

VÁCI SZC PETZELT JÓZSEF TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



OM KÓD: 203065 / 012

2000 SZENTENDRE, RÓMAI SÁNC KÖZ 1

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM

2024/2025

Képzési program

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu>

Hivatkozva: 2025.01.21.

Tartalom

1.	A szakma alapadatai	3
1.1.	A képzés célja	3
1.2.	A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei	3
1.3.	Értékelés szempontjai.....	4
2.	A szakirányú oktatás szakmai követelményei.....	5
3.	A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek	9
3.1.	A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek.....	9
3.2.	A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek.....	9
4.	A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök	11
5.	Heti óraterv – Technikus képzés.....	14
6.1.	Munkáltatói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....	15
6.2.	Általános Élelmiszerismeret 18 óra	18
6.3.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	21
	Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 162 óra.....	21
6.3.1.	A feladatok és projektek leírása.....	25
6.4.	Vendégtéri ismeretek tantárgy 319 óra.....	26
6.5.	Étel és italismeret tantárgy 198 óra.....	30
7.7.	Értékesítési ismeretek tantárgy 270 óra	34
7.8.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 248 óra.....	38
7.9.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	42
	Üzleti menedzsment tantárgy 139,5 óra	42
7.10.	Marketing és protokoll tantárgy 170,5 óra.....	47
7.11.	Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 219 óra.....	50
7.	Szakmai vizsga leírása.....	53
	https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu	53
7.1.	A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása....	53
7.2.	Szakmai vizsgára való felkészülés	54

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08

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 részzszakmák megnevezése: —

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

1.1. A képzés célja

A vendégtéri szaktechnikus a képzés során olyan ismeretek birtokába kerül, amik segítségével a vendégeket mindenkor az elvárásainak megfelelően, a lehető legmagasabb szinten szolgálják ki. Képes a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet önállóan irányítani, kialakítani a vendéglátó egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolni az üzleti és vendégkapcsolatokat, megtervezni, vezetni, koordinálni és ellenőrizni a vendéglátó egység működését.

A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): alapfokú iskolai végzettség

1.2. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség
- Ágazati alapvizsga

- Kizárólag szakmai felkészítésben érettségi
- Igazolt szakmai gyakorlat

Alkalmassági követelmények

Foglalkozássegységügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

1.3. 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 – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

2. A szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorsz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
SZ1.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Ismeri a különböző vendéglátó üzlettípusokra vonatkozó szakmai és jogi szabályokat.	Jog követően, a szabályokat maximálisan betartva alakítja ki az üzlet saját működési szabályzatát.	Önállóan képes eligazodni a központi és helyi vendéglátó tevékenységekre vonatkozó szabályozók között.
SZ2.	Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat.	Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árurendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében.	Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árurendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot.	Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonság-technikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket.
SZ3.	Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.	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.	A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését.
SZ4.	Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat.	Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát.	Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értéként tekint a friss és hiteles információforrásokra.	Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását.
SZ5.	Megrendelések leadása, felvétele és rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.	Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.
SZ6.	Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét.	Behatóan ismeri az étlap- és itallap-írás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.

SZ7.	Alkalmazza az allergén összetevőkre és az alapvető élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló allergéneket, ezek felhasználásának szabályait a termelő és értékesítő egységben.	Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását.	Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatosan.
SZ8.	Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.	Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények értelmezését.	Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének beállítására	Kollégáival történő előzetes egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően.
SZ9.	Megkötö a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal.	Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerzésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.	A szerződések megkötésekor és az árurendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árurendeléseket. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására
SZ10.	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 irányításával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
SZ11.	Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.	Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámigényét és a különböző egységek munka-szervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket.	Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.	A vezetők és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi.
SZ12.	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.	A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám- trendeket mind a médiában, mind a közösségi oldalakon.	Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.

