| **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) 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** | **10 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 | - |
| **Munkavállalói idegen nyelv** | **10 óra** | Álláshirdetések  Önéletrajz, motivációs levél  Small talk  Állásinterjú |  |
| **IKT a vendéglátásban** | **10 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 |
| **A cukrászati termelés alapjai** | **25 óra** | **10 óra** | **15 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** | **25 óra** | **10 óra** | **15 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)  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.) | 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.  Gépek eszközök megismerése, kiválasztásának szempontjai  Receptúrák mennyiségeinek kimérése  Zöldségek gyümölcsök előkészítése, darabolása  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** | **25 óra** | **10 óra** | **15 óra** |
|  |  | 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 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 előírások  Alapvető kommunikációs normák megismerése  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei  Az egyszerű alapterítés formái és a terítéshez használt eszközök megismerése.  Vendég fogadás szabályainak megismerése  Svájci felszolgálási szabályok elsajátítása  Étel és italismeret – kevert italok (alkoholmentes kevert italok elkészítése: Lucky Driver, Shirley Temple, Mojito – alkoholmentes, Pina Colada – alkoholmentes,) elkészítésének lépései.  Ital receptúrák megismerése, kimérése  A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációk alkalmazása  Vendéglátó szoftverek megismerése, használata |
| **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** | **35 óra** | 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  Portfólió készítése |  |