmi termékek  Bevonó anyagok:  - Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei  - Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej,  fehércsokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehércsokoládé felhasználási területei  - Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe  - Zselékészítés módszerei, felhasználási területei Áthúzó ganache , tükörbevonók készítése, és felhasználása  Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei |
| Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása | - | - | **63 óra**  **Tartalom:**  Cukrász üzem berendezései:  - bútorzat  - hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek)  - hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása  Cukrász üzem gépei:  - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)  - félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása,  működése, alkalmazása  Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztítása  Biztonsági előírások betartása |
| Cukrászati termékek készítése | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  Töltelék készítés műveleteinek és technológiájának elsajátítása:  - anyagok kiválasztása  - gyümölcs és zöldségtartósítás módjai  - töltelék és tésztacsoportok jellemzőinek, kritériumainak megismerése  - különféle édes és sós töltelékek készítése: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tojáskrémek, tartóstöltelékek, tejszínhabkrémek, vajkrémek, egyéb édes töltelékek, nyers és kisült tésztába tölthető sós töltelékek  - ízesítés módjainak elsajátítása  - eltarthatósági szabályok megismerése  Tészták és uzsonnasütemények készítése  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - különféle tészták készítése, feldolgozása, sütés előtti vagy utáni töltése, sütése, fényezés módjai, díszítés  - töltött és töltetlen uzsonna sütemények készítése  - gyúrt élesztős tésztából  - kevert élesztős tésztából  - hajtogatott élesztős tésztából  - omlós élesztős tésztából  - omlós tésztából: édes és sós uzsonnasütemények  - vajas- levelestésztából készült édes és sós uzsonnasütemények  - nehéz felvertből készülő gyümölcskenyér  Édes teasütemények, mézesek készítése:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása  - nyomózsákkal alakítás  - lappá kenés  - formába töltés  - sütés,  - töltetlen és töltött édes teasütemények készítése és töltése  - gyors érleléssel készülő mézes tészta gyúrása, eldolgozása, sütése  Tészták és sós teasütemények készítése:  -alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas tésztából, forrázott tésztából, sós omlós tésztából  - töltött és töltetlen sós teasütemények készítése  Krémes készítmények előállítása:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas és forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények  - krémlap, égetett tészta, sárgakrém  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek készítése  - könnyű és nehéz felvertek készítése, alakítása, felhasználási lehetőségei: Pl.:indiáner, Dobos torta, Eszterházy-torta, Sacher  - hagyományos tejszínes torták: oroszkrém, Fekete-erdő torta, tejszínes túró- és tejszínes joghurt torta  - különleges ízesítésű torták, üzleti specialitások: pl.: répatorta, sajttorta, pavlova torta, St. Honoré torta  - szeletek, tejszínes szeletek készítése: torták töltése szögletes alakban, nyomózsákkal kialakított szeletek, adagolt szeletek  - felvert lapokból készült tekercsek készítése: pl.: piskóta rolád  minyonok, desszertek megismerése, 1-1 alaptermék készítése | **112 óra**  **Tartalom:**  Töltelék készítés műveleteinek és technológiájának elsajátítása:  - anyagok kiválasztása  - gyümölcs és zöldségtartósítás módjai  - töltelék és tésztacsoportok jellemzőinek, kritériumainak megismerése  - különféle édes és sós töltelékek készítése: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tojáskrémek, tartóstöltelékek, tejszínhabkrémek, vajkrémek, egyéb édes töltelékek, nyers és kisült tésztába tölthető sós töltelékek  - ízesítés módjainak elsajátítása  - eltarthatósági szabályok megismerése  Tészták és uzsonnasütemények készítése  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - különféle tészták készítése, feldolgozása, sütés előtti vagy utáni töltése, sütése, fényezés módjai, díszítés  - töltött és töltetlen uzsonna sütemények készítése  - gyúrt élesztős tésztából  - kevert élesztős tésztából  - hajtogatott élesztős tésztából  - omlós élesztős tésztából  - omlós tésztából: édes és sós uzsonnasütemények  - vajas- levelestésztából készült édes és sós uzsonnasütemények  - nehéz felvertből készülő gyümölcskenyér  Édes teasütemények, mézesek készítése:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása  - nyomózsákkal alakítás  - lappá kenés  - formába töltés  - sütés,  - töltetlen és töltött édes teasütemények készítése és töltése  - gyors érleléssel készülő mézes tészta gyúrása, eldolgozása, sütése  Tészták és sós teasütemények készítése:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas tésztából, forrázott tésztából, sós omlós tésztából  - töltött és töltetlen sós teasütemények készítése  Krémes készítmények előállítása:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - vajas és forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények  - krémlap, égetett tészta, sárgakrém  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése:  - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás  - torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek készítése  - könnyű és nehéz felvertek készítése, alakítása, felhasználási lehetőségei: Pl.:indiáner, Dobos torta, Eszterházy-torta, Sacher  - hagyományos tejszínes torták: oroszkrém, Fekete-erdő torta, tejszínes túró- és tejszínes joghurt torta  - különleges ízesítésű torták, üzleti specialitások: pl.: répatorta, sajttorta, pavlova torta, St. Honoré torta  - szeletek, tejszínes szeletek készítése: torták töltése szögletes alakban, nyomózsákkal kialakított szeletek, adagolt szeletek  - felvert lapokból készült tekercsek készítése: pl.: piskóta rolád  - minyonok készítése a mai igényeknek megfelelően  desszertek készítése a mai igényeknek megfelelően |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése | - | **29 óra**  **Tartalom:**  Bevonatok készítése, alkalmazása:  - hozzávalók kiválasztása  - zselé készítés  - forralt lekvár szerepe  - fondán melegítése és higítása  - csokoládébevonat készítése, higítása és temperálása  Nemzetközi cukrászati trendnek megfelelő bevonatok:  - tüköráthúzó  - tükörglazúr  - kompresszorral fújt csokoládébevonat  Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása:  - díszítési technikák alkalmazása: bevonás, szórás, felrakás, hintés, fényezés  - a különféle cukrászati termékek bevonása, díszítése jellegüknek megfelelően  - díszítőelemek előállítása: csokoládéból, meringue-ek, szivacspiskóta  - nemzetközi trendeknek megfelelő díszítési technikák alkalmazása  - hidegcukrászati termékek díszítése: fagylaltkelyhek, parfék, pohárkrémek  - tálalás mozzanatai, technikái  Különleges díszítés alapjai:  - marcipánvirágok, marcipánfigurák  egyedi formájú torták készítése | - |
| Anyaggazgálkodás adminisztráció-elszámolás | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  **Anyaggazdálkodás 36 óra**   * Az árukészlet ellenőrzése a raktárban. * A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása. * A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése. * A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása. * Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. * Árufelhasználás megállapítása. * Áruszükséglet megállapítása. * Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése.   **Cukrászati termékek kalkulációja 36 óra**   * Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével. * Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása. * Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása. | - |
| Cukrász ismeret |  | **58 óra**  **Tartalom:**  Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása  Cukrászati félkész termékek jellemzése:  cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése,  tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek  Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése:  uzsonnasütemények, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek  jellemzése  Cukorkészítmények fajtái és jellemzői  - olvasztott cukorkészítmény  - főzött cukorkészítmény  Édes töltelékek:  - gyümölcstöltelékek  - olajos magvakból készült töltelékek  - tartós töltelékek  - tojáskrémek  - vajkrémek  - tejszínkrémek  - egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása  Sós töltelékek:  - kisült tésztába tölthető  - nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.  Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei:  - Élesztős tészták  - Omlós tészták  - Forrázott tészta  - Vajas- és leveles tészta  - Felvertek: hideg és meleg úton készülő, könnyű és nehéz felvert  - Hengerelt tészták  - Mézes tészták,  Uzsonnasütemények  - általános jellemzői  - előállításának folyamata  - csoportosítása  - különböző fajtái  - befejező műveletei  - díszítés lehetőségei  Kikészített sütemények  - fajtái  - jellemzői  - torták általános jellemzői, fajtái, csoportosítása, készítés műveletei  - szeletek általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei  roládok általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei |  |