SZ13.	Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.	Behatóan ismeri az étel és ital párosítás, ajánlás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-italpárosításra, ajánlásra vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.
SZ14.	Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára, valamint ételt készít a vendég asztalánál.	Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti ételkészítés lehetőségeivel, szabályaival.	Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző szabályokat és receptúrákat betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket.	Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.
SZ15.	Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Felméri az ehhez szükséges munkaerő- és eszközigényt. Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.	Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat.	Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit
SZ16.	Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben..	Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a megfelelő mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket	Az árak kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégek kör lehetőségeit.	A vezető és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi, és szükség esetén korrigálja a napi árakat.
SZ17.	Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat a vállalkozás készleteivel kapcsolatban. Elszámoltat.	Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait.	Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására.

SZ18.	Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális feladatokról, együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is	Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet mindennapi működésére vonatkozóan.	A kommunikáció során munkatársaival és az üzleti partnerekkel empátikusan, udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.	Betartja és kollégáival betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.
SZ19.	Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.	Teljeskörűen ismeri a munkaidőbeosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban elfogadott munkaidő rendszereket.	A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.	A munka-időbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszebb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket.
SZ20.	Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.	Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól elvárható munka minőségét és mennyiségét.	A betanítás és felügyelet, irányítás során empátikusan viselkedik a munkavállalókkal.	Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért.
SZ21.	Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában megjelenő új információkat	Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő információkat, az információkhoz való hozzájutás és releváns felhasználási módjait.	Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a szakmai innovációra, újdonságokra.	Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a hiányosságaik pótlásában.
SZ22.	Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során. Törekszik arra, hogy információkat gyűjtsön arról, hogy az üzleti partnerek milyen mértékben veszik figyelembe működésük során a környezetvédelmi, fenntarthatósági szempontokat. A döntéselőkészítés során ezeket az információkat felhasználja.	Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzés környezetvédelmi előírásokat.

3. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek

3.1. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Kamarai gyakorlati oktatói vizsga
1.	Szakmai igazgatóhelyettes	felsőfokú végzettség		legalább 10 év	szükséges, kivétel, ha van mestervizsga
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	érettségi végzettség	Turizmus-vendéglátás ágazatnak megfelelő szakképesítés	legalább 5 év	
3.	Oktató(k)	érettségi végzettség			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó	-	szakirányú szakmai gyakorlat		

3.2. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Helyiségek	Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzemek (tanéletterem, tankonyha, tancukrászda) Adminisztrációs iroda Tornaterem, Öltöző, mosdók
Eszközök és berendezések	Eszközjegyzék szakirányú oktatásra: Étterem bútorai Étterem berendezései, gépei Éttermi textíliák Espresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír koci vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

	Számítógép nyomtatóval, pénztárgép Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevert ital készítéshez szükséges eszközök (különböző shakerek, keverőpohár, a kevert italok tálalásához előírt poharak, báreszközök,) Különleges éttermi eszközök Tálaló eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálalóeszközök, tálmelegítő, tányérmelegítő, szervízkocsi) Borfelszolgáláshoz és dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelés rögzítő rendszer
A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések	Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.
Egyéb speciális feltételek	Munkaruházat: Szakirányú oktatáshoz: fehér ing/blúz, fekete szoknya/nadrág, felszolgáló kötény, cipő

4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök

Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	SZ18	Munkavállalói idegen nyelv
		Az álláskeresés lépései, álláshirdetések
		Önéletrajz és motivációs levél
		„Small talk” – általános társalgás
		Állásinterjú
	SZ5; SZ7	Általános élelmiszerismeret
Vendégtéri szakember – középszintű képzés	SZ5, SZ15, SZ16	Rendezvényszervezési ismeretek
		Rendezvények típusai, fajtái
		Értékesítés folyamata
		Kommunikáció a vendégekkel
		Rendezvény logisztika
		Rendezvény bonyolítása
		Elszámolás, fizettetés
	SZ7, SZ13, SZ14	Vendégtéri ismeretek
		Felszolgálati ismeretek
		Felszolgálat lebonyolítása
		Fizetési módok

	SZ6, SZ7, SZ13, SZ14, SZ21	Étel és italismeret
		Konyhatechnológiai alapismeretek
		Ételkészítési ismeretek
		Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining
		Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban
		Italismeret és felszolgálásuk szabályai
		Italok készítésének szabályai
		Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás
		Étel és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák
	SZ6, SZ7, SZ13	Értékesítési ismeretek
		Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai
		A bankett kínálat kialakításának szempontjai
		A séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai
		Sommelié feladatának marketing vonatkozásai
		Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése
		Gasztroesemények az online térben
		Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai
	SZ1, SZ2, SZ4, SZ7, SZ8, SZ9, SZ10, SZ16, SZ17	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek
		Beszerzés
		Raktározás
		Termelés

vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés		Ügyvitel a vendéglátásban
		Százalékszámítás, mértékegység átváltások
		Árképzés
		Jövedelmezőség
		Elszámoltatás
		Vállalkozási formák
		Alapvető munkajogi és adózási formák
	SZ1, SZ2, SZ3, SZ4, SZ8, SZ9, SZ10, SZ11, SZ16, SZ17, SZ19, SZ20	Üzleti menedzsment
		Gazdálkodás a bevételekkel
		A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek
		Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás
		Létszám és bérgazdálkodás
		Vezetés a gyakorlatban
		Vállalkozás indítása
	SZ3, SZ6, SZ12	Marketing és protokoll
		Marketing
		Viselkedés és üzleti protokoll
	SZ6, SZ14, SZ15, SZ22	Speciális szakmai kompetenciák
		A vendég asztalánál készíthető ételek
		Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein

5. Heti óraterv – Technikus képzés

		9.	10.			11.	12.	13		A képzés összes óraszám	
Tantárgyak		elm.	Első Félév		Második F	elm.	elm.	elm.	duális gyak.		
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek		0,5	ÁGAZATI ALAPVIZSGA						9	
	A munka világa	0,5								18	
	IKT a vendéglátásban	1	0,5							45	
	A cukrászati termelés alapjai	1	2							72	
	Az ételkészítés alapjai	1	2							72	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1							54	
	A turisztikai és szálláshelyi tev.alapjai		1							18	
Szakirányú oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek					1	3	1			162
	Általános élelmiszerismeret					1					18
	Munkáltatói idegen nyelv								2		62
	Vendégtéri ismeretek					2	2	5	1		319
	Étel és Italismeretek					1	2	3			198
	Értékesítési ismeretek					1	4	3			270
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek								3	5	248
	Üzleti menedzsment								3,5	1	139,5
	Marketing és protokoll								3,5	2	170,5
	Speciális szakmai kompetenciák					1	2	1	1	2	219
	Munkahelyi tap. a fenti tan.területekből								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

6.1. Munkáltatói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

Munkáltatói idegen nyelv tantárgy 62 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart 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 CV-sablon, 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 követelményeit, 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, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően,	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció			A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az

és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		internetről információt szerezni.
Az állásinterjú, 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 szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
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).	11	0	0	11
Önéletrajz és motivációs levél: A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé 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, a szakmájában használt gyakori	20	0	0	20

kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát				
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. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.	11	0	0	11
Állásinterjú: A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával 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 egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.	20	0	0	20

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Olvasott szöveg önálló feldolgozása	Egyéni	Jogsabályok
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	Osztály keret	Állásinterjúk hanganyaga
Párbeszéd	Páros munka	
Tesztfeladat megoldása	Csoport keret, Egyéni	Feladatlapok, számítógép, internet
Önálló dokumentum létrehozása	Egyéni	Önéletrajz sablon Motivációs levélminta
Stb.		

Személyi feltételek

A 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.
--	---

Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Projektor, laptop vagy számítógép, internet, hangszóró
Anyagok és felszerelések:	Állásinterjúk hanganyaga, önéletrajz sablon. Munkaszerződés minta
Egyéb speciális feltételek:	-

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.		
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 legalább három 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 – összehasonlításánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.2. Általános Élelmiszerismeret 18 óra

Általános Élelmiszerismeret	Táplálkozás jelentősége Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése	4	0	0	4
	Táplálkozás feladata A szervezet tápanyag és energiaszükséglete, emésztés, tápanyag felszívódás	2	0	0	2
	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	7	0	0	7

	Nagyvágóállatok [szarvasmarha, sertés, juh], baromfifélék, hal, nyúl, vad) egyéb termékek (tej, tojás)				
	Ízesítők, fűszerek Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izosörp, 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 Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása	2	0	0	2
	Italok Alkoholtartalmú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, sörpök, 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. évi LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)
--	---

Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem, Tanüzemek (Tankonyha, tanítterem, 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

6.3. Vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 162 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködéssorán elfogadja a kölcsönös függőségihelyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve oldja meg.	Internet, speciális éttermi IKT- eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítésformáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatokat felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készség szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-igényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerőbeosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszközállomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készség szintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		

A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámola bevétellel az egység felelős vezetőjefelé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és azide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizettető és elszámoltató éttermi szoftverek készségszintű ismerete
--	---	-------------------	--	---

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
Rendezvények típusai, fajtái: A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja	0	17	0	27
Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás	0	25	0	25
Kommunikáció a vendéggel: Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása, Etikett és protokoll szabályok, Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	0	12	0	12
Rendezvénylogisztika Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	0	20	0	20
Rendezvény lebonyolítása Nytás előtti előkészítő műveletek, Szervizasztal felkészítése, Gépek üzembe helyezése, Rendezvénykönyv ellenőrzése, Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)	0	43	0	43
Elszámolás, fizettetés Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.	0	45	0	45

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Szemléltető eszközök, tankönyv, prezentációs anyagok, bemutatás
Irányított feladatmegoldás	Csoportos, egyéni	Tanétterem eszközei, berendezései
Önálló tevékenység	Egyéni	Számlázó program / pénztárgép / éttermi szoftver, nyomtató, laptop, internet
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok
Stb.		

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:	Tanétterem
Eszközök és berendezések:	Tanétterem eszközei, gépei, berendezési tárgyai
Anyagok és felszerelések:	Irodai felszerelések, anyagok; Csomagolóanyagok Élelmi anyagok Dekorációs anyagok stb.
Egyéb speciális feltételek:	Munkaruházat

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli és gyakorlati tevékenység			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok és gyakorlatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye és a projektfeladat értékelése duplán számít			
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három 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

6.3.1. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Projektfeladat – Egy konkrét rendezvény megszervezése (Csoportos projekt)	15	Rendezvény tervezése	Éttermi felszerelések és anyagok, élelmi anyagok, irodai felszerelések és anyagok	Tanétterem és számítógép terem eszközei és berendezései
		Rendezvény előkészítése		
		Rendezvény lebonyolítása		
		Utómunkálatok		

6.4. Vendégtéri ismeretek tantárgy 319 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és söntés felé való továbbításánál.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálási módokat, a felszolgálás menetét, aszámítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a digitális számlázóprogramot a vendég fizettetésénél.
Fizetteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkálta tó felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert a vendég fizettetésénél és az elszámolásnál.

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
Felszolgálási ismeretek: A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	59	68	0	127
A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása	41	68	0	109
Fizetési módok Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetésmenete	75	8	0	83

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Szemléltető eszközök, tankönyv, prezentációs anyagok, bemutatás
Irányított feladatmegoldás	Csoportos, egyéni	Tanétterem eszközei, berendezései
Önálló tevékenység	Egyéni	Számlázó program / pénztárgép / éttermi szoftver, nyomtató, laptop, internet
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok
Stb.		

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:	Tanétterem			
Eszközök és berendezések:	Tanétterem eszközei, gépei, berendezési tárgyai			
Anyagok és felszerelések:	Irodai felszerelések, anyagok; Csomagolóanyagok Élelmi anyagok Dekorációs anyagok stb.			
Egyéb speciális feltételek:	Munkaruházat			
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

A tanulási eredmények értékelése

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

6.4.1. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Ételsor összeállítása	6	Ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze különböző alkalomra	Éttermi felszerelések és anyagok,	Tanétterem és számítógép terem eszközei és berendezései
Menükártya készítése	4	Összeállított menüsorhoz magyar és idegen nyelvű menükártyát készít	élelmi anyagok, irodai	
Terítés	4	Menüsorhoz díszterítést végez	felszerelések és anyagok	
Felszolgálás	4	Ételt, italt ajánl, felszolgál angol/svájci felszolgálási módban, italt készít és felszolgál		
Portfólió összeállítása	6	Tevékenységről portfóliót állít össze		
stb.				

6.5. Étel és italismeret tantárgy 198 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adottétel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alapismereteit.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási, sűrítési, dúsítási és hőkezelési módokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb újszerű konyhatechnológiai eljárásokat.	Teljesen önállóan	Értőn alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és átérzi, komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával segíteni próbálja a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Használja a digitális választékközlő eszközökben rejlő lehetőségeket a különböző ételek és italok ajánlásánál.
Ételeket ajánl, közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások hagyományos és újszerű elkészítési módjait.	Teljesen önállóan		Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Teljesen önállóan		Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakcikkeket.
Ismeri, követi az éttermemértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ éttermemértékelő és -minősítő rendszereit (Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.)	Teljesen önállóan		

Italokat készít és szolgál fel, közben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Teljes mértékben tudja a borok, szén-savas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, Ásványvizek készítésének módjait, felszolgálásuk szabályrendszerét	Teljesen önállóan		Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Teljes mértékben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Teljesen önállóan		
Ételeket és italokat párosít, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Teljes mértékben ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Teljesen önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek,-intoleranciák,-allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekkel és italokkal kapcsolatban.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
Konyhatechnológiai alapismeretek: Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	0	17	0	17
Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	0	66	0	66
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei	0	15	0	15
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.	0	15	0	15
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	0	51	0	51
Italok készítésének szabályai Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	0	25	0	25
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étlendek és a hozzá illő italok ajánlása	0	30	0	30
Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag	0	15	0	15

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Tan- és szakkönyvek, digitális tananyagok, szemléltető eszközök, bemutatók
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	Tankönyv és tanterem eszközei
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tankonyha, tanétterem
Eszközök és berendezések:	Tankonyha és tanétterem gépei, berendezései és eszközei Laptop, projektor
Anyagok és felszerelések:	Élelmi anyagok, italok, díszítő, tálaló és csomagoló anyagok, stb.
Egyéb speciális feltételek:	Munkaruházat és egyéni védőfelszerelés

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Szóbeli és gyakorlati tevékenység
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok és gyakorlatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye és a projektfeladat értékelése duplán számít
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három 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

7.7. Értékesítési ismeretek tantárgy 270 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapotszerkeszt a marketing-szemponatok figyelembevételével.	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap és egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásaival.	Teljesen önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, aszezonalitásra, alkalomra, technológiára, gépesítettségre, helyszínre és rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Teljesen önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Táblás ajánlatot („séf ajánlata”) dolgoz ki.	Teljes mértékben ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		

Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhánykiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Teljesen önállóan		
Megnevezi és használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó tevékenységeket.	Teljes mértékben ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére vonatkozó főbb szabályokat.	Teljesen önállóan		
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Teljes mértékben ismeri a különböző gasztronómiai események, vacsoraestek szervezését, lebonyolítását, protokoll szerinti megjelenítését az online térben, közösségi oldalakon.	Teljesen önállóan		Különböző internