| **TANTÁRGY** | **ÓRA-SZÁM** | **TÁVOKTATÁS** | **KONTAKT ÓRA** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Munkavállalói ismeretek** | **10 óra** | Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismereteÁlláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontosságaMunkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszonyA tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentőségeA tanulószerződésTartalmi elemei, megkötésének módja.Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek közöttA tanuló jogai és kötelezettségeiAtipikus 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 munkaMunkaviszony létesítéseFelek a munkajogviszonyban.A munkaviszony alanyaiA munkaviszony létesítése.A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.PróbaidőA munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségeiA munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetéseMunkaidő és pihenőidőA munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).Álláskeresőként történő nyilvántartásba vételAz álláskeresési ellátások fajtáiÁlláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | - |
| **A munka világa** | **10 óra** | Alapvető szakmai elvárásokMunkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárásokA tanulószerződésTartalmi elemei, megkötésének módja.Gyakorlati helyek keresése. Váltás a gyakorlati helyek közöttA tanuló jogai és kötelezettségeiA munkaszerződés tartalmi elemei, azok jellemzőiMunkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszonyKommunikáció és vendégkapcsolatokAlapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelemMunkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | - |
| **Munkavállalói idegen nyelv** | **10 óra** | ÁlláshirdetésekÖnéletrajz, motivációs levélSmall talkÁllásinterjú |  |
| **IKT a vendéglátásban** | **10 óra** |  | Digitális eszközök a vendéglátásbanA digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)A POS-terminál használatának alapjaiAz éttermi szoftverek használatának alapjaiA digitális eszközök szerepe, felelős használata az oktatásbanDigitális tananyagtartalmak alkalmazásaDigitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésükRendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)Digitális eszközök a turizmusbanA turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásukA digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiáiSzállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerekA szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| **A cukrászati termelés alapjai** | **25 óra** | **10 óra**  | **15 óra**  |
|  |  | Cukrász üzem helyiségei, munkaterületei: Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helyiségek, irodák bemutatásaA cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményei: HACCP, cukrászüzem telepítésének feltételei, személyi higiénia, termék előállítási folyamatok, műhely higiéniája, ellenőrzésCukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezése: beszerzés, anyagok átvétele, tárolás, előkészítő műveletek, termékek készítése, termékek tárolásaCukrászati 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, munkaterületeiA cukrászati termelés higiéniai és környezetvédelmi követelményeiCukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezéseCukrászati 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** | **25 óra** | **10 óra** | **15 óra**  |
|  |  | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályokA 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 megismeréseKonyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezéseiÚj technológiák, irányzatokMegfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.Hidegkonyhai készítmények, műveletek, megismerése (dermesztés, smizírozás, glasszírozás, temperálás stb.) | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályokA 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.Gépek eszközök megismerése, kiválasztásának szempontjaiReceptúrák mennyiségeinek kiméréseZöldségek gyümölcsök előkészítése, darabolásaKonyhatechnológiai műveletek alkalmazása, kiválasztásaFűszerezés szabályainak megismerése, alkalmazásaKonyhatechnológiai tevékenységek:KöretekSalátákÖntetekMártásokLevesekMeleg előételekHalételekSzárnyas ételek- készítéseTálalási formák megismerése  |
| **A vendégtéri értékesítés alapjai** | **25 óra** | **10 óra** | **15 óra**  |
|  |  | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírásokEgyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközökMegfelelő gépek eszközök kiválasztása a munkafolyamatokhoz.Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formáiA vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveleteiA 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.Rendezvények catering típusai (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet).Rendezvényi menük összeállítása.Menü összeállítás az üzlet jellegének és szezonalitásnak megfelelően. | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírásokAlapvető kommunikációs normák megismeréseEgyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközökVendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezéseiA vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveleteiAz egyszerű alapterítés formái és a terítéshez használt eszközök megismerése.Vendég fogadás szabályainak megismeréseSvájci felszolgálási szabályok elsajátításaÉtel és italismeret – kevert italok (alkoholmentes kevert italok elkészítése: Lucky Driver, Shirley Temple, Mojito – alkoholmentes, Pina Colada – alkoholmentes,) elkészítésének lépései.Ital receptúrák megismerése, kiméréseA szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációk alkalmazásaVendéglátó szoftverek megismerése, használata |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** | **35 óra** | TrendekNemzeti Turizmusfejlesztési stratégiaKiemelt turisztikai fejlesztési térségek:BalatonSopron-Fertő-tóTokaj – Felső-Tiszavidék – NyírségDebrecen – Hajdúszoboszló – Tisza-tó – HortobágyDunakanyarAktív- 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, …)BudapestVilágörökségi helyszínekBaranya megye fő turisztikai attrakciói, termékeiTolna és Somogy turizmusaSzálláshelyek fogalma, csoportosításaJogszabályi háttérSzálláshelyi szolgáltatásokVédjegyrendszer - MinősítésBejárat – hall – Front Office – vendégszoba – szolgáltatásokhoz kapcsolódó helyiségekföldszinti és emeleti munkakörökPortfólió készítése |  |