##### **12. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **12. évfolyam Cukrász szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Szakirányú oktatás | Előkészítés | - | **29 óra**  **Tartalom:**  Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezések  Munkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapján  Munkafolyamatok tervezése, meghatározása, előkészítése a gyártási és gazdaságossági szempontok alapján  Az előkészítő folyamatok értékelése minőségi kritériumok alapján | - |
| Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása | - | - | **35 óra**  **Tartalom:**  Hőközlő berendezések:  - tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek, karamellámpa  Hő elvonó berendezések:  - hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló működése, szakszerű alkalmazása  Cukrász üzem gépei:  - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)  - félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása  Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, önálló és szakszerű alkalmazása, ápolása, tisztítása  Biztonsági előírások betartása  Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| Cukrászati termékek készítése | - | **87 óra**  **Tartalom:**  Cukrászati késztermékcsoportok áttekintése, átismétlése  Nemzetközi cukrászati termékek készítése:  - felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése  - omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése  - francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése  - betétek készítése: zselés betétek pektinnel, zselatinnal  - roppanós rétegek készítése  - krémek készítése: ganache, mousse, cremeux, különféle vajkrémek  - monodesszertek készítése: formában dermesztve , rétegelt-vágott formában, tartlette készítése  - nemzetközi trend szerint készülő torták  - minidesszertek: felvert, omlós és forrázott tészta felhasználásával  - macaron készítése  - pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése  Bonbonok készítése:  - hozzávalók kiválasztása, felhasználása  - csokoládé temperálása  - csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok  Hidegcukrászati termékek készítése:  - fagylaltok, parfék jellemzése, készítése  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei  - diabetikus cukrászati termékek készítése  - gluténmentes cukrászati termékek készítése  - tejfehérjementes cukrászati termékek készítése  - laktózmentes cukrászati termékek készítése | **210 óra**  **Tartalom:**  Cukrászati késztermékcsoportok áttekintése, átismétlése  Nemzetközi cukrászati termékek készítése:  - felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése  - omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése  - francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése  - betétek készítése: zselés betétek pektinnel, zselatinnal  - roppanós rétegek készítése  - krémek készítése: ganache, mousse, cremeux, különféle vajkrémek  - monodesszertek készítése: formában dermesztve , rétegelt-vágott formában, tartlette készítése  - nemzetközi trend szerint készülő torták  - minidesszertek: felvert, omlós és forrázott tészta felhasználásával  - macaron készítése  - pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése  Bonbonok készítése:  - hozzávalók kiválasztása, felhasználása  - csokoládé temperálása  - csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok  Hidegcukrászati termékek készítése:  - fagylaltok, parfék jellemzése, készítése  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei  - diabetikus cukrászati termékek készítése  - gluténmentes cukrászati termékek készítése  - tejfehérje mentes cukrászati termékek készítése  laktózmentes cukrászati termékek készítése |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése | - | **29 óra**  **Tartalom**:  Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése:  munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével  - virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése  - csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása  - marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján  - cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása  - ünnepi, egyedi formájú torták készítése  - díszmunkák tálalása | **35 óra**  **Tartalom:**  Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése:  - munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével  - virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése  - csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása  - marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján  - cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása  - ünnepi, egyedi formájú torták készítése  - díszmunkák tálalása |
| Anyaggazgálkodás-adminisztráció-elszámolás | - | **43,5 óra**  **Tartalom:**  **Cukrászati termékek kalkulációja 18 óra**   * Kalkulációt végző számítógépes program megismerése.   **Elszámoltatás 18 óra**   * Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben. * Cukrászüzem és raktár leltározása. * A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása. * Megengedett anyagfelhasználás megállapítása. * Leltáreredmény megállapítása. | - |
| Cukrász ismeret |  | **29 óra**  **Tartalom:**  Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  - minyonok  - desszertek  - marcipános sütemények  - csemegék  - krémesek  - tejszínhabos sütemények  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  - édes teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása  - sós teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  - alapanyagok jelentősége  - gyümölcsbonbonok  - marcipánbonbonok  - nugátbonbonok  - grillázsbonbonok  - krémbonbonok  - csokoládébonbonok  - cukorkabonbonok  Tányérdesszertek  - előállítás követelményei  - felhasználható krémek, tészták  - roppanós elemek  - mai trendnek megfelelő díszítőelemek: pl.: ehető virágok  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  - fagylalt  - parfé  - fagylaltkehely  - szorbet  - pohárkrém  Hagyományörző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése:  - Dobos torta, Eszterházy-torta, Pozsonyi kifli/bejgli, konyakos meggy, indiáner, grillázs, Rigó Jancsi, Debreceni mézes, minyonok, zserbó, Rákóczy túrós  Nemzetközi cukrászati termékek  - jellemzése  - összeállítás módjai  - különleges felvertek, töltelékek, betétek  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek  - diabetikus  - gluténmentes  - laktózmentes  tejfehérjementes |  |

##### **13. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **13. évfolyam Cukrász szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| **Közismereti képzés** | **Digitális kultúra** | **96 óra**  **tartalom:**  Portfólió:a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból  Tartalma: a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladat megoldása, szakmai észrevételek, a tanuló által készített termékek bemutatása.  A termékek képekkel történő illusztrálása.  Szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvétel bemutatása, dokumentálása  Minimum 3 rendezvény.  Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatása  Reflexió készítése.  Szakmai összegzés.  + közismeret | **-** | **-** |
| Ágazati oktatás | Munkavállalói idegen nyelv | 72 óra  Tartalom:  Az álláskeresés lépései, álláshirdetések  Önéletrajz és motivációs levél  „Small talk” – általános társalgás  Állásinterjú |  |  |
|  | Üzleti menedzsment | **60 óra**  **Tartalom:**  Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti alapok)  A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-  ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj;  az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  az ártájékoztatás eszközei    Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (elméleti alapok)    Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás):  belső mozgásbizonylatok kiállítása;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár    Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)    Vállalkozás indítása (elméleti alapok)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | **84 óra**  **Tartalom:**  Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti és gyakorlati tudnivalók összekapcsolása)    A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi (elméleti alapon) és kézi kiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi (elméleti alapon) nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata (elméleti alapon)  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);    felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei    Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások alapján, elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)    Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata    Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-  mutatása;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)    Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati  példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gya-  korlatra épülő vezetést. | **122,5 óra**  **Tartalom**  Gazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)    A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;  a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,  blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-  számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei  Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)    számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;  számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása;  Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)  Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmá-nyokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.  Vállalkozás indítása (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
|  | Marketing és protokoll | - | **144 óra**  **Tartalom:**  Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés.  A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. | - |
| Speciális szakmai kompetenciák |  |  | **96 óra**  **Tartalom:**  Nyitás előtti feladatok elvégzése: Tájékozódás a napi feladatokról, értékesítő terület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz. Az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata. A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata. Takarítás (napi, heti, havi, éves nagytakarítás) Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszköz utánpótlás biztosítása.  Nyitás utáni feladatok: A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok folyamatos betartása. Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre. Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása.  Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása). Folyamatos áru- anyag- és eszköz utánpótlás. Zárás utáni teendők: A gépek üzemen kívül helyezése. Műszak végi takarítás, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakása, tisztítása.  Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése. Raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése. Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a poszt vezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése. Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez. Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése. | **157,5 óra**  **Tartalom**  Nyitás előtti feladatok elvégzése: Tájékozódás a napi feladatokról, értékesítő terület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz. Az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata. A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata. Takarítás (napi, heti, havi, éves nagytakarítás) Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszköz utánpótlás biztosítása. Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinbe, a pultba és a vendégtérbe  Nyitás utáni feladatok: A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok folyamatos betartása. Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre. Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása. Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele. Cukrászdai pult kiszolgálás és felszolgálás. Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása). Folyamatos áru- anyag- és eszköz utánpótlás. Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok, standolás. Zárás utáni teendők: A gépek üzemen kívül helyezése. Műszak végi takarítás, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakása, tisztítása.  Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése. Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése. Raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése. Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a poszt vezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése. Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás. Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján. Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hibamegszüntetéséhez. Takarításirend megszervezése, ellenőrzése. |
|  | Idegen nyelven belül **szakmai idegen nyelv** | **48 óra**  **Tartalom:**  Gasztronómia nyersanyagai  Ételek megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Italok megnevezései  Vendéglátásban használatos eszközök megnevezései  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Alapanyagkosár 1-4  Ételkészítési technológiák  Cukrászati technológiák  Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai  Kommunikáció a munkatársakkal  Etikett, protokoll alkalmazása  Kommunikáció a vendégekkel  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven  Panaszkezelés |  |  |

#### **2.1.1.4. Vendégtéri szaktechnikus 5 éves képzés**

##### **9. évfolyam Ágazati alapoktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **9. évfolyam Vendégtéri szaktechnikus** | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| **Közismereti képzés** | **Digitális kultúra** |  | **72 óra**  **tartalom:**  Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készítendő feladatok megismerése, képekkel, szöveggel stb.  + közismereti előírás | **-** |
| Ágazati alapoktatás | Munkavállalói ismeretek |  | **18 óra**  **Tartalom:**  Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - |
| A munka világa |  | **54 óra**  **Tartalom:**  Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon  és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a  gyakorlatban | - |
| IKT a vendéglátásban |  |  | **36 óra**  **Tartalom:**  Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni) |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | - |
| Az ételkészítés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése.  Konyhatechnológiai műveletek és  ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) | - |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | **36 óra**  **Tartalom:**  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei | - |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 36 óra  Tartalom:  Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek  Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Szálláshelyek fogalma, csoportosítása  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök | - |

##### **10. évfolyam Ágazati alapoktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **10. évfolyam Vendégtéri szaktechnikus** | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| **Közismereti képzés** | **Digitális kultúra** |  | **36 óra**  **tartalom:** |  |
| **Pénzügyi és vállalkozói ismeretek** |  | **36 óra**  **tartalom:**  **Az állam gazdasági szerepe**  Az állam feladatai napjainkban  Az állam bevételei  Az állami gazdaságpolitika céljai  A költségvetési és a monetáris politika eszköztára  **A pénzpiac működése**  A bankrendszer a mai gazdaságban  A tőkepiac és termékei  A pénzügyi közvetítők  A háztartás, mint megtakarító  A háztartás, mint hitel felvevő  Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei  **Egy háztartás költségvetése; munkavállalás**  A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése  A háztartás költségvetése  Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák  Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek  Bérek, járulékok napjainkban  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  **Vállalkozás-vállalat**  A vállalkozás, vállalkozó fogalma  A vállalkozások típusai  A vállalkozások környezete  A nem nyereségérdekelt szervezetek megismerése  Saját vállalkozás előnyök-hátrányok  Vállalkozói kompetenciák  **Vállalkozás alapítása, működése**  Üzleti ötlet kidolgozása  Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései  Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban  Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel  Bevételek és költségek tervezése,  A termelési, szolgáltatási folyamat  Adók, járulékok, támogatások  **Az üzleti terv**  Az üzleti terv szükségessége, felépítése  Vezetői összefoglaló  A vállalkozás bemutatása, környezete  Marketing Terv  Működési terv  Vezetőség és szervezeti felépítés  Pénzügyi terv  Mellékletek  Sikeres vállalkozások jellemzői  Az esetleges kudarc okai, kezelése |  |
| Ágazati alapoktatás | IKT a vendéglátásban |  |  | **36 óra**  **Tartalom:**  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| Az ételkészítés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| A vendégtéri értékesítés alapjai |  | **72 óra**  **Tartalom:**  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai |  | 72 óra  Tartalom:  Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem)  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Bazilika (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Csontváry Múzeum (2)  Török kori emlékek (2)  A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek: Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása |

##### **11. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Tantárgy** | **11. évfolyam Vendégtéri szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Szakirányú oktatás |  | Rendezvényszervezési ismeretek | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  **A rendezvények típusai, fajtái**  A vendégfogadás szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények  Rendezvények protokollja  **Az értékesítés folyamata** Munkakörök, értékesítési formák  Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)  Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek  Felszolgálás általános szabályai  Üzletnyitás előtti előkészületek  Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás  Számla kiegyenlítése, fizetési módok  Zárás utáni teendők  Standolás, standív elkészítése, elszámolás  **Kommunikáció a vendéggel** Általános kommunikációs szabályok  Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken  Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása  Etikett és protokoll szabályok  Megjelenés,  Probléma- és konfliktus helyzetek kezelése | **31,5 óra**  **Tartalom:**  Rendezvénylogisztika  Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)  A rendezvény lebonyolítása  Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet  Elszámolás, fizettetés  Elszámolás, fizettetés  Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás stb. |
| Vendégtéri ismeretek | - | - | **70 óra**  **Tartalom:**  Felszolgálási ismeretek:  A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai,  nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás.  A felszolgálás lebonyolítása:  Felszolgálási módok, folyamatok.  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása.  Rendelésfelvétel, pincér program kezelése, italok felszolgálása, ételfelszolgálás különböző felszolgálási módokban. Rendezvények előkészítési és lebonyolítási feladatai. |
| Étel és italismeret | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  Ételkészítési ismeretek  Ételek elkészítésének, összetételének megismerése:  Hideg előételek, levesek, melegelőételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogások  A tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása. | **105 óra**  **Tartalom:**  Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata  Ételkészítési ismeretek  Hideg előételek, levesek, melegelőételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogások  Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”  A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei  Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban  Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google  Italok iserete és felszolgálásuk szabályai |
| Értékesítési ismeretek | - | **29 óra**  **Tartalom:**  Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.  Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai:  Étlap, itallap, borlap szerkesztésének, összeállításának szempontjai, szabályai.  Menüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. | **31,5 óra**  **Tartalom:**  Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.  Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai:  Az étteremben található étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap,  borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök megismerése, használata, kialakításának szabályai. |
| Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  **Beszerzés 8,5 óra**  Árurendelési és beszerzési típusok. Nyersanyagok beszerzési követelményei.  **Raktározás 8 óra**  Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. A selejtezés szabályai.  **Termelés 8 óra**  Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés. Termelés helyiségei.  **Ügyvitel a vendéglátásban 8 óra**  Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Készletgazdálkodás a vendéglátásban.  **Százalékszámítás, mértékegység-átváltások 4 óra**  Megoszlások számítása, kerekítési szabályok.  **Árképzés 20 óra**  Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja.  **Vállalkozási formák 8 óra**  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).  **Alapvető munkajogi és adózási ismeretek 8 óra**  Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői). Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei. | - |

##### **12. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **12. évfolyam Vendégtéri szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Szakirányú oktatás | Rendezvényszervezési ismeretek | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  **A rendezvény lebonyolítása**  Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése  Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése  Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)  Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)  Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) | - |
| Vendégtéri ismeretek | - | - | **70 óra**  **Tartalom:**  Felszolgálási ismeretek: rendezvények előzetes előkészítési feladatai. Rendezvényhez kapcsolódó munkaszervezés, feladatok felosztása.  A felszolgálás lebonyolítása:  Alkalmi rendezvényekre való terítés.  Rendezvényen való felszolgálás.  Angol felszolgálási mód kivitelezése. Kevert italok készítése a gyakorlatban.  Szobaszerviz feladatok ellátása.  Fizetési módok:  Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete. |
| Étel és italismeret | - | **72,5 óra**  **Tartalom:**  Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai  Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok  Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése  Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása | **175 óra**  **Tartalom:**  Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok  Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése  Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása  Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák  A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag |
| Értékesítési ismeretek | - | **29 óra**  **Tartalom:**  Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.  A bankettkínálat kialakításának szempontjai:  Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége.  Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése:  Étterem megjelenése az online térben.  Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok  Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.  Gasztroesemények az online térben:  Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll  szerint a közösségi oldalakon. | **35 óra**  **Tartalom:**  Különböző éttermi terítési feladatok elvégzése, különböző felszolgálási módok gyakorlása.  A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai:  Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.  Sommelier feladatának marketingvonatkozásai:  Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák.  Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai:  A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása  az online protokoll szerint. |
| Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek | - | **43,5óra**  **Tartalom:**  **Jövedelmezőség 15 óra**  A költség és az eredmény fogalma. Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása.  **Elszámoltatás 16 óra**  A leltárhiány és -többlet értelmezése. Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása. | - |

##### **13. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **13. évfolyam Vendégtéri szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| **Közismereti képzés** | **Digitális kultúra** | **96 óra**  **tartalom:**  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  A munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemuttaása  Saját munkatevékenység bemutatása  Példakép bemutatása  Szakmai fejlődés lehetőségeinek bemutatása  Külföldi szakmai gyakorlaton szerzett tapasztalatok bemutatása idegen nyelven  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás  Kreativitás  +  közismeret | **-** | **-** |
| Ágazati oktatás | Munkavállalói idegen nyelv | **72 óra**  **Tartalom:**  Álláshirdetésre jelentkezés  Önéletrajz, motivációs levél  Smalltalk  Állásinterjú |  |  |
|  | Üzleti menedzsment | **60 óra**  **Tartalom**:  Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti alapok)  A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-  ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj;  az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra  A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  az ártájékoztatás eszközei    Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (elméleti alapok)    Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás):  belső mozgásbizonylatok kiállítása;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár    Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)      Vállalkozás indítása (elméleti alapok)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | **84 óra**  **Tartalom:**  Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti és gyakorlati tudnivalók összekapcsolása)    A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi (elméleti alapon) és kézi kiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi (elméleti alapon) nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata (elméleti alapon)  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);    felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei    Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások alapján, elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)    Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata    Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-  mutatása;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)    Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati  példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gya-  korlatra épülő vezetést. | **119 óra**  **Tartalom**  Gazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)    A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;  a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,  blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-  számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei  Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)    számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;  számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása;  Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)  Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.  Vállalkozás indítása (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
|  | Marketing és protokoll | - | **144 óra**  **Tartalom:**  Termékpolitika: a választék  kialakításának szempontjai;  árpolitika: az árképzés korszerű  gyakorlati ismeretei; disztribúciós  politika (beszerzési, értékesítési  csatornák)  az értékesítéssel összefüggő  marketing alapismeretek: a  reklám alaptípusai  (márkareklám,  cégreklám,termékreklám);  reklámhordozók (elektronikus  média, nyomtatott sajtó,  plakátok, levelek stb.); üzleten  belüli és üzleten kívüli  reklámeszközök a  vendéglátásban; ATL, BTL,  gerillamarketing (sokkoló  reklámok); online marketing:  internet, közösségi média  (Facebook, Twitter, Instagram,  blogok, egyéb közösség imédia-  felületek); online elégedettség  visszajelző rendszerek;  kommunikáció a közösségi  oldalakon: netikett; a virtuális  (VR) és a kiterjesztett valóság  (AR) használata; személyes  eladás; felülértékesítés (upsell),  keresztértékesítés (cross sell);  eladásösztönzés: akciók,  promóciók, kuponok, vásárlói  hűségkártyák, utazási  lehetőségek, nyeremények,  árengedmények, bizonyos  napszakokban adott  engedmények (happy hours),  törzsvásárlói programok;  vendégkapcsolat (PR): a PR  jellegzetes eszközei; belső PR –szervezeti kultúra; a piackutatás  módszerei, konkurenciavizsgálat;  üzleti kommunikáció: árajánlat  kérése, adása, üzleti levél,  egyszerű szerződés.  A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó  modor, tiszteletadás,határozottság, pontosság stb.);  szóbeli kommunikáció a  vendéggel, partnerekkel;  köszönés (a négyes szabály  értelmezése); kézfogás; egyéb  köszönési formák, elköszönés  ;tegeződés, magázódás;  kommunikáció telefonon; a  bemutatás, bemutatkozás  szabályai; öltözködési szabályok  (dress code); ültetési rendek  ismerete; ültetőkártyák, ültetési  tablók készítésének és  elhelyezésének szabályai; a  kiszolgálás protokolláris  sorrendje; a kiemelt (VIP)  vendégek kezelésének speciális  szabályai; a vallási, nemzeti,  nemzetiségi fogyasztási  előírások, szokások ismerete. | - |
|  | Speciális szakmai kompetenciák |  | **96 óra**  **Tartalom:**  A vendég asztalánál készíthető ételek,  Az asztalnál készíthető ételek típusai,  A vendég asztalánál készíthető ételek technológiája,  Flambírozási formák,  Új trendek, | **161 óra**  **Tartalom:**  Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein,  Munkaszervezési formák,  Optimális munkaidő-beosztások,  Létszámgazdálkodás,  Kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása |
|  | Idegen nyelven belül szakmai idegen nyelv | **48 óra**  **Tartalom:**  Gasztronómia nyersanyagai  Ételek megnevezései  Cukrászkészítmények megnevezései  Italok megnevezései  Vendéglátásban használatos eszközök megnevezései  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések  Alapanyagkosár 1-4  Ételkészítési technológiák  Cukrászati technológiák  Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai  Kommunikáció a munkatársakkal  Etikett, protokoll alkalmazása  Kommunikáció a vendégekkel  Vendégek fogadása  Ajánlás idegen nyelven  Rendelésfelvétel idegen nyelven  Panaszkezelés |  |  |

#### **2.1.1.5 Szakács szaktechnikus 2 éves képzés**

##### **1/13. évfolyam I. félév Ágazati alapoktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **1/13. évfolyam I. félév szakács szaktechnikus** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| Ágazati alapoktatás | **Munkavállalói ismeretek** |  | **18 óra** |  |
|  | Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - |
|  |  | **54 óra** |  |
| **A munka világa** |  | Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon  és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - |
| **IKT a vendéglátásban** |  |  | **72 óra** |
|  |  | Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai | **27 óra** | **72 óra** |
| Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| Az ételkészítés alapjai | **36 óra** | **72 óra** |
| Az ételkészítés alapjai  Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései. | Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | **36 óra** | **72 óra** |
| A vendégtéri értékesítés alapjai  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái | A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | **90 óra** | **72 óra** |
| Turizmus – aktív/passzív turizmus – nemzetközi turizmus – turisztikai kereslet/kínálat  Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Természeti adottságaink (domborzat, különleges természeti jelenségek, vízrajz, klíma, növény és állatvilág)  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek  Kereszténység (katolikus, református, ortodox vallás, Bazilika, Szerb-ortodox kápolna,  református templom)  Iszlám vallás – pécsi dzsámik  Zsidó vallás – pécsi zsinagóga  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Baranya megyei kirándulás (Mohács-Villány-Siklós-Harkány) (6)  Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem, török fürdő, török kút)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Csontváry Múzeum (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Török kori emlékek (2)  Szálláshelyek fogalma  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök  Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás |

##### **1/13. évfolyam II. félév Szakirányú oktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **1/13. évfolyam II. félév szakács szaktechnikus** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Szakirányú oktatás | ***Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás*** |  | - | **63 óra** | **45 óra** |
| ***Előkészítés*** | - | A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanul-ja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. | A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanul-ja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében. |
| ***Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) | A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade) |
| ***Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek*** | - | A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, Barna alaplevek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti. | A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, Barna alaplevek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti. |
| ***Alap-készítmények*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket: ‒ Hidegen és melegen kevert fűszervajak ‒ Máj- és húsfarce-ok ‒ Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények első-sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás) ‒ Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret) ‒ Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják) ‒ Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) | A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket: ‒ Hidegen és melegen kevert fűszervajak ‒ Máj- és húsfarce-ok ‒ Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények első-sorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás) ‒ Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret) ‒ Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják) ‒ Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak) |
| ***Sűrítési eljárások*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat |
| ***Bundázási eljárások*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat: ‒ Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat: ‒ Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta |
| ***Mártások*** | - | A tanuló megismeri a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében | A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében |
| ***Pékáruk és cukrászati alaptészták*** | - | A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. | A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. |
| ***Savanyítás, tartósítás*** | - | Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal. | Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal. |
| **Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** |  | - | - | **108 óra** |
| ***Kéziszerszámok*** | - | - | A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képessé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gé-pek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról. |
| ***Hűtő- és fagyasztó-berendezések*** | - | - | A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket. |
| ***Főző- és sütő-berendezések*** | - | - | A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gáz-üzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, induk-ciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek). |
| ***Egyéb berendezések és gépek*** | - | - | A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrab-ban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: ‒ Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíte-nie. ‒ Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés. ‒ Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csök-kentésére alkalmas berendezést. ‒ VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatott igénylő berende-zést is képes lesz beállítani és használni. ‒ Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett ké-pes lesz programozni és használni a sous vide berendezést. |
| ***Karbantartási és üzemeltetési ismeretek*** | - | - | A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használat-ban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól. Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat: ‒ Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdeké-ben, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével ‒ Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével ‒ A készülék funkcionális elemei ‒ Gőzgenerátor vízkőmentesítése ‒ Gőzfúvóka vízkőmentesítése ‒ Gőzgenerátor ürítése ‒ SelfCookingControl üzemmód ‒ Előmelegítés funkció ‒ Cool down program ‒ Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** | - | **-** | **54 óra** | **126 óra** |
| ***Főzés*** | - | A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelem-be venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek ‒ Posírozás: bevert tojás ‒ Beforralás: fűszerkivonatok ‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén | A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelem-be venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: ‒ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ‒ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ‒ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek ‒ Posírozás: bevert tojás ‒ Beforralás: fűszerkivonatok ‒ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása ‒ Blansírozás: zöldségek előfőzése ‒ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén |
| ***Gőzölés*** | - | A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmi-szerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkezteté-sénél. Ajánlás: ‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak | A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmi-szerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkezteté-sénél. Ajánlás: ‒ Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek ‒ Közvetett gőzölés: felfújtak |
| ***Párolás*** | -- | A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: ‒ Halak (rövid lében) ‒ Gyümölcsök Összetett párolások: ‒ Hússzeletek ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) ‒ Apró húsok, pörköltek | A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: ‒ Halak (rövid lében) ‒ Gyümölcsök Összetett párolások: ‒ Hússzeletek ‒ Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) ‒ Apró húsok, pörköltek |
| ***Sütés I.*** | - | A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőkőzlések gyakorlatát és megtanulja al-kalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez leg-jobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése ‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-lyával ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott hú-sok, zöldségek, gyümölcsök) esetén | A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőkőzlések gyakorlatát és megtanulja al-kalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez leg-jobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: ‒ Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése ‒ Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése ‒ Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése ‒ Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-lyával ‒ Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés ‒ Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott hú-sok, zöldségek, gyümölcsök) esetén |
| **Ételek tálalása** |  | - | **18 óra** | **18 óra** |
| ***Alapvető tálalási formák, lehetőségek*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat. | A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítő-elemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálat. |
| ***Szezonális alapanyagok használata*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. |
| ***Heti menük összeállítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. |
| **Anyag-gazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás** |  | **18 óra** | **54 óra** | - |
| ***Áruátvétel*** | Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén meg-teszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru | - | - |
| ***Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása*** | Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömeg-növekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget. | - | - |
| ***Raktározás*** | Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. | Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. | - |
| ***Árugazdálkodási szoftverek használata*** | - | Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást. | - |
| ***Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése*** | - | Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja. | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | -- | **54 óra** | **18 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | - | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)  A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; a  bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)  A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árrés fogalma, szintmutatók; a  bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra - |
|  | ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | - | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  bevétel bizonylatai, elszámoltatás  A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás  A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás  Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata  A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás  Értékesítési szerződés  A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása  Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució.  Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)  Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai  Felszolgálási díj kifizetése  TIP kifizetése  Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  bevétel bizonylatai, elszámoltatás  A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás  A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás  Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata  A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, elő-leg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás  Értékesítési szerződés  A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása  Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució.  Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)  Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai  Felszolgálási díj kifizetése  TIP kifizetése  Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei |
|  | ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** | - | Az áruforgalmi mérlegsor elemei  Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)  Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)  Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése  Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés  Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások  Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása  A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet  Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése  Anyagi felelősség  Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése  Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök  Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Az áruforgalmi mérlegsor elemei  Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)  Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)  Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése  Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés  Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások  Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása  A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet  Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése  Anyagi felelősség  Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése  Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök  Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
|  | ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | - | Álláshirdetések  Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás  Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása  Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning  A munkaviszony létesítése és megszüntetése  A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai  Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás  A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai  Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése  Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése  A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok  Munkakörök és szükséges képzettségek  Munkaköri leírások  A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)  Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása)  A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)  Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Álláshirdetések  Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás  Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása  Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning  A munkaviszony létesítése és megszüntetése  A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai  Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás  A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai  Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése  Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése  A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok  Munkakörök és szükséges képzettségek  Munkaköri leírások  A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)  Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása)  A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)  Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
|  | ***Vezetés a gyakorlatban*** | - | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést | A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést |
|  | ***Vállalkozás indítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése  A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)  A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | - |
|  | **Marketing és protokoll** |  | **18 óra**  Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai  Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei | - | - |
|  | **Portfólió készítés** |  | - | **9 óra**  Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel. | - |
|  | **Szakmai idegen nyelv** |  | **18 óra**  A gasztronómia nyersanyagai.  Ételek megnevezései.  Ételkészítési technológiák.  A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései..  Receptúrák értelmezése  Ételek elkészítésének ismertetése |  | - |

##### **2/14. évfolyam Szakirányú oktatás**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **2/14. évfolyam szakács szaktechnikus** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** | **-** | - |
|  |  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések. -álláskereséshez kapcsolódó szókincs -álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek -álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| ***Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás*** |  | - | **15,5 óra**  Pékáruk és cukrászati alaptészták  Az élesztő és a kovász működése és használata. Alaptészták összeállítása (Kelt, omlós, kevert és égetett tészták).  Kovász segítségével kifli és kenyérsütés.  Savanyítás, tartósítás  A savanyítás metódusa. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségek és gyümölcsök készítése. |  |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** |  | - | **62 óra** | **155 óra** |
| ***Sütés II.*** | - | Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) ‒ Melegen füstölés ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot. | Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): ‒ Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok ‒ Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) ‒ Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) ‒ Melegen füstölés ‒ Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot. |
| ***Különleges technológiák*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészí-tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. | A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészí-tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. |
| ***Cukrászat*** | - | A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat: ‒ Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) ‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése ‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése ‒ Édes és sós töltelékek összeállítása ‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése ‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) ‒ Édes felfújtak, pudingok készítése ‒ Mártások, öntetek készítése | A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat: ‒ Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) ‒ Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése ‒ Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése ‒ Édes és sós töltelékek összeállítása ‒ Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése ‒ A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) ‒ Édes felfújtak, pudingok készítése ‒ Mártások, öntetek készítése |
| ***Speciális ételek (mentes, kímélő)*** | - | A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat. | A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat. |
| ***Ételkészítés árukosárból*** | - | A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatja kreativitását, alap-anyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt. | - |
| **Ételek tálalása** |  |  | **31 óra** | **31 óra** |
| ***Alkalmi menük összeállítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. |
| ***Rendezvényekkel kapcsolatos teendők*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak. |
| ***Nemzetközi ételismeret*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez. |
| ***Büfé összeállítása és tálalása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. |
| ***Kalkuláció összeállítása*** | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan. |
| **Anyag-gazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás** |  | - | **31 óra** | - |
| ***Az anyagfelhasználás kiszámítása*** | - | Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni. | - |
| ***Árképzés*** | - | Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. | - |
| ***Bizonylatolás*** | - | Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát. | - |
| ***Elszámoltatás*** | - | Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. | - |
| ***Készletgazdálkodás*** | - | Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi. | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | **62 óra** | **93 óra** | **77,5 óra** |
| ***Anyag-, készlet- és eszköz-gazdálkodás*** | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások, elméleti tudnivalók)  Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások alapján, elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata | Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk be-vitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások, a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tp speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-  mutatása;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tp speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások |
|  | ***Vezetés a gyakorlatban*** | - | Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati  példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. | - |
| ***Vállalkozás indítása*** | Vállalkozás indítása (elméleti alapok)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | - | - |
| **Marketing és protokoll** |  |  | **124 óra** |  |
|  | - | Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)  Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám,  cégreklám, termékreklám)  Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)  Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban  ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)  Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog,  egyéb közösségimédia-felületek)  Online elégedettség-visszajelző rendszerek  Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett  A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata  Személyes eladás  Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)  Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek,  nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours),  törzsvásárlói programok  Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei  Belső PR – szervezeti kultúra  A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat  Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés  A protokoll fogalma és értelmezése  Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság  stb.)  Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel  Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés  Tegeződés, magázódás  Kommunikáció telefonon  A bemutatás, bemutatkozás szabályai  Öltözködési szabályok (dress-code)  Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai  A kiszolgálás protokolláris sorrendje  A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai  A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** |  | - | - | **279 óra** |
| ***Konyhavezetési ismeretek*** | - | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fej-lesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egysé-gek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját. |
| ***Élelmezésvezetői ismeretek*** | - | - | A témakör elsajátítását követően a tanuló:  Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni. |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **31 óra**  Egészséges táplálkozás.  Speciális étrendek.  Alapanyagkosár 1-4  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.  Kommunikáció a munkatársakkal.  Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Kommunikáció üzleti partnerekkel.  Vendégek fogadása.  Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven.  Panaszkezelés idegen nyelven. | **-** | - |
| **Portfólió készítés** |  | - | **15,5 óra**  Beszámoló a munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról - fényképekkel, szakmai leírással  Szakmai fejlődés lehetőség-einek bemutatása  Önéletrajz, önreflexió  Jövőkép  Saját tanulási folyamat bemutatása.  Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlődési lehetőségek.  Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.  Önéletrajz. | - |

#### **2.1.1.6. Cukrász szaktechnikus 2 éves képzés**

##### **1/13. évfolyam I. félév Ágazati alapoktatás**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy** | **Témakör** | **1/13. évfolyam I. félév Cukrász szaktechnikus** | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| Munkavállalói ismeretek |  | **18 óra** |  |
|  | Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - |
| **A munka világa** |  | **54 óra** |  |
|  | Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon  és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - |
| **IKT a vendéglátásban** |  |  | **72 óra** |
|  |  | Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | A cukrászati termelés alapjai | **27 óra** | **72 óra** |
| Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| Az ételkészítés alapjai | **36 óra** | **72 óra** |
| Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései. | Konyhatechnológiai műveletek kiválasztása, alkalmazása  ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése.  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | **36 óra** | **72 óra** |
| A vendégtéri értékesítés alapjai  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái | A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | **90 óra** | **72 óra** |
| Turizmus – aktív/passzív turizmus – nemzetközi turizmus – turisztikai kereslet/kínálat  Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Természeti adottságaink (domborzat, különleges természeti jelenségek, vízrajz, klíma, növény és állatvilág)  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek  Kereszténység (katolikus, református, ortodox vallás, Bazilika, Szerb-ortodox kápolna,  református templom)  Iszlám vallás – pécsi dzsámik  Zsidó vallás – pécsi zsinagóga  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Baranya megyei kirándulás (Mohács-Villány-Siklós-Harkány) (6)  Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem, török fürdő, török kút)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Csontváry Múzeum (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Török kori emlékek (2)  Szálláshelyek fogalma  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök  Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás |

##### **1/13. évfolyam II. félév Szakirányú oktatás**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **1/13. évfolyam II. félév Cukrász szaktechnikus** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| **Előkészítés** |  | - | **27 óra** | **63 óra** |
| ***Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészíté-se, anyaghányadok kiszámítása*** | - | Cukrászati anyagok technológiai szerepe:keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok  Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Gépek szakszerű előkészítése a termeléshez | a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése |
| ***Munka-folyamatok előkészítése*** | - | Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei | 1. Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)** |  |  |  | **72 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | - | - | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz-títási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** |  | - | **54 óra** | **144 óra** |
| ***Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*** | - | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí-tás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké-szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí-tás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké-szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése |
| ***Tészták és uzsonna-sütemények készítése*** | - | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz-tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemé-nyek lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel-dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töl-tetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesz-tős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemé-nyek lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel-dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töl-tetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése |
| ***Krémes készítmények előállítása*** | - | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár-gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár-gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése |
| ***Édes teasütemények, mézesek készítése*** | - | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** | - | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése |
| ***Tészták és sós teasütemények készítése*** | - | a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából | - |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** |  |  | **18 óra,** | **18 óra** |
| ***Bevonatok készítése, alkalmazása*** |  | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*** |  | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye-lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye-lembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso-koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal |
| **Anyag-gazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás** |  | **18 óra** | **54 óra** | - |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** | * Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével. * Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása. | Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása. |  |
| ***Anyag-gazdálkodás*** |  | -Az árukészlet ellenőrzése a raktárban.  -A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyakmennyiségének meghatározása.  - A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése.  -A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása.  -Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.  -Árufelhasználás megállapítása.  -Áruszükséglet megállapítása.  -Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése. |  |
| **Üzleti menedzsment** |  | - | **36 óra** | **18 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | - | A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-  ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj;  az árrés fogalma, szintmutatók; a  bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra | az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálási díj; az árak kezelése a számlázó munkaál-lomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | - | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi (elméleti alapon) és kézi kiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi (elméleti alapon) nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata (elméleti alapon)  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei | számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás; számlázó munkaállomás, kasszagépek; számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az el-viteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** | - | - | kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó infor-mációk bevitele, alapkalkulációk elkészítése; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; leltározással összefüggő ismeretek |
| **Marketing és protokoll** |  |  | **18 óra** |  |
| ***Marketing:***  ***termékpolitika*** |  | a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák | - |
| Cukrászismeret |  |  | **54 óra**  **Tartalom:** |  |
| ***Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása*** | - | Cukrászati félkész termékek jellemzése:  cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése,  tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek | - |
| ***Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése*** | - | uzsonnasütemények, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek  jellemzése  Cukorkészítmények fajtái és jellemzői  -olvasztott cukorkészítmény  - főzött cukorkészítmény | - |
| ***Édes töltelék:*** | - | - gyümölcstöltelékek  - olajos magvakból készült töltelékek  - tartós töltelékek  - tojáskrémek  - vajkrémek  - tejszínkrémek  - egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása | - |
| ***Sós töltelékek*** | - | - kisült tésztába tölthető  - nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása | - |
| ***Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei*** | - | - Élesztős tészták  - Omlós tészták  - Forrázott tészta  - Vajas- és leveles tészta  -Felvertek: hideg és meleg úton készülő, könnyű és nehéz felvert  - Hengerelt tészták  - Mézes tészták, | - |
| ***Uzsonna-sütemények*** | - | - általános jellemzői  - előállításának folyamata  - csoportosítása  - különböző fajtái  - befejező műveletei  - díszítés lehetőségei | - |
| ***Kikészített sütemények*** | - | - fajtái  - jellemzői  -torták általános jellemzői, fajtái, csoportosítása, készítés műveletei  -szeletek általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei  roládok általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei | - |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **18 óra**  **Tartalom:**  A gasztronómia nyersanyagai.  Cukrászkészítmények megnevezései.  Ételek megnevezései.  Italok megnevezései.  Cukrászati technológiák.  Ételkészítési technológiák.  Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. |  |  |
| **Portfólió készítés** |  |  | **9 óra** |  |
| ***Portfólió készítés*** | - | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel. | - |

##### **2/14. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  | **Tantárgy** | **Témakör** | **2/14. évfolyam Cukrász szaktechnikus** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| Ág.alap.ok. | **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** | - | - |
|  |  |  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések. -álláskereséshez kapcsolódó szókincs -álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek -álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| szakirányú oktatás | **Előkészítés** |  | - | **15,5 óra** | - |
|  | ***Előkészítési folyamatok*** | - | Munkafolyamatok előkészítése: alapanyagok, eszközök, gépek, berendezések  Munkaanyag szükséglet meghatározása a leadott rendelések és a várható forgalom alapján  Munkafolyamatok tervezése, meghatározása, előkészítése a gyártási és gazdaságossági szempontok alapján  Az előkészítő folyamatok értékelése minőségi kritériumok alapján | - |
| **Cukrászati berendezések. gépek ismerete. kezelése, programozása** |  | - | - | **31 óra** |
| ***Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*** | - | - | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése (100%)** |  | - | **62 óra** | **217 óra** |
| ***Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*** |  | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése ‒ Torták töltése szögletes alakban ‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése ‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhaszná-lásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése ‒ Torták töltése szögletes alakban ‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése ‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhaszná-lásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése |
|  | ***Nemzetközi cukrászati termékek készítése*** |  | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasz-nálása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének meghatározása c) Tészták készítése: ‒ Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése ‒ Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése ‒ Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal ‒ Roppanós rétegek készítése e) Krémek készítése ‒ Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével ‒ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kike-vert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal ‒ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval ‒ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése ‒ Rétegelt vágott monodesszertek készítése ‒ Formában dermesztett monodesszertek készítése ‒ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése ‒ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése ‒ Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasz-nálása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének meghatározása c) Tészták készítése: ‒ Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése ‒ Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése ‒ Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal ‒ Roppanós rétegek készítése e) Krémek készítése ‒ Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével ‒ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kike-vert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal ‒ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval ‒ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése ‒ Rétegelt vágott monodesszertek készítése ‒ Formában dermesztett monodesszertek készítése ‒ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése ‒ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése ‒ Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése |
|  | ***Bonbonok készítése*** |  | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése |
|  | ***Hidegcukrászati termékek készítése*** |  | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal-tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal-tokból, Semifreddo készítése | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylal-tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal-tokból, Semifreddo készítése |
|  | ***Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása*** |  | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** |  | **-** | **31 óra** | **31 óra** |
| ***Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*** | - | h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása | h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása |
| ***Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése*** | - | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása |
| **Anyag-gazdálkodás-adminisztráció-elszámolás** |  | **-** | **31 óra** | **-** |
| ***Cukrászati termékek kalkulációja*** | - | * Kalkulációt végző számítógépes program megismerése. | - |
| ***Elszámoltatás*** | - | * Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben. * Cukrászüzem és raktár leltározása. * A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása. * Megengedett anyagfelhasználás megállapítása.   Leltáreredmény megállapítása. | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | **62 óra** | **93 óra** | **46,5 óra** |
|  | ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár | Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-mutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérek tervezésének alapjai |
|  | ***Vezetés a gyakorlatban*** | **-** | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati  példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. |
|  | ***Vállalkozás indítása*** | Vállalkozás indítása (elméleti alapok)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele; a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | Vállalkozás indítása  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának fo-lyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |
| **Marketing és protokoll** |  | - | **93 óra** | - |
| ***Marketing*** | - | Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés. | - |
| ***Viselkedés és üzleti protokoll*** | - | A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tisz-teletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerek-kel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszö-nés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztá-si előírások, szokások ismerete. | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** |  | - | - | **217 óra** |
| ***Cukrászdai értékesítés*** | - | - | a) Nyitás előtti feladatok elvégzése Tájékozódás a napi feladatokról Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben b) Nyitás utáni feladatok A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagy-lalt, palackozott italok csomagolása) Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitölté-se Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás d) Zárás utáni teendők A gépek üzemen kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavé-delmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása |
| ***Cukrászati munkaszervezés*** | - | - | a) Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése b) Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend-jének ellenőrzése c) Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírá-sok ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése d) Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevé-telezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás e) Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján f) Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez g) Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése |
| **Cukrász ismeret** |  | **-** | **31 óra** | **-** |
|  | ***Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei*** | **-** | Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  - minyonok  - desszertek  - marcipános sütemények  - csemegék  - krémesek  - tejszínhabos sütemények | **-** |
| ***Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása*** | **-** | Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  - édes teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása  - sós teasütemények tésztái, töltelékei, előállítása | **-** |
| ***Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása*** | **-** | Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  - alapanyagok jelentősége  - gyümölcsbonbonok  - marcipánbonbonok  - nugátbonbonok  - grillázsbonbonok  - krémbonbonok  - csokoládébonbonok  - cukorkabonbonok | **-** |
| ***Tányér-desszertek*** | **-** | Tányérdesszertek  - előállítás követelményei  - felhasználható krémek, tészták  - roppanós elemek  - mai trendnek megfelelő díszítőelemek: pl.: ehető virágok | **-** |
| ***Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása*** | **-** | Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  - fagylalt  - parfé  - fagylaltkehely  - szorbet  - pohárkrém | **-** |
| ***Hagyományörző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése*** | **-** | Hagyományörző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése:  - Dobos torta, Eszterházy-torta, Pozsonyi kifli/bejgli, konyakos meggy, indiáner, grillázs, Rigó Jancsi, Debreceni mézes, minyonok, zserbó, Rákóczy túrós | **-** |
| ***Nemzetközi cukrászati termékek*** | **-** | Nemzetközi cukrászati termékek  - jellemzése  - összeállítás módjai  - különleges felvertek, töltelékek, betétek | **-** |
| ***Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek*** |  | Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek  - diabetikus  - gluténmentes  - laktózmentes  - tejfehérjementes |  |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **31 óra**  Alapanyagkosár 1-4  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.  Kommunikáció a munkatársakkal.  Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Kommunikáció üzleti partnerekkel.  Vendégek fogadása.  Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven.  Panaszkezelés idegen nyelven. |  | - |
| **Portfólió készítés** |  |  | **15,5, óra** |  |
| ***Portfólió***  ***készítés*** | **-** | Portfólió:a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból  Tartalma: a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladat megoldása, szakmai észrevételek, a tanuló által készített termékek bemutatása.  A termékek képekkel történő illusztrálása.  Szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvétel bemutatása, dokumentálása  Minimum 3 rendezvény.  Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatása  Reflexió készítése.  Szakmai összegzés. | **-** |

#### **2.1.1.7. Vendégtéri szaktechnikus 2 éves képzés**

##### **1/13. évf. I. félév Ágazati alapoktatás**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **1/13. évfolyam I. félév Vendégtéri szaktechnikus** | |
| --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** |
| Munkavállalói ismeretek |  | **18 óra** |  |
|  | Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka  Munkaviszony létesítése  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.  Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)  Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)  Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - |
| **A munka világa** |  | **54 óra** |  |
|  | Alapvető szakmai elvárások  Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások  A tanulószerződés  Tartalmi elemei, megkötésének módja.  Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek között  A tanuló jogai és kötelezettségei  A munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzői  Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések  használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon  és digitális eszközök felhasználásával  Munkabiztonság és egészségvédelem  Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete;  teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a  gyakorlatban | - |
| **IKT a vendéglátásban** |  |  | **72 óra** |
|  |  | Digitális eszközök a vendéglátásban  A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,  rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  A POS-terminál használatának alapjai  Az éttermi szoftverek használatának alapjai  A digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)  Digitális eszközök a turizmusban  A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| **Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek** |  | **27 óra** | **72 óra** |
| A cukrászati termelés alapjai | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek,cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatása  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzés  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolása  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok áttekintése: töltelék és tésztakészítés, cukrászati termék alakítása, sütési eljárások, befejező műveletek | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei  A cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei  Cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése  Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezése: spinelés, konsolás, fermentálás, kandírozás, stiftelés, stb.  Cukrászati alapműveletek  - töltelékkészítés: főzés, keverés, adagolás, hűtés  - tésztakészítés: összeállítás folyamata, lazító műveltek, feldolgozás, alakítás  - sütés: sütőberendezések szakszerű és balesetmentes használata, sütés utáni teendők  befejező műveltek: töltés, hűtés, díszítés, tálalás, bemutatás |
| Az ételkészítés alapjai | **36 óra** | **72 óra** |
| Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef-munkakörök)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Az élelmiszerek tárolása FIFO elv alapján.  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései. | Konyhatechnológiai műveletek kiválasztása, alkalmazása  ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Zöldségek, gyümölcsök felismerése, textúrájának megismerése.  Új technológiák, irányzatok  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.  Konyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztása  Fűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazása  Konyhatechnológiai tevékenységek:  Köretek  Saláták  Öntetek  Mártások  Levesek  Meleg előételek  Halételek  Szárnyas ételek- készítése  Tálalási formák megismerése |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | **36 óra** | **72 óra** |
| Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái. | A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  Megfelelő gépek eszközök kiválasztása a munka- folyamatokhoz.  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek (Luck Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojitot és Pina Colada-t) és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.  Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).  Rendezvényi menük összeállítása.  Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | **90 óra** | **72 óra** |
| Turizmus – aktív/passzív turizmus – nemzetközi turizmus – turisztikai kereslet/kínálat  Trendek  Nemzeti Turizmusfejlesztési stratégia  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:  Balaton  Sopron-Fertő-tó  Tokaj – Felső-Tiszavidék – Nyírség  Debrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – Hortobágy  Dunakanyar  Természeti adottságaink (domborzat, különleges természeti jelenségek, vízrajz, klíma, növény és állatvilág)  Aktív- és természeti turizmus (sport, nemzeti parkok)  Egészségturizmus (gyógyhelyek, Hévíz)  Bor- és gasztronómiai turizmus (borvidékek)  Kulturális adottságok (történelmünk, nemzetiségek, magyar kultúra)  Kulturális turizmus (látnivalók)  Rendezvényturizmus (Sziget, VOLT, BTF, hivatásturizmus, virágkarnevál, …)  Budapest  Világörökségi helyszínek  Kereszténység (katolikus, református, ortodox vallás, Bazilika, Szerb-ortodox kápolna,  református templom)  Iszlám vallás – pécsi dzsámik  Zsidó vallás – pécsi zsinagóga  Portfólió készítés (egy választott turisztikai attrakció bemutatása: Word dokumentum és hozzá PPT)  Portfólió készítés: szálláshely és szolgáltatásainak bemutatása (dokumentum + PPT)  Vizsga portfólió véglegesítése, prezentálás gyakorlása | Baranya megye fő turisztikai attrakciói, termékei  Tolna és Somogy turizmusa  Baranya megyei kirándulás (Mohács-Villány-Siklós-Harkány) (6)  Pécs látnivalói (Széchenyi tér, Király u., Tettye, Múzeum u., zsinagóga, Pezsgőgyár, Középkori egyetem, török fürdő, török kút)  Kihelyezett tanórák:  Zsolnay Negyed – témanap (4)  Csontváry Múzeum (2)  Ókeresztény emlékek (2)  Török kori emlékek (2)  Szálláshelyek fogalma  Jogszabályi háttér  Szálláshelyi szolgáltatások  Védjegyrendszer - Minősítés  Bejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségek  földszinti és emeleti munkakörök  Szállodai vendégciklusok munkafolyamata, adminisztrálása  Ajánlat készítés – Foglalás  Vendégérkeztetés  Vendégtartózkodás feladatai  Utaztatás |

##### **1/13. évf. II. félév Szakirányú oktatás**

| **Tantárgy** | **Témakör** | **1/13. évfolyam II. félév Vendégtéri szaktechnikus** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| **Rendezvény-szervezési ismeretek** |  |  | **36 óra** | **72 óra** |
| ***Rendezvények típusai, fajtái*** | **-** | A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál-lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja | **-** |
| ***Az értékesítés folyamata*** | **-** | Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás | Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás |
| ***Kommunikáció a vendéggel*** | **-** | Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése | Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése |
| ***Rendezvény lebonyolítása*** | **-** | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) |
|  | ***Elszámolás, fizettetés*** | **-** | - | Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb. |
| **Vendégtéri ismeretek** |  |  |  | **72 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | - | - | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | - | - | Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása |
| ***Fizetési módok*** | - | - | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete |
| **Étel és italismeret** |  |  | **72 + 27 óra** | **72 óra** |
| ***Konyha-technológiai alapismeretek*** | - | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, | Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárá-sok fogalma, rövid, szakszerű magyarázata |
| ***Ételkészítési ismeretek*** | - | Ételek elkészítésének, össze- tételének megismerése:  Hideg előételek,  levesek,  melegelőételek,  főzelékek,  köretek,  mártások,  saláták, dresszingek,  főételek,  befejező fogások | Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások |
| ***Betekintés a csúcs-gasztronómia világába,***  ***fine dining*** | - | A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei | A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei |
| ***Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban*** | - | Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb. | Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb. |
| **Értékesítési ismeretek** |  |  | **18 óra** | **27 óra** |
| ***Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempont-jai*** | - | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök  Menüírás szabályai, italsor összeállításának szempontjai. | Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök |
| ***A bankettkínálat kialakításának szempontjai*** | - | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége |
| ***A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai*** | - | - | Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján |
| **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek** |  | **18 óra** | **54 óra** | a |
| **Beszerzés, raktározás** | - | Árurendelési és beszerzési típusok. Nyersanyagok beszerzési követelményei. Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. A selejtezés szabályai. | - |
| **Termelés** | - | Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés. Termelés helyiségei. | - |
| **Ügyvitel a vendéglátásban** | - | Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Készletgazdálkodás a vendéglátásban. | - |
| **Árképzés** | - | Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja. megoszlások számítása  Százalékszámítás, mértékegység-átváltások | - |
| ***Vállalkozási formák*** | 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). | **-** | - |
| ***Alapvető munkajogi és adózási ismeretek*** | Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei. | **-** | - |
| ***Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*** | Százalékszámítás, mértékegység-átváltások  Kerekítési szabályok | **-** | - |
| **Üzleti menedzsment** |  |  | **36 óra** | **72 óra** |
| ***Gazdálkodás a bevételekkel*** | - | Gazdálkodás a bevételekkel (elméleti tudnivalók, és azok gyakorlati példákkal való összekapcsolása)  A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alap-  ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj;  az árrés fogalma, szintmutatók; a  bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra | Az árral és kialakításával összefüggő alap-ismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomás-ban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvé-nyességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, idő-távokra |
| ***A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek*** | - | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek  A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;  a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi (elméleti alapon) és kézi kiállítása, sztornózása;  a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi (elméleti alapon) nyugta,  eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;  fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata (elméleti alapon)  értékesítési szerződés;  a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;  fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;  pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);  felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;  szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;  az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;  az ártájékoztatás eszközei | A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása; a nyugta alaki, tartalmi követel-ményei, kézi és gépi nyugta, eljárá-sok a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: kész-pénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások keze-lése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás); értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámol-ása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállo-más , kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonyl-atai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilván-tartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei |
| ***Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*** | - | **-** | Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szint-mutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, be-szállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírá-sok; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgás-bizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, bizton-sági készlet; számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás keze-lése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; az alap eszközcso-portok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| **Marketing és protokoll** |  | **18 óra**  Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) | **-** | - |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **18 óra**  A gasztronómia nyersanyagai.  Cukrászkészítmények megnevezései.  Ételek megnevezései.  Italok megnevezései.  Cukrászati technológiák.  Ételkészítési technológiák.  Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. |  | - |
| **Portfólió készítés** |  |  | **9 óra** |  |
|  | - | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel. | - |

**2/14. évfolyam Szakirányú oktatás**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy** | **Témakör** | **2/14. évfolyam Vendégtéri szaktechnikus** | | |
| **iskolai oktatás** | **iskolai tanműhely** | **Üzemi gyakorlat** |
| **Munkavállalói idegen nyelv** |  | **62 óra** | - | - |
|  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések. -álláskereséshez kapcsolódó szókincs -álláshirdetések megértése és a hozzájuk kapcsolódó végzettségek, képzettségek, képességek -álláskereséssel kapcsolatos űrlapok kitöltése Önéletrajz és motivációs levél. -önéletrajzok típusai, tartalmi és formai követelményei, szófordulatai -önéletrajz önálló megfogalmazása -az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményei „Small talk” – általános társalgás. -small talk az állásinterjún -small talk szerepe: ráhangolódás, csend megtörése, feszültségoldás, a beszélgetés lezárása small talk témái: időjárás, közlekedés, étkezés, család, hobbi, szabadidő -kérdésfeltevés és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályai, fordulatai Állásinterjú.  -hatékony kommunikáció az állásinterjún -bemutatkozás személyes és szakmai vonatkozással is -tájékozódás munkalehetőségekről, munkakörülményekről -erősségek kiemelése -kérdésfeltevés a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban |  |  |
| **Rendezvényszervezési ismeretek** |  | - | **62 óra** | - |
| ***Rendezvény-logisztika*** | - | Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet | - |
| ***Rendezvény lebonyolítása*** | - | Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) | - |
| ***Elszámolás, fizettetés*** | - | Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb. | - |
| **Vendégtéri ismeretek** |  |  | **46,5 óra** | **15,5 óra** |
| ***Felszolgálási ismeretek*** | - | A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás | - |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | - | Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása | - |
| ***Fizetési módok*** | - | Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete | - |
| ***A felszolgálás lebonyolítása*** | - | - | "Felszolgálási módok, folya-matok  Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  Alkalmi rendezvényekre való terítés  Rendezvényen való felszolgálás  Szobaszerviz feladatok ellátása" |
| **Étel és italismeret** |  | - | **31 óra** | **201,5 óra** |
| ***Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai*** | - | A tanult ismeretek alapján étel ajánlás elsajátítása.  Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai  Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok | Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok |
| ***Italok készítésének szabályai*** | - | Az italok készítésének szabályai  Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése | Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése |
| ***Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása*** | - | Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás  Aperitif és digestif italok, italajánlás  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása  Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai | Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása |
| ***Étel- és ital-érzékenységek, -intoleranciák, -allergiák*** | - | A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag | A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag |
| **Értékesítési ismeretek** |  | - | **31 óra** | **31 óra** |
| ***Sommelier feladatának marketing-vonatkozásai*** | - | - | Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák |
| ***Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése*** | - | Étterem megjelenése az online térben.  Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok.  Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. | Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. |
| ***Gasztro-események az online térben*** | - | Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon | Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon |
| ***Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai*** | - | - | A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint |
| A ***bankettkínálat kialakításának szempontjai***: | - | Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége. |  |
| **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek** |  | - | **31 óra** | - |
| ***Jövedelmezőség*** | - | A költség és az eredmény fogalma. Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása. | - |
| ***Elszámoltatás*** | - | A leltárhiány és -többlet értelmezése. Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása. | - |
| **Üzleti menedzsment** |  | **62 óra** | **77,5 óra** | **77,5 óra** |
| ***Létszám- és bérgazdálkodás*** | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások, elméleti tudnivalók)  Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár    Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti alapok)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;  tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (szakmai számítások alapján, elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Az áruforgalmi mérlegsor elemei;  kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);  beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;  raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;  készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása;  készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség;  a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;  az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár  elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata  Létszám- és bérgazdálkodás (elméleti tudnivalók gyakorlatba való ültetése)  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-  mutatása;  munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő;  kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;  munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;  heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;  munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;  a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,  A munka törvénykönyve, hatóságok;  munkakörök és szükséges képzettségek;  munkaköri leírások;  a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);  a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);  szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség | Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-mutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap ki-töltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, A munka törvény-könyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egy-szerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre); szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
| ***Vezetés a gyakorlatban*** | - | - | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. |
| ***Vállalkozás indítása*** | Vállalkozás indítása (elméleti alapok)  Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai | Vezetés a gyakorlatban  Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati  példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. | Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának fo-lyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogsza-bályi előírásai |
| **Marketing és protokoll** |  | - | **93 óra**  Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek); online elégedettség visszajelző rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés.  A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés ;tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; a bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. | - |
| **Speciális szakmai kompetenciák** |  | - | - | **217 óra** |
| ***A vendég asztalánál készíthető ételek*** | - | - | Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek |
| ***Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein*** | - | - | Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása |
| **Szakmai idegen nyelv** |  | **15,5 óra**  Alapanyagkosár 1-4  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.  Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.  Kommunikáció a munkatársakkal.  Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Kommunikáció üzleti partnerekkel.  Vendégek fogadása.  Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven.  Panaszkezelés idegen nyelven. |  | - |
| **Portfólió készítés** |  |  | **15,5 óra** |  |
|  | - | Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.  Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai továbbfejlődés lehetőségének leírása.  Önéletrajz.  Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.  Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása idegen nyelven.  Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás. | - |