

VÁCI SZC. PETZELT JÓZSEF TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



OM KÓD: 203065 / 012

2000 SZENTENDRE, RÓMAI SÁNC KÖZ 1

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM

2024/2025

Képzési program

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu>

Hivatkozva: 2024.09.01.

Tartalom

Tartalom.....	2
1. A SZAKMA ALAPADATAI.....	3
1.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei	3
1.2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	3
1.3. A képzés célja	4
1.4. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása	4
1.5. Értékelés szempontjai.....	5
2. Szakirányú oktatás szakmai követelményei.....	6
3. Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek	13
3.1. Személyi feltételek	13
3.2. Tárgyi feltételek.....	13
4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök.....	15
5. Heti óraterv – Technikus képzés.....	18
6.1. I. A feladatok és projektek leírása.....	33
6.2. II. A feladatok és projektek leírása.....	33
6.3. III. A feladatok és projektek leírása.....	34
6.4. IV. A feladatok és projektek leírása	35
6.5. V. A feladatok és projektek leírása	36
7. Szakmai vizsga leírása	37
7.1. A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása	37
7.2. Szakmai vizsgára való felkészülés	38

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 részzszakmák megnevezése: —

1.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség
- Ágazati alapvizsga
- Kizárólag szakmai felkészítésben érettségi
- Igazolt szakmai gyakorlat

Alkalmassági követelmények

Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

1.2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel 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.

1.3. A képzés célja

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A **szakács szaktechnikus** a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakácshelyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető helyettes, élelmezésvezető. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítése mellett kulináris élményt is nyújt. A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében. Szaktudásával segíti, irányítja a zökkenőmentes és a vendégek megelégedését célzó munkavégzést.

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés és a logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, a szakma jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.

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

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árurendelést és az áruátvételt összehangolja,

ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll- vagy a la carte szakácsként.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágyanak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

1.5. Értékelés szempontjai

Értékelés főbb szempontjai:

- Minden tanítási ciklusban, azaz félévben legalább három érdemjegynek kell szerepelnie.
- Az értékelés az érdemjegyek minősítése és súlyozása alapján történik, átlagolási számítással, amelytől indokolt esetben eltérhet (0,6 felett felfelé, alatta lefelé kerekítünk).
- A diákot osztályozó vizsgára kötelezik, ha húsz százalékot meghaladó hiányzása van, vagy ha legalább három érdemjegy hiányzik.

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összehasonlításánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

2. Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
SZ.1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, azok megvalósításával kapcsolatos elvárásokat.	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.
SZ.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, küllemében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
SZ.3	Megkülönbözteti 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.
SZ.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.

SZ.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 rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menü-összeállítás 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, felügyleti és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menü-összeállításra.
SZ.6	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket végez (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smírozás, glasszírozás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolás szabályaival.	Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
SZ.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.

SZ.8	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felmér, árut rendel, árut átvesz (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.
SZ.9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, az 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.
SZ.10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
SZ.11	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyag mennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri a szükséges eszközmennyiség és alapanyag mennyiség megállapításának módszertanát.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz- és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.
SZ.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.

SZ.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.
SZ.14	A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembevételével vételárat képez, engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait, az ár 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.
SZ.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.
SZ.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,	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt.
SZ.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.	Felelősségteljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.

SZ.18	Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet üzemeltetésének biztosítása érdekében.	Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.	A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.	Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez mások szakmai munkájának támogatásra.
SZ.19	Áru- és nyersanyagkosárból négyfogásos menüt állít össze és	Ismeri az optimális alapanyag- technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan	Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi.
SZ.20	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azokat a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.	Ismeri a Munka Törvénykönyve, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért.
SZ.21	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.
SZ.22	Anyag-, készlet- és eszköznyilvántartást végez, szakmai szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel, a készlet-nyilvántartással és leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan elkészíti a raktárelszámoltatását, ár kalkulációt készít a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet-nyilvántartási rendszerben.

SZ.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.
SZ.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	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.
SZ.25	Megtervezi, elindítja a piackutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
SZ.26	A vendéglátó egység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a vendéglátó üzletek népszerűsítésére.	Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására, a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketing-stratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket mind a médiában, mind a közösségi oldalakon.	Felelősséget vállal az étterem arculatának kialakításáért, az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.

