

**Vas Megyei Szakképzési Centrum
Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Kollégium**

SZAKMAI PROGRAMJA

a

Turizmus – vendéglátás ágazat

5 1013 23 06

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

SZAKMÁHOZ



2020-TÓL FELMENŐ RENDSZERBEN

Tartalomjegyzék

HELYI ÓRATERV A SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS SZAKMÁHOZ	3
HELYI TANTERV SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS SZAKMÁHOZ	6
Munkavállalói ismeretek tantárgy	14
Munkavállalói idegen nyelv tantárgy	16
A munka világa tantárgy	20
IKT a vendéglátásban tantárgy	22
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy	23
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy	29
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy.....	32
Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy	34
Ételek tálalása tantárgy	38
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy	41
Üzleti menedzsment tantárgy	44
Marketing és protokoll tantárgy	49
Speciális szakmai kompetenciák tantárgy	52
ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT A SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSHEZ	54
PROJEKTFELADATOK A SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSHEZ	59
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK A SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSHEZ	65
KÉPZÉSI PROGRAM A DUÁLIS PARTNERI SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS TELJESÍTÉSÉHEZ.....	92

HELYI ÓRATERV

A TURIZMUS – VENDÉGLÁTÁS

ágazathoz tartozó

5 1013 23 06

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

szakmához

Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06 óraterve a Programtanterv alapján

2020. szeptember 1-jétől felmenő rendszerben 5 évfolyamos technikus képzés esetén, a vendéglátás-turisztika szakmacsoportban

Ágazati besorolás: Turizmus-vendéglátás

Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06 óraterve						
Tanítási hetek száma:		36 hét	36 hét	36 hét	36 hét	31 hét
Tantárgyak		9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.
K Ö Z I S M E R E T	Magyar nyelv és irodalom MagyNyl (É)	4	5	3	3	-
	Idegen nyelv Ném/Ang (É)	4/4	4/4	3/3	3/3	3/3
	Matematika Mat(É)	4	4	3	3	-
	Történelem Tö (É)	3	3	2	2	-
	Állampolgári ismeretek ÁllpI	-	-	-	1	-
	Digitális kultúra DigK	1/1	-	-	-	-
	Testnevelés Tesi	4/4	4/4	3/3	3/3	-
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz Fö	-	2	2	-	-
	Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2	-
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-
	Szabad sáv: 3-1-1-2-6	2. idegen nyelv	1	1	2	2
		Digitális kultúra	1			
	KÖZISMERETI TANTÁRGYAK ÖSSZESEN:	27	25	20	20	6

	Tanulási területek	Tantárgyak	elm	gyak	elm	gyak	elm	isk.	alk.	mh.	alk.	elm	isk.	alk.	mh.	alk.
S Z A K M A I O K T A T Á S	Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek MvAl (É)	0,5													
	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv (É) MvAlNy	0									2				
	Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	1,5													
		IKT a vendéglátásban		1		1										
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		4	4	4										
	Szakács – középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás							2			1				
		Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása							2			1				
		Ételkészítés-technológiai ismeretek						4	2			5	3			

		Ételek tálalása							1			2			
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás					0,5	1,5			1				
	Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment											2,5		6,5
		Marketing és protokoll											1		3
		Speciális szakmai kompetenciák												4,5	4,5
	Szabad sáv: 11. évfolyam – 1, 12. évfolyam – 1,	Élelmiszer ismeret és -biztonság					1			1					
	Ágazati alapoktatás		2	5	0	9	1,5	5,5	7	1	6	7	5,5	4,5	14
	Szakirányú oktatás		7		9		14			14			24		
Közismeret és szakmai oktatás összes óraszám			34		34		34			34			30		
Összefüggő szakmai gyakorlat:							175			200					

Az (É) jelölésű tantárgyak érettségi tárgyak

HELYI TANTERV

A TURIZMUS – VENDÉGLÁTÁS

ágazathoz tartozó

5 1013 23 06

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

szakmához

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazathoz tartozó
5 1013 23 06
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

1/43. oldal

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja	252	324	468	404	744	2192	1132	1002	2134
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5				5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5				5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5				5	5		5
	Munkanélküliség	3				3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (Munkavállalói idegen nyelv)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések				11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél				20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás				11	11		11	11
	Állásinterjú				20	20		20	20
A munka világa	A munka világa	54	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9				9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36				36	36		36

	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összórárszáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
középső szintű képzés Szakács	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	0	0	72	31	0	103	108	0	108
	Előkészítés			12			12	8		8
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			12			12	8		8
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek			12			12	8		8
	Alapkészítmények			4			4	4		4
	Sűrítési eljárások			10			10	8		8
	Bundázási eljárások			10			10	12		12
	Mártások			12			12	10		10
	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)				11		11	14		14
	Pékárúk és cukrászati alaptészták				13		13	20		20
	Savanyítás, tartósítás				7		7	16		16

	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	72	31	0	103	108	0	108
	Kéziszerszámok			20			20	20		20
	Hűtő- és fagyasztóberendezések			20			20	20		20
	Főző- és sütőberendezések			20			20	20		20
	Egyéb berendezések és gépek			12			12	12		12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				31		31	36		36
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	0	216	248	0	464	180	217	397
	Főzés			50			50	60		60
	Gőzölés			46			46	40		40
	Párolás			50			50	40		40
	Sütés I.			70			70	40		40
	Sütés II.				50		50		30	30
	Különleges technológiák				25		25		27	27
	Cukrászat				70		70		70	70
	Speciális ételek (mentes, kímélő)				33		33		30	30
	Ételkészítés árukosárból				70		70		60	60
	Ételek tálalása	0	0	36	62	0	98	36	62	98
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek			10			10	10		10
	Szezonális alapanyagok használata			8			8	8		8
	Heti menük összeállítása			8			8	8		8
	Alkalmi menük összeállítása			10			10	10		10
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				17		17		17	17
	Nemzetközi ételismeret				17		17		17	17
	Büfék összeállítása és tálalása				16		16		16	16

Kalkuláció összeállítása				12		12		12	12
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	0	72	32	0	104	72	31	103
Áruátvétel			8			8	8		8
Árugazdálkodási szoftverek használata			36			36	36		36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése			4			4	4		4
Az anyagfelhasználás kiszámítása				6		6		6	6
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása			8			8	8		8
Raktározás			16			16	16		16
Árképzés				8		8		6	6
Bizonylatolás				6		6		6	6
Elszámoltatás				6		6		6	6
Készletgazdálkodás				6		6		7	7
Tanulási terület összórászáma	0	0	468	404	0	872	504	310	814

e m elt szí nt ű ké sz pő ző ak ác s sz ak tec hn ik us	Üzleti menedzsment	0	0	0	0	279	279	52	227	279
	Gazdálkodás a bevételekkel					52	52	52		52
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					34	34		34	34
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					106	106		106	106
	Létszám- és bér gazdálkodás					34	34		34	34
	Vezetés a gyakorlatban					19	19		19	19
	Vállalkozás indítása					34	34		34	34
	Marketing és protokoll	0	0	0	0	124	124	0	124	124
	Marketing					80	80		80	80

	Viselkedés és üzleti protokoll					44	44		44	44
	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	279	279	0	279	279
	Konyhavezetési ismeretek					191	191		191	191
	Élelmészvezetői ismeretek					88	88		88	88
	Tanulási terület összórászáma	0	0	0	0	682	682	52	630	682
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	175	200			200		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.1.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott.	

Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresői technikákat.	Teljesen önállóan	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresői portálokon információkat keres, rendszerez.
--	---	-------------------	--	---

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresői

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 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)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái

Álláskeresői számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresői számára (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

3.2.1.4A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincscsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.	Teljesen önállóan		
A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincset munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincset értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

3.2.1.6.4 Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív

készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

3.3Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanuló-szerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

3.3.1.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

3.3.1.4A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszervezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaszervezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásaiban igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz és munkaszervezőkhöz felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzetes.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.3.1.6.2 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

3.3.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3.3.2.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3.3.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ. Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		

Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	összszegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
---	-------------------	-------------------------------------	---	--

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 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

3.3.2.6.2 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük
Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

3.3.2.6.3 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

3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

3.3.3.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.3.3.4A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		

Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.

Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		
--	---	-------------------------------------	--	--

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai **36óra/9D** **72óra/10D**

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei 4óra/9D

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei 4óra/9D

A cukrászati termékfeldolgozáshoz alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései 6óra/9D

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

6óra/9D Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati

alpműveletek gyakorlása: 6óra/9D

–Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése 4óra/9D

–Töltelékfeldolgozás a termékekhez: főzés, keverés, adagolás 6óra/9D

–Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalapító műveletek, tésztafeldolgozás 72óra/10D

–Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés

–Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők

–Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tárolása, formázott díszek készítése, bemutatása

3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai **36óra/9D** **72óra/10D**

Baleset- és tűzvédelmi szabályok 5 óra/9D

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok 6 óra/9D

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) 5 óra/9D

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) 20 óra/9D

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) 10 óra/10D

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)
Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései 62 óra/10D

3.3.3.6.3A vendégtéri értékesítés alapjai 36óra 9D 72óra/10D

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok 2óra/9D

Higiéniai előírások 2óra/9D

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök 2óra/9D

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései 10óra/9D

Az egyszerű alapterítés formái 20óra/9D

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei 22óra/10D

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. 50óra/10D

3.3.3.6.4A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 36óra/9D 72óra/10D

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:
- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

3.4Szakács szaktechnikus – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

872/814 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület segít abban, hogy a tanuló átlássa a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, továbbá elsajátítsa az árukészlet kezelését, rendelését, átvételét, raktározását; a menü és a büféajánlatok írásának módját; valamint ismerje a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. A tantárgyak elsajátítását követően komplett ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai fegyelmet, irányítja a konyhai munkafolyamatokat, beosztásokat készít. Kapcsolatot tart a vendéglátóegység más részeinek vezetőivel és dolgozóival. Gondoskodik a speciális étrendekről és menükről. Megoldja, illetve lehetőség szerint megelőzi a konyhában felmerülő problémákat.

3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy 103/108 óra

72 óra/11D – 36 óra/12D

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, és megtanulja helyesen alkalmazni azokat. Össze tudja állítani az alapkészítményeket a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

3.4.1.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		

Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárut, pástétomot készít.	Ismeri a töltelékárut készítésének speciális technológiát.	Teljesen önállóan		
Pékárut készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldséget savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Előkészítés 20 óra/11D

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). Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 10 óra/11D

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, leprézés, 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)

3.4.1.6.3 Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek 10 óra/11D

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, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) 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.

3.4.1.6.4 Alapkészítmények 15 óra/11D

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 aromatiszt készítmények elsősorban világos húshoz, halhoz, 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 tölteléként, habgaluskaként hasznosítanak)

3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások 10 óra/11D

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat:

- Liszttel: rántások, lisztiszórák, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel
- Keményítőkkel
- Rouxszal, agaraggal, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)
- Ételek saját anyagával
- Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- Zsemlemorzssal, kenyérrel
- Burgonyával

3.4.1.6.6 Bundázási eljárások 7 óra/11D

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:

- Nátr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

3.4.1.6.7 Mártások 10 óra/12D

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- Francia alpmártások és a belőlük képzett mártások
- Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)
- Hideg mártások
- Egyéb meleg mártások

3.4.1.6.8 Töltelékárak (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) 10 óra/12D

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, illetve használni a különféle konyhai húskészítményeket:

- Kolbászok, hurkák
- Galantinok, ballotine
- Pástétomok
- Terrine-ek

3.4.1.6.9 Pékáruk és cukrászati alaptészták 10 óra/12D

A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. Elsajátítja a kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítését, valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítését kovász segítségével.

3.4.1.6.10 Savanyítás, tartósítás 6 óra/12D

A tanuló megérti a savanyítás metódusát. Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal.

3.4.2 Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 103/108 óra

72 óra/11D – 36 óra/12D

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje, készségszinten, biztonságosan tudja használni a konyhában található eszközöket és gépeket. Szükség szerint képes legyen programozni, illetve kihasználni a berendezések adta lehetőségeket.

3.4.2.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és	Információszerzés online forrásokból

Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Kéziszerszámok *50 óra/11D*

A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képpé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról.

3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések *8 óra/11D*

A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések *15 óra/11D*

A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek *20 óra/11D*

A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban 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 készítenie.
- Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés.

- Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatott igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni.
- Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.

3.4.2.6.5 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek 20 óra/12D

A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól.

Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, 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
- Gőzfűvóka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor üritése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció
- Cool down program
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 464/397 óra

216 óra/11D – 288 óra/12D

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

3.4.3.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.)

kell lebonyolítani.

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdeszerteket kreál.	Ismeri a tányérdeszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alapanyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.	Teljesen önállóan		

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 Főzés 50 óra/11D

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.

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

3.4.3.6.2 Gőzölés 15 óra/11D

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. Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfűjtak

3.4.3.6.3 Párolás 25 óra/11D

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, pörköltök

3.4.3.6.4 Sütés I. 35 óra/11D

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 légtérű sütések:

- Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben térsza 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 (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

3.4.3.6.5 Sütés II. 35 óra/11D

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben):

- 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.

3.4.3.6.6 Különleges technológiák 30 óra/11D

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 fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

3.4.3.6.7 Cukrászat 26 óra/11D

40 óra/12D

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

3.4.3.6.8 Speciális ételek (mentes, kímélő) 48 óra/12D

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 alapanyagokat és technológiákat.

3.4.3.6.9 Ételkészítés árukosárból 200 óra/12D

A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.

3.4.4 Ételek tálalása tantárgy 98/98 óra

36 óra/11D – 72 óra/12D

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonális fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

3.4.4.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.4.4A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Eszztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a	

Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata
Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

3.4.4.6 A tantárgy témakörei

20 óra/11D

3.4.4.6.1 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, tálalt 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 tálalt.

3.4.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata 5 óra/11D

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 élelmiszer típusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

3.4.4.6.3 Heti menük összeállítása 5 óra/11D

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.

3.4.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása 6 óra/11D

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 szezonálításra, ajánlatot tesz különböző variációkra.

3.4.4.6.5 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. 10 óra/12D

3.4.4.6.6 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. 30 óra/12D

3.4.4.6.7 Büfé összeállítása és tálalása 15 óra/12D

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonálítást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.

3.4.4.6.8 Kalkuláció összeállítása 22 óra/12D

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonálítás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

3.4.5 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 104/103 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

3.4.5.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanuló alkalmazza a négy alpműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

3.4.5.4A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagnak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit.	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		

Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszökmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

3.4.5.6 A tantárgy témakörei

3.4.5.6.1 Áruátvétel

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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).

3.4.5.6.2 Árugazdálkodási szoftverek használata

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.

3.4.5.6.3 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja.

3.4.5.6.4 Az anyagfelhasználás kiszámítása A
témakör elsajátítását követően a tanuló:

Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.

3.4.5.6.5 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása A
témakör elsajátítását követően a tanuló:

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.

3.4.5.6.6 Raktározás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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.

3.4.5.6.7 Árképzés

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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.

3.4.5.6.8 Bizonylatolás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetési, 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.

3.4.5.6.9 Elszámoltatás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

3.4.5.6.10 Készletgazdálkodás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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.

3.5Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

682/682óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében megfelelően tudják értelmezni, kezelni a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) átadása során kiemelt szempont, hogy a tanulók az alapvető szakmai ismereteiket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával, azok céloknak megfelelő felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témakörei olyan ismereteket tartalmaznak, amelyek birtokában a sikeres vizsgát tett tanulók:

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják;
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzletimenedzsment-, marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy 279/279óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a

vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

3.5.1.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

3.5.1.4A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik.	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
A bevételi- és beszerzésiértékek adatokból kiszámítja a költség szinteket.	Ismeri a költség szintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Irodai alkalmazás használata a költség szintek kiszámításához
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályozásának és kiállításának, valamint a pénzügyi szabályozásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának	Teljesen önállóan		Számlázó- és kaszszagépek, valamint a banki POS terminálok használata

	szabályait.			
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitelszámla-készítésre
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		
A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskereső és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások, internet használata az álláskeresői és toborzási, kiképzési feladatokhoz A törvényi szabályozás követése internet segítségével
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemelési sztemdijait, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Sztenderdizálási alapismeretekkel rendelkezik.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások készség szintű használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybe vételével.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybe vételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Gazdálkodás a bevételekkel

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai

Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj

Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: 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, időtávokra bontása

3.5.1.6.2 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A 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, számlasztoronó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedménnyadás

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
Felszolgálati díj kifizetése

TIP kifizetése

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök

3.5.1.6.3 Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Az áruforgalmi mérlegsor elemei

Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)

Ételköltség, ital-költség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)

Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra 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

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

3.5.1.6.4 Létszám- és bérgazdálkodásA témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

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, borraavaló 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)

3.5.1.6.5 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.

3.5.1.6.6 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

3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 124/124óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A marketing témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketinginformációs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A protokoll témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

3.5.2.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem Etika

Informatika

3.5.2.4A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------------------	-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--

A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	Internetes források használata
Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketingeszközöket és módszereket használja munkája során.	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan		Internetes források használata
Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		Internetes források használata
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálására személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Marketing

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

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

3.5.2.6.2 Viselkedés és üzleti protokoll

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

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

3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 279/279óra

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló képes legyen megszervezni és irányítani egy konyha életét. Átlassa a konyhai egységek együttműködésének viszonyait. Komplex és előrelátó szemlélettel képes legyen kezelni, megelőzni, adott esetben megoldani a problémákat. Törődjön kollégái szakmai fejlődésével. További cél, hogy dietetikus segítségével speciális étrendeket és menüket tudjon összeállítani, és képes legyen gondoskodni ezek szakszerű elkészítéséről.

3.5.3.2A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.5.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Munkaidőbeosztásokat és helyettesítéseket ír.	Ismeri a munkaidő beosztási formákat és az azokat szabályozó törvényeket.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen szervezi és irányítja kollégái és beosztottjai munkáját. Figyel az egyéni kérésekre. Következtesen betartatja a vonatkozó rendelkezéseket és előírásokat. Kiemelt figyelemmel tervezi meg és készíti el a speciális ételeket. Figyel az allergiákra, intoleranciákra és érzékenységekre.	
Nyilvántartásokat kezel és készít.	Ismeri a nyilvántartási űrlapokat.	Teljesen önállóan		Irodai szoftverek készségszintű használata
Speciális menüket és étrendeket ír.	Ismeri az ételallergiákat és a diétás táplálkozás szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Energiaértéket számol.	Ismeri az átváltásokat.	Teljesen önállóan		Internetes információkeresés és az információk rendszerezése
Konfliktushelyzeteket kezel.	Ismeri a konfliktuskezelési metódusokat.	Teljesen önállóan		
Betartatja a tűzvédelmi, munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri és érti a tűz- és munkavédelmi, valamint higiéniai rendelkezéseket.	Teljesen önállóan		

Ismeri és alkalmazza a szakmájára vonatkozó újításokat.	Ismeri a szakmai folyóiratokat, internetes forrásokat, képes megszűrni az ott fellelhető tartalmakat.	Teljesen önállóan	
---	---	-------------------	--

3.5.3.6 A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 Konyhavezetési ismeretek *100 óra/13D*

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, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek 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.

3.5.3.6.2 Élelmezésvezetői ismeretekA

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. 179 óra/13D

4 RÉSZSZAKMA

5 EGYEBEK

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT
A SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS
KÉPZÉSHEZ

ÖSSZEFÜGGŐ NYÁRI SZAKMAI GYAKORLAT

Szakács szaktechnikus szakképesítéshez

11. évfolyam után 175 óra

12. évfolyam után 200 óra

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

A gyakorlat keretében – figyelemmel a vendéglátó üzlet jellegére, adottságaira – irányítás mellett vesznek részt az üzlet értékesítési tevékenységeiben. A gyakorlás során törekedni kell arra, hogy a tanulók teljes képet kapjanak a vendéglátás napi feladatairól, a tevékenység végzéséhez szükséges tárgyi és személyi feltételekről. Megtanulják szakszerűen, biztonságosan, élelmiszerbiztonsági szempontból is helyesen használni az eszközöket, berendezéseket. Elsajátítják a vendéggel való kommunikáció hatékony módját, fejlesztik problémamegoldó és konfliktuskezelő kompetenciáikat.

A gyakorlat szakmai tartalma

Szakács szaktechnikus – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület segít abban, hogy a tanuló átlássa a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, továbbá elsajátítsa az árukészlet kezelését, rendelését, átvételét, raktározását; a menü és a büféajánlatok írásának módját; valamint ismerje a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. A tantárgyak elsajátítását követően komplett ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai fegyelmet, irányítja a konyhai munkafolyamatokat, beosztásokat készít. Kapcsolatot tart a vendéglátóegység más részeinek vezetőivel és dolgozóival. Gondoskodik a speciális étrendekről és menükről. Megoldja, illetve lehetőség szerint megelőzi a konyhában felmerülő problémákat.

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). Megtanulja 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)

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, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

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. Ajánlás:

– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek

- Közvetett gőzölés: felfűjtak

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, pörköltök

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 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 (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

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.

Különleges technológiák

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírukban, 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 fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

PROJEKTFELADATOK
A SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS
KÉPZÉSHEZ

Turizmus – vendéglátás ágazat technikumi osztály számára

1. sz. projekt, 9. évfolyam 1. félév

- 1. Projekt címe:** Idegenvezetés Szombathelyen projekt
- 2. A projekt jellege:** komplex turisztikai projekt
- 3. Célcsoport:** 9. évfolyam, Turizmus- vendéglátás ágazat technikusi és szakképző osztályok, Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek, A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgyból (2-3 fős csoportokban)
- 4. A projektben résztvevők:** 9. évfolyam, Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek, A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgyból
- 5. Produktum, projekttermék:** Idegenvezetés Szombathely, a város bemutatása a szaktanárnak és az osztálytársaknak, az előadás rögzítése Word- dokumentumban
- 6. Eszközök:** Tanterem, informatika terem, infokommunikációs eszközök, séta a városban
- 7. Tantárgyak, tantárgyi kapcsolódások:** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai, magyar nyelv és irodalom, történelem, művészettörténet
- 8. Időtartam:** 2 hónap
- 9. Óratervbe illesztés:** az ütemtervbe folyamatosan megjelenítve

Indoklás: A témaválasztás fő oka az volt, hogy a 9. évfolyamos tanulóknak fent nevezett tantárgyának fő célja, hogy az iskola székhelye szerinti régióban található vonzerőt mutasson be az alapvizsgán. Fontos, hogy a tanulók minél jobban megismerjék a várost, ahová iskolába járnak, amely esetünkben: a vonzó Vas megyei székhely: Szombathely, amely a Nyugat királynője megnevezéssel büszkélkedhet.

A diákok előre megadott szombathelyi nevezetességet mutatnak be. Egy látnivalót két-három diák mutat be, így művészettörténeti és turisztikai ismereteket is szereznek, megismerik a kiemelt vonzerőket, és belekóstolhatnak az idegenvezetői tevékenység világába. Mindemellett a csapatmunka fontosságát is megtanulhatják, mivel a projekt csoportokban valósul meg.

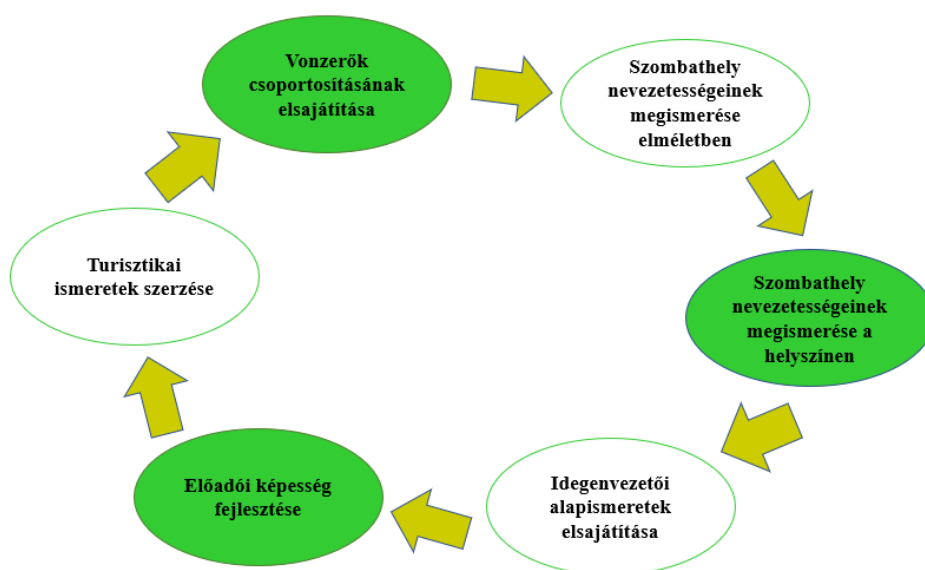
Megtanulják meghallgatni és tisztelni egymást, amikor megvalósításra kerül a projekt, ráébrednek, hogy milyen jelentősége van annak, hogy figyeljenek egymásra. Továbbá segít a tanulóknak, hogy merjenek kiállni és közönség előtt adjanak elő, ezáltal fejlesztik az előadóképességüket, amely a későbbiekben, illetve más tárgyakból is rendkívül hasznos, hiszen az életben nagyon fontos szerepe van, hogy adjuk elő magunkat, hogy minél jobb kommunikációs képességekkel rendelkezünk. E projekt megvalósítása több területen is fejleszti a diákok képességeit.

A projektfeladat leírása: A projekt megvalósítása előtt tanórákon a diákok tanulnak Szombathely nevezetességeiről, vizuális segítséget is kapnak a hatékonyabb elsajátítás érdekében, videók és képek formájában.

Miután alapismereteket szereztek a város nevezetességeiről, utána tanórák keretében a szaktanár idegenvezető órát tart a tanulóknak, ahol a megtanult ismeretek még inkább rögzülhetnek. Továbbá a szaktanár bemutatja a diákoknak, hogy milyen módon fogják tartani az idegenvezetést, felhívja a figyelmet a hasznos információkra, amely az idegenvezetői tevékenységgel összefügg és elmagyarázza, hogy melyek azok a fontos tudnivalók, viselkedési formák, amelyek a tevékenységhez szükségesek. Ezt követően a projektfeladat keretében a tanulók 2-3 fős csoportokban egy Word-dokumentumban rögzítik az adott attrakcióról tanultakat, majd előadják az előzetesen egyeztetett nevezetességet.

A projekt eredményeinek bemutatási módja: A projektet a 9. évfolyamos tanulók a szaktanár és osztálytársaik előtt mutatják be tanórák keretében, Szombathely városában, a megadott nevezetességeknél közvetlenül a helyszínen. Egy kiemelt látnivalót 2-3 diák mutat be, a bemutatásra kerülő nevezetességek előzetes egyeztetés alapján kerülnek felosztásra a tanulók között.

Projekt-ábra:



Projekt részfeladat	Képességek, készségek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Lehetőségek keresése	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét.
Információk gyűjtése	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat.	A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
Szombathely-	- Önállóan végzett	A forráselemzés	Nyitott a	Önállóan

Savaria történelmi, kulturális hagyatéka / Kulturális emlékeink/	információszerzés és –feldolgozó tevékenységek, a források alapján. -képes a szándékainak megfelelő információkat kiválasztani különböző műfajú forrásokból. -képes egy-egy korszakot átfogó módon bemutatni; - kulturális – történelmi témáról kiselőadást, digitális prezentációt alkotni és bemutatni.	(szöveg, kép, ábra, térkép) és közös munka, a véleményalkotás, a forráskritika gyakorlása és elmélyítése.	kommunikációs normákra és képes alkalmazni az önálló munkájában.	végzett információszerzés és –feldolgozó tevékenységek, a források alapján. Betartja az alapvető kommunikációs szabályokat az információ-szerzésre vonatkozóan is.
Információk rögzítése	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő programok kínálta lehetőségekkel.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot szövegszerkesztő program használatával.
Előadásmód, kommunikáció	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.

Programtantervi kapcsolódás

Évfolyam 9. technikum		PTT	Projekt
Turizmus, vendéglátás alapozás	A munka világa	54	18
	Alapvető szakmai elvárások	9	3
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36	12
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9	3
	IKT a vendéglátásban	36	12
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36	12
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	12
	A cukrászati termelés alapjai	36	0
	Az ételkészítés alapjai	36	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	12
	Tanulási terület összes óraszám	234	42

Értékelés: Önértékelés, csoportértékelés és szakoktatói értékelés keretében valósul meg. Az értékelésbe beleszámít a felkészültség, a tudás, amelyet a tananyagból elsajátíthatott a tanuló, valamint az előadásmód szintén az értékelés részét képezi.

Források:

<https://static.szombathely.hu/image/2015/08/kereskedelmi.jpg>

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_turizmus_cukrasz_2020pdf-1592568353860.pdf

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus-vendeglatas_agazat_cukrasz_2020pdf-1592815938763.pdf

**KÉPZÉSI ÉS KIMENETI
KÖVETELMÉNYEK A
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS
KÉPZÉSHEZ**

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: --
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:--
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb foglalkozás, tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

3. A szakmához rendelt FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szakács Szaktechnikus	5134	Szakács
Szakács Szaktechnikus	1332	Vendéglátó-tevékenységet folytató egység vezetője
Szakács Szaktechnikus	3222	Konyhafőnök, séf

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Sütő, berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány

- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok • Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumsomagoló gép

6. Kimeneti követelmények

6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

<p>A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás</p>

előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kiken, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven, a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat, magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
2	Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésnek megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.

3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátásturisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontos, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
8	A receptúrában szereplő mennyiségeket, kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

9	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.
10	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).
11	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az

	italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	mód szabályait.	magatartást tanúsítani.	étel- és ital felszolgálat során.
13	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.

14	Vendég előtt ételek készíti (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.	pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
15	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékkészítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek	Rendszerezi, feladatait összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
		előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.		

18	Konyha-technológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
19	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
20	Konyha-technológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tárolásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt. Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét,	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket
			gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	használva, tisztán elvégzi.

6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit, munkavégzés közben.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyha-technológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.

4	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
5	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait, állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet. A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat, irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.

6	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzázás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi a feladatait, összefüzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
---	---	--	--	--

7	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
8	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felmér, árut rendel, árut átvész (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.

10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11	Adott rendezvényhez eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.

12	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
13	A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.

14	A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának lehetőségeit, feltételeit.	Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.	Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított árakért.
15	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
16	A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt.

17	Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.	Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.	Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.
----	--	---	--	---

	szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	a készlet-nyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
23	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
24	Létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.
25	Megtervezi, elindítja a piackutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.

26	A vendéglátóegység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot,	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a	Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására. A legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel,	Felelősséget vállal, az étterem arculatának kialakításáért az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken, az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új
	népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	vendéglátó üzletek népszerűsítésére.	kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.
27	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a konyha üzemeltetését.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokollszabályait kollégáival.
28	Étlapot és menükártyát tervez, ír a magyar helyesírási szabályok betartása mellett és a tanult idegen nyelven.	Rendelkezik az étlapon szereplő és a menükártyákon felsorolt ételek bemutatásához szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja a vezetőkkal, kollegákkal szemben a viselkedési és kommunikációs szabályokat. Külföldi vezetők, kollegák esetében a tanult idegen nyelven kommunikál.

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

7.2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga

gyakorlata 7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- 1) Zöldséges rizottó
- 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel
- 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
- 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

- 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,
- 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 3) 500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából
- 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
 - 2) Shirley Temple
 - 3) Alkoholmentes Mojito
 - 4) Alkoholmentes Piña Colada
- A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelése. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Eszétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményszerű.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

7.4 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmusvendéglátás ágazati alapoktatás	---	---	---

7.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése □ Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban □ Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

A vizsgafeladat megoldása akkor eredményes, ha végrehajtása legalább 40 %-osra értékelhető.

8.3.3 A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletalkotó feladat számítás	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
3.) Létszám és bérgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
4.) Elszámoltatás	feleletalkotó számítás	10%

5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletalkotó számítás	10%
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus gyakorlati vizsga

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

A) Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. A portfóliót a következő kötelező elemekből kell összeállítani. A portfólió készítéséhez a felsorolt 8 témakörből 5 témakört kell kötelezően kiválasztani, úgy hogy a 8. számú önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak:

- 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlesztési lehetőségek.
- 2) Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.
- 3) Önéletrajz.

- 4) Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.
- 5) Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányad számítása, minimum 1 recept esetében.
- 6) Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai, minimum 1 szakmai kiállítás bemutatása
- 7) Egy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapcsolható)
- 8) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása.

A kötelező 5 témát egy dokumentumban kell megjeleníteni.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni.

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap. A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

B) Menüsor elkészítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, 4 db, a vizsgaszervező által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezónális és regionális alapanyagokat tartalmaz), a jelöltnek össze kell állítania, kosaranként négy db négyfogásos menüsört, azaz, összesen 16 db menüsört. A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. A menüsört úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat a projektvizsgát megelőző 14. napig le kell adnia. A vizsgabizottságnak döntést kell hoznia, hogy a leadott menük megfelelnek-e a szakmai elvárásoknak. A menüsorok elfogadásáról vagy elutasításáról a vizsgázót a vizsga megkezdését megelőzően, legalább 24 órával korábban értesíti.

A) Elutasítás esetén: a vizsgázó nem főzheti le a saját maga által összeállított menüsorok egyikét sem.

A 4 menüsor nem felel meg a szakmai elvárásoknak, a vizsgázó számára összeállít a vizsgabizottság, a vizsgaszervező által korábban megadott nyersanyagkosarak alapján egy pótmenüt, melyet előzetesen nem bocsájt a vizsgázó rendelkezésére. A vizsga napján a vizsgázó ezt a pótmenüsört főzi le.

B Elfogadás esetén: A vizsgázó a vizsga napján az általa összeállított egyik menüsört lefőzheti.

Amennyiben az előzetesen összeállított 4 menüsor megfelel a szakmai elvárásoknak a vizsgázó a vizsga napján nyersanyagkosarat húz (az előzetesen összeállított 4 nyersanyagkosarak közül) és a kihúzott nyersanyagkosárra saját maga által előzetesen összeállított és a vizsgabizottság által jóváhagyott négyfogásos menüjét főzi le. A vizsgabizottság az előzetesen megtervezett menübe kötelezően a vizsga napján kijelöl egy új alapanyagot vagy technológiát, amit a vizsgázónak be kell építenie a tervezett menüsorba, a vizsga napján.

A vizsgázó feladata:

A vizsgán a szakmai előírásoknak megfelelő tiszta, teljes munkaruházatban jelenjen meg. A receptúrának megfelelő árut vegyen fel a vizsgaszervező által kijelölt személytől, munkaterületén tartsa be a higiéniai előírásokat. Az összeállított menüsört a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell.

" Vizsgabizottságnak - a tanult idegen nyelven is - bemutatja az elkészített menüsorát, ismerteti a felhasznált alapanyagokat és technológiákat"

A nyersanyagokat a vizsgaszervező részéről a vizsgára úgy kell előkészíteni, hogy azok további előkészítése 15 - 30 perc alatti időintervallumban megoldható legyen, a vizsgázó az előkészítő tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze. A vizsgát 255 perc (4 óra és 15 perc) leteltével be kell fejezni.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

275perc 8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán

belül: 80% A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) Portfólió

Önreflexió, saját gondolatokat tartalmaz	10 %
Dokumentumok szerkesztettsége	10 %
Szakmai tartalma hiteles	20 %
A tanuló fejlődése nyomon követhető	20 %
Képekkel illusztrált	5 %
Hivatkozásokat tartalmaz	5 %
Tartalom és a tematika összekapcsolódik	10 %
Gyűjtőmunka megjelenik	10 %
Szakmára való elhivatottság nyomon követhető	10 %

B) Menüsor elkészítése

A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	5 %
Mise en place	5 %
Tisztítás, darabolás, vágás	10 %
Hőkezelés megfelelősége	10 %
Étel tálalási megjelenése	5 %
A menü komplexitása	10 %
A fogások elemeinek arányossága	10 %
Munkaterület tisztasága	10 %
A vizsgázó kreativitása	5 %
Az ételek íze	10 %
Szakmai beszélgetés idegen nyelven	20 %

A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:

Portfólió	20%
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	80 %

8.4.5 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:-- 8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Bainmarie
- Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék

- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:--

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapozó vizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: 20%

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

KÉPZÉSI PROGRAM
a Duális partneri szakirányú oktatás
teljesítéséhez

Turizmus – vendéglátás ágazat
5 1013 23 06

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS
SZAKMÁHOZ



2023 - TÓL FELMENŐ RENDSZERBEN

Tartalomjegyzék

Óraterv	94
A tanuló teljesítményének értékelése	96
A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 11. és 12. évfolyamon.....	96
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	96
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása.....	98
Ételkészítés-technológiai ismeretek	99
Ételek tálalása.....	100
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	102
A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 13. évfolyamon	102
Üzleti menedzsment	102
Marketing és protokoll	103
Speciális szakmai kompetenciák	104
Munkavállalói idegen nyelv	105
Egybefüggő szakmai gyakorlat	107
Eszközjegyzék szakirányú oktatásra	107

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- A szakma szakmairányai: —
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

Óraterv

A 180 nap (április1-től október 1-ig) alatt ledolgozandó **össz óraszám: 676 óra**

- Szabadság: 23 nap (18 év alattiak esetében)
- 11. évfolyam: 270 óra
- Egybefüggő nyári gyakorlat: 175 óra
- 12. évfolyam: 231 óra

A 12 évfolyam után 200 órás egybefüggő nyári gyakorlat. A 13. évfolyam duális partnernél lévő óraszama: **527 óra.**

Szakács szaktechnikus		
11. évfolyam duális képzőnél lévő tantárgyak		
Tantárgy	Témakör	Óraszám
<i>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</i>	Előkészítés	6
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	6
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	6
	Alapkészítmények	2
	Sűrítési eljárások	5
	Bundázási eljárások	5
	Mártások	6
<i>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</i>	Kéziszerszámok	10
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	10
	Főző- és sütőberendezések	10
	Egyéb berendezések és gépek	6
<i>Ételkészítés-technológiai</i>	Főzés	41

<i>ismeretek</i>	Gőzölés	37
	Párolás	42
	Sütés I.	42
<i>Ételek tálalása</i>	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10
	Szezonális alapanyagok használata	8
	Heti menük összeállítása	8
	Alkalmi menük összeállítása	10
<i>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</i>	Árugazdálkodási szoftverek használata	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat		
A 175 órás nyári gyakorlat ideje alatt a tanulók a 11. évfolyamon elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy készségszintű ismeretté váljon.		
12. évfolyam duális képzőnél lévő tantárgyak		
Tantárgy	Témakör	Óraszám
<i>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</i>	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	11
	Pékárúk és cukrászati alaptészták	7
<i>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</i>	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	18
<i>Ételkészítés-technológiai ismeretek</i>	Sütés II.	39
	Különleges technológiák	27
	Cukrászat	49
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	41
<i>Ételek tálalása</i>	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	12
	Nemzetközi ételismeret	9
	Büfék összeállítása és tálalása	12
	Kalkuláció összeállítása	6
Egybefüggő szakmai gyakorlat		
A 200 órás nyári gyakorlat ideje alatt a tanulók a 12. évfolyamon elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy az készségszintű ismeretté váljon.		

13. évfolyam duális képzőnél lévő tantárgyak		
Tantárgy	Témakör	Óraszám
<i>Üzleti menedzsment</i>	Gazdálkodás a bevételekkel	52
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	34
	Vezetés a gyakorlatban	9
	Vállalkozás indítása	34
	Marketing	46
<i>Marketing és protokoll</i>	Viselkedés és üzleti protokoll	11
	Konyhavezetési ismeretek	191
<i>Speciális szakmai kompetenciák</i>	Élelmezésvezetői ismeretek	88
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	11
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	Önéletrajz és motivációs levél	20
	„Small talk” – általános társalgás	11
	Állásinterjú	20

A tanuló teljesítményének értékelése

A tanítási-tanulási folyamatot az oktató(k) folyamatosan figyelemmel kísérik, az oktató(k) és a tanuló közötti folyamatos szóbeli interakció és értékelés kíséri, ezzel is elősegítve a tanuló reális önértékelését, a fejlődés iránti igényét, az e képzési programban meghatározott tanulási eredményeinek, kompetenciái fejlődésének mielőbbi elérését. A duális képzés során a tanulók rendszeresen érdemjegyet kapnak, féléves és éves teljesítményüket külön érdemjeggyel minősíti(k) az oktató(k). A tanulói viselkedés, motiváció, felelősségérzet és önállóság folyamatos megfigyelése az oktató(k) által.

A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 11. és 12. évfolyamon

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, és megtanulja helyesen alkalmazni azokat. Össze tudja állítani az alapkészítményeket a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

Témakörök:

11. évfolyam

- **Előkészítés: 6 óra**

Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

- **Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés: 6 óra**

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: 6 óra**

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, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráls) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) 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.

- **Alapkészítmények: 2 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a duális képzőnél használt alapkészítményeket.

- **Sűrítési eljárások: 5 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat: Liszttel, keményítővel, rouxszal, agaraggal, xantánnal, ételek saját anyagával, tejtermékkel, zsemlemorzsával, kenyérrel, burgonyával

- **Bundázási eljárások: 5 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat: Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza

- **Mártások: 6 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: Francia alpmártások, Emulziós mártások, Hideg mártások, Egyéb meleg mártások.

12. évfolyam

- Töltelékárak (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok): **11 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, illetve használni a különféle konyhai húskészítményeket.

- Pékáruk és cukrászati alaptészták: **7 óra**

A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. Elsajátítja a kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítését, valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítését kovász segítségével.

Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje, készségszinten, biztonságosan tudja használni a konyhában található eszközöket és gépeket. Szükség szerint képes legyen programozni, illetve kihasználni e berendezések adta lehetőségeket.

Témakörök:

11. évfolyam

- Kéziszerszámok: **10 óra**

A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Megtanulja az egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelését, tisztántartását és tárolását.

- Hűtő- és fagyasztóberendezések: **10 óra**

A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

- Főző- és sütőberendezések: **10 óra**

A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket.

- Egyéb berendezések és gépek: **6 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.

12. évfolyam

- Karbantartási és üzemeltetési ismeretek: **18 óra**

A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól.

Ételkészítés-technológiai ismeretek

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

Témakörök:

11. évfolyam

- **Főzés: 41 óra**

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.

- **Gőzölés: 37 óra**

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.

- **Párolás: 42 óra**

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.

- **Sütés I.: 42 óra**

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.

12. évfolyam

- **Sütés II.: 39 óra**

A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

- **Különleges technológiák: 27 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

- Konfitálás
- Sous vide

- Marinálás
- Füstölés

- **Cukrászat: 49 óra**

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
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok készítése
- A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták
- Édes felfújtak, pudingok készítése
- Mártások, öntetek készítése

- **Speciális ételek (mentes, kímélő): 41 óra**

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 alapanyagokat és technológiákat.

Ételek tálalása

A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonáltság fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

Témakörök:

11. évfolyam

- **Alapvető tálalási formák, lehetőségek: 10 óra**

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: **8 óra**

Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszer típusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

- Heti menük összeállítása: **8 óra**

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: **10 óra**

Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonálitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra.

12. évfolyam

- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők: **12 óra**

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: **9 óra**

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.

- Büfék összeállítása és tálalása: **12 óra**

Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.

- Kalkuláció összeállítása: **6 óra**

A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonálitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg, mindezt oktatói instrukciók segítségével teszi.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

Témakör:

11. évfolyam

- Árugazdálkodási szoftverek használata: **36 óra**

Megismerkedik a duális képzőnél alkalmazott árugazdálkodási szoftverrel. Oktatói segítséggel használja. Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.

A tanulási területek részletes szakmai tartalma a 13. évfolyamon

13. évfolyam

Üzleti menedzsment

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérlegazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

Témakörök:

- Gazdálkodás a bevételekkel: **52 óra**

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai. Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj. Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: 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, időtávokra bontása

- A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek: **34 óra**

A 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 POSterminál használata. A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-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 Felszolgálati díj kifizetése. TIP kifizetése. Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök.

- Vezetés a gyakorlatban: **9 óra**

A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

- Vállalkozás indítása: **34 óra**

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése. A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai.

Marketing és protokoll

A tantárgy tanításának fő célja:

A **marketing** témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketinginformációs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A **protokoll** témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

Témakörök:

- Marketing: 46 óra

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

Felülrértékesítés (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: **11 óra**

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

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló képes legyen megszervezni és irányítani egy konyha életét. Átlássa a konyhai egységek együttműködésének viszonyait. Komplex és előrelátó szemlélettel képes legyen kezelni, megelőzni, adott esetben megoldani a problémákat. Törődjön kollégái szakmai fejlődésével. További cél, hogy dietetikus segítségével speciális étrendeket és menüket tudjon összeállítani, és képes legyen gondoskodni ezek szakszerű elkészítéséről.

Témakörök:

- Konyhavezetési ismeretek: **191 óra**

Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek 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: **88 óra**

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.

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsek a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsek egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsek az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

Témakörök:

- Az álláskeresés lépései, álláshirdetések: **11 óra**

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

- Önéletrajz és motivációs levél: **20 óra**

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

- „Small talk” – általános társalgás: **11 óra**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

- Állásinterjú: **20 óra**

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

Egybefüggő szakmai gyakorlat

A **175 órás** nyári gyakorlat ideje alatt a tanulók a **11. évfolyamon** elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy az készségszintű ismeretté váljon.

A **12. évfolyam után** esedékes **200 órás nyári** gyakorlat ideje alatt a tanulók a 12. évfolyamon elsajátított műveleteket, technológiákat gyakorolják a képzőhelyen, hogy az készségszintű ismeretté váljon.

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók – sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumsomagoló gép

A szakirányú oktatás megszervezésénél figyelme kell venni a szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény, a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet, KKK, 2012. évi I. törvény a munka törvénykönyvét.