SZ.27	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál. A protokoll szabályrendszerének megfelelően végzi 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 kollégáival betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és üzleti protokollszabályokat.
-------	---	--	---	---

3. Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek

3.1. Személyi feltételek

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek Funkció		Végzettség	Szakképzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Kamarai gyakorlati oktatói vizsga
Szakirányú oktatásért felelős személy	Szakképzési törvény, végrehajtási rendeletének 134§	felsőfokú végzettség		legalább 5 év	szükséges, kivétel, ha van mestervizsga, szakirányú ismeret és betöltött 60. életév.
		érettségi végzettség	Turizmus-vendéglátás ágazatnak megfelelő szakképesítés, mesterlevél		
Oktató Elmélet		Felsőfokú végzettség BA/MA			
Technikai dolgozó		-	szakirányú szakmai gyakorlat		

3.2. Tárgyi feltételek

Helyiségek	Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzem, tankonyha Adminisztrációs iroda Tornaterem, Öltöző, mosdók
Eszközök és berendezések	Eszközjegyzék szakirányú oktatásra: Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák

	Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló Informatikai eszközök Kombipároló Szakács kézi eszközök
A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések	Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.
Egyéb speciális feltételek	Munkaruházat: Szakirányú oktatáshoz: szakács kabát, szakács nadrág, kötény, szakács sapka vagy kendő

4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök

Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	SZ.28
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések	
	Önéletrajz és motivációs levél	
	„Small talk” – általános társalgás	
	Állásinterjú	
	Alapvető szakmai elvárások	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	
	Munka világa idegen nyelven	
Szakács – középszintű képzés	Előkészítés	SZ.3, SZ.6
	Konyhatechnológiai ismeretek alkalmazása, előkészítő műveletek és élelmiszerfeldolgozás ismerete	
	Munkafolyamatok előkészítése	
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	SZ.4,
	Konyhai eszközök, gépek kezelése, karbantartása és alkalmazása	
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	SZ. 2, SZ. 6,

	Hidegkonyhai készítmények	
	Hideg előételek elkészítése	
	Meleg előételek elkészítése	
	Éttermi melegtészták elkészítése	
	Levesek és levesbetétek elkészítése	
	Főzelékek elkészítése	
	Húsok elkészítése és megfelelő hőkezelési eljárások alkalmazása	
	Halak elkészítése	
	Különleges és speciális ételek elkészítése	
	Desszertek elkészítése	
	Ételek tálalása	SZ.5, SZ.13, SZ.19,
	Tálalási hőfokok	
	Tálalási technikák, díszítések	
	Ételek prezentálása	
	Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás	SZ.8, SZ.9, SZ.10, SZ.11, SZ.12, SZ.14, SZ.15, SZ.22,
	Anyaggazdálkodás	
	Konyhai készítmények termékek kalkulációja	
	Elszámoltatás	

Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	SZ.10, SZ.12, SZ.23, SZ.24,
	Gazdálkodás a bevételekkel	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	
	Létszám és bérgazdálkodás	
	Vezetés a gyakorlatban	
	Vállalkozás indítása	
	Marketing és protokoll	SZ.25, SZ.26, SZ.27,
	Marketing	
	Viselkedés és üzleti protokoll	
	Speciális szakmai kompetenciák	SZ.18, SZ.28,
	Konyhavezetési ismeretek	
	Élélmezésvezetői ismeretek	

5. Heti óraterv – Technikus képzés

		9.	10.		11.	12.	13		A képzés összes óraszám		
Tantárgyak		Iskola	Első Félév		Második F	Iskola	Iskola	Iskola		duális gyak.	
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek		0,5	ÁGAZATI VIZSGA						9	
	Munka világa	0,5			0,5						27
	IKT a vendéglátásban	1	0,5								45
	Cukrászati termelés alapjai	1	2								72
	A ételkészítés alapjai	1	2								72
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1								54
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1								18
Szakirányú oktatás	Előkészítés					0,5	2,5	0,5			117
	Általános élelmiszer ismeret					2					36
	Konyhai ber,-gépek ism., kez., programozása						2	1			108
	Munkavállalói idegen nyelv								2		62
	Ételek készítése					3,5	5	7,5	1,5	1	590,5
	Ételek tálalása						1,5	2	0,5		141,5
	Anyaggazdálkodás, -admin., -elsz.					0,5	2	2	1		184
	Üzleti menedzsment							3	3	186	
	Marketing és protokoll							2	1	93	
	Speciális szakmai kompetenciák							4	5	279	
	Szakmai gyak., tanulási terül. alkalm.								7	217	
Heti óraszám		4,5	7		7	13	13	14	17	2311	
Össz tanítási óraszám évenként		162	252			468	468	961		2311	
Összes óraszám oszloponként		162	126		126	468	468	434	527	2311	
Tanítási Hetek Száma		36	18		18	36	36	31		157	
Ágazati / Szakmai Oktatás		288				2023				2311	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Munkavállalói idegen nyelv		Iskola E.	Iskola Gy.	Duális	Össz.
		62	0	0	62
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.). Képesse 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).	11	0	0	11
Önéletrajz és motivációs levél	A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse 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.	20	0	0	20
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	11	0	0	11

	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	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.	20	0	0	20
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.	45	72	0	117

Konyhatechnológiai ismeretek alkalmazása, előkészítő műveletek és élelmiszerfeldolgozás ismerete	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)	22	36	0	58
Munkafolyamatok előkészítése		23	36	0	59
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása		0	108	0	108
Konyhai eszközök, gépek kezelése, karbantartása és alkalmazása	A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képesse válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról. A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket. 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). 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,	0	108	0	108

	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 feladatot 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. 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 ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció – Cool down program – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel				
Ételkészítés-technológiai ismeretek		88,5	471	31	590,5
Hidegkonyhai készítmények	A tanuló megismeri a hidegkonyhai készítmények elkészítéséhez kapcsolódó technológiákat, gépek és berendezések alkalmazását. Megismerik a hidegkonyhai termékek helyét az étkezésben, valamint azok variációit.	3	47	3	53
Hideg előételek elkészítése	A tanuló megismeri a hideg előételek elkészítésének módjait, lehetőségeit és kapcsolódó technológiáit. Megismeri a termékek szerepét az étrendben és a táplálkozásban.	10	47	3	60

Meleg előételek elkészítése	A tanuló megismeri a meleg előételek fajtáit és azok elkészítését. Megismerik a különféle meleg előételcsoportokat és azok helyét az étkezésben.	0	47	3	50
Éttermi melegtészták elkészítése	A tanuló megismeri az éttermi melegtészták készítésének szabályait és módszereit. Megismeri a különféle tésztából készíthető ételeket, köreteket.	10,5	47	3	60,5
Levesek és levesbetétek elkészítése	A tanuló megismeri a levesek fajtáit, elkészítésük módjait, valamint a hozzájuk tartozó levesbetétek fajtáit és elkészítésüket. Megismerik a levesek csoportjait és szerepüket a táplálkozásban.	10	47	3	60
Főzelékek elkészítése	A tanuló megismeri a főzelékek fajtáit, elkészítésüket és a hozzájuk kapcsolódó technikákat, technológiákat. Megismerik szerepét az étkezésben.	10	47	3	60
Húsok elkészítése és megfelelő hőkezelési eljárások alkalmazása	A tanuló megismeri a húsok fajtáit, a vágási módokat, valamint a feldolgozás és elkészítés menetét. A tanuló képes megválasztani és alkalmazni a megfelelő hőkezelési technológiákat.	15	48	4	67
Halak elkészítése	A tanuló megismeri a halak fajtáit és a belőlük készíthető halételeket. Tudja alkalmazni a megfelelő technológiákat.	10	47	3	60
Különleges és speciális ételek elkészítése	A tanuló megismeri a különleges igényeket, 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	10	47	3	60
Desszertek elkészítése	A tanuló megismeri az éttermi konyhákon, illetve cukrász üzemből készülő desszertek fajtáit, azok elkészítését és kapcsolódó technológiákat.	10	47	3	60
Ételek tálalása		0	141,5	0	141,5
Tálalási hőfokok	A tanuló megismeri és betartja a helyes tálalási hőfokokat. Alkalmazza a tálalási szabályokban előírtakat.	0	41,5	0	41,5

Tálalási technikák, díszítések	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 tételket. 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, 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 tálalást.	0	41	0	41
Ételek prezentálása	A tanuló megismeri és elsajátítja az ételek tálalásának esztétikai lehetőségeit.	0	59	0	59
Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás		112	72	0	184
Anyaggazdálkodás	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). Felvezeti a beérkezett árut az áruüzemeltetési rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.	37	24	0	61
Konyhai készítmények termékek kalkulációja	Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja. Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.	37	24	0	61
Elszámoltatás	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő	38	24	0	62

	mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget. 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. Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. 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 mérlegsört. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.				
Üzleti menedzsment		62	31	93	186
Gazdálkodás a bevételekkel	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	8	10	23	41
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	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, számlaszstornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása	13	4	17	34

	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				
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	Az áruforgalmi mérleg sor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italoköltség, 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 Beszerezés: 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	8	4	10	22
	Álláshirdetések	16	5	20	41

Létszám és bérgazdálkodás	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, borrávaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)				
Vezetés a gyakorlatban	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.	9	4	14	27
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	8	4	9	21
Marketing és protokoll		31	31	31	93
Marketing	A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:	18	17	17	52

	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				
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	13	14	14	41

	A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete				
Speciális szakmai kompetenciák		0	124	155	279
Konyhavezetési ismeretek	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.	0	62	85	147
Élelmezésvezetői ismeretek	Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkus stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.	0	62	70	132
Tanulási terület összórása		0	0	232,5	232,5
Általános Élelmiszerismeret	Táplálkozás jelentősége	4	0	0	4
	Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése				
	Táplálkozás feladata	2	0	0	2

	A szervezet tápanyag és energiaszüksége, emésztés, tápanyag felszívódás				
	Élelmiszerek tápértékének megőrzése Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek tárolása, előkészítése és elkészítése folyamán bekövetkező változások	2	0	0	2
	Élelmiszerek tartósítása Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások	2	0	0	2
	Növényi eredetű nyersanyagok Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék), fűszernövények, gabonafélék, Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, déli gyümölcsök)	7	0	0	7
	Állati eredetű nyersanyagok Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése Nagyvágóállatok [szarvasmarha, sertés, juh], baromfifélék, hal, nyúl, vad) egyéb termékek (tej, tojás)	7	0	0	7
	Ízesítők, fűszerek Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. Só jellemzése felhasználása Ecet jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecet, gyümölcs ecet, balzsamecet) Fűszerek: Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása	4	0	0	4
	Édesipari termékek Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái	2	0	0	2
	Koffein tartalmú élelmiszerek Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel	2	0	0	2

	Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása				
	Italok Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása	2	0	0	2

A tananyagok-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Tankönyv, digitális tananyagok, szemléltető eszközök, számítógép vagy laptop, internet, projektor, mikroszkóp
Irányított feladatmegoldás	Csoportos, egyéni	
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	
	Csoportos, páros	
Tesztfeladat megoldása	egyéni	
Projektfeladat	csoportos, egyéni	laboratóriumi eszközök
Szemléltetés	csoportos	

Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)
--	--

Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem, Tanüzemek (Tankonyha, tanétterem, tancukrászda)
Eszközök és berendezések:	Szemléltető eszközök, tanüzem eszközei, berendezési tárgyai, informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	Élelmi anyagok, segédanyagok, csomagolóanyagok, stb.
Egyéb speciális feltételek:	Munkaruházat, védőfelszerelés

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel. Gyakorlati tevékenység értékelése szóban.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente tanegységenként 3-3 jegyet kell szerezni.

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.1. I. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Alapműveletek	20	Ismertesse a különböző zöldségtípusok darabolási módját.	Tankonyhai felszerelések és anyagok, élelmi anyagok, irodai felszerelések és anyagok	Tankonyha és számítógép terem eszközei és berendezései
Fűszerek	20	A tanuló által válsztott fűszer bemutatása.		
Alapkészítmények	4	Marinált készítmények elkészítési módjai, mely nyersanyagokat marinálunk? Melyik csoportba tartozik marinálás?		
Mártások	20	A tanuló által választott mártás eredete, felhasználása.		
Portfólió összeállítása	6	Tevékenységről portfóliót állít össze		
stb.				

6.2. II. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Kézsizerszámok	20	Kések típusai, vagy a tanuló által választott eszközök (kanalak, villák, kések, különleges eszközök és tálatőeszközök bemutatása.	Tankonyhai felszerelések és anyagok, élelmi anyagok, irodai felszerelések és anyagok	Tankonyha és számítógép terem eszközei és berendezései
Hűtő- és fagyasztóberendezések	20	A hűtő, a mélyhűtő és a sokkoló különbségeinek a bemutatása, vendéglátóipari felhasználásának a véleményezése.		
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	62	Főzősziget: milyen gépeket és berendezéseket építene be a különböző vendéglátóipari üzletekbe?		
Egyéb berendezések és gépek	12	A korszerű gépek közül mutassa be a választása használatát.		
Portfólió összeállítása	6	Tevékenységről portfóliót állít össze		
stb.				

6.3. III. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Főzés	123	Az 5 alapfogalom, különbségei és felhasználásuk a gasztronómiában. Az eljárások felhasználása	Tankonyhai felszerelések és anyagok, élelmi anyagok, irodai felszerelések és anyagok	Tankonyha és számítógép terem eszközei és berendezései
Gőzölés	112			
Párolás	129			
Sütés I.	122	A korszerű gépek közül mutassa be a választása használatát.		
Sütés II.	60			
Különleges technológiák	57	Alapanyagok felhasználása és a technológia történelmi hátterének a bemutatása.		
Cukrászat	110	Tankonyhai gyakorlatok dokumentálása		
Speciális ételek (mentes, kímélő)	58	Az energiaszegény étkezés ismertetése, történetének a bemutatása. 4 fogásos menü összeállítása, energiájának a kiszámolása.13 allergén közül 1 bemutatása.		
Ételkészítés nyersanyagkosárból	100	Tankonyhai gyakorlatok dokumentálása		
Portfólió összeállítása	6	Tevékenységről portfóliót állít össze		
stb.				

6.4. IV. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20	A tálalás fő jellemzőinek a leírása. A szezonális ételek jellemzői. A tanuló példákat ír a különböző szezonokra és indokolja választását.	Tankonyhai felszerelések és anyagok, élelmi anyagok, irodai felszerelések és anyagok	Tankonyha és számítógép terem eszközei és berendezései
Szezonális alapanyagok használata	17			
Heti menük összeállítása	15			
Alkalmi menük összeállítása	20			
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17			
Különleges technológiák	17	Alapanyagok felhasználása és a technológia történelmi hátterének a bemutatása.		
Nemzetközi ételismeret	17	A keresztény, a zsidó és az arab konyha összehasonlítása. Táblás menüösszeállítás.		
Büfék összeállítása, tálalása	16	Adott alkalomra való menüösszeállítás.		
Kalkuláció összeállítása		Kalkuláció 10 főre és rendezvényekre.		
Portfólió összeállítása	6	Tevékenységről portfóliót állít össze		
stb.				

6.5. V. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Áruátvétel	12	A tanár által összeállított, egyéni feladatok megoldása Exelben és digitális platformokon a kombinált online vizsga követelménye szerint. A feladatait a Classroomba tölti fel.	Tankönyhai felszerelések és anyagok, élelmi anyagok, irodai felszerelések és anyagok	A számítógép terem eszközei és berendezései
Anyaggazdálkodási szoftverek használata	54			
Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése	6			
Anyagfelhasználás kiszámítása	18			
Vételezés, rendelési mennyiség kiszámítása	12			
Raktározás	24			
Árképzés	23			
Bizonylatolás	15			
Elszámoltatás	15			
Készletgazdálkodás	22			
Portfólió összeállítása	6	Tevékenységről portfóliót állít össze.		
stb.				

7. Szakmai vizsga leírása

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu>

7.1. A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása

Feladat	Felelős	Határidő
Jelentkezés szakmai vizsgára	osztályfőnök	február 15.
Gyakorlati vizsga anyag és eszköz igény összeállítása	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője	február 15.
Jelentkezések regisztrálása	jegyző	március 01.
Vizsga lejelentés, időpontok kijelölése	igazgatóhelyettes	március 01.
Vizsgázók tájékoztatása az időpontokról	osztályfőnök	március 15.
Gyakorlati vizsga feladat kidolgozása, pontozási útmutatóval	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője	április 01.
Vizsgabizottsági tagok kijelölése	igazgató	április 01.
Portfólió leadása	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője, mentortanár	április 30.
Interaktív vizsga előkészítése, informatikai terem biztosítása	igazgatóhelyettes	május 05.
Gyakorlati vizsga előkészítése, vizsgázói példányok sokszorosítása	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője	május 05.
Gyakorlati vizsgához anyagok, eszközök és gépek előkészítése	tanműhelyvezető	május 15.
Portfólió értékelése	mentortanár vizsgabizottsági tagok	vizsga megkezdéséig
Vizsga dokumentáció elkészítése, bizonyítványok megírása	jegyző	május 15.
Vizsgadokumentáció irattározása, törzslapok fenntartóhoz elküldése	igazgatóhelyettes, jegyző	június 30.
stb.		

7.2. Szakmai vizsgára való felkészülés

TÉMA	ÓRASZÁM	LEÍRÁS	FOGLALKOZÁS TÍPUSA	MUNKAFORMA	ELVÁRT EREDMÉNYEK
Szakmai vizsgára való felkészülés	31	Interaktív szakmai vizsga és szakmai érettségre történő tömbösített hét, kizárólag a 13. év végén lévő tanév vége előtti héten.	Ismétlés, felkészítés, interaktív felkészítés	Oktatói előadások	A diákok a tanév lezárta előtt minden vizsga területből felkészítés formájában átbeszélnek, ismétlik az egyes területeket.

12/2020. (II.7.) Kormányrendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

46/A. § * A szakképző intézmény a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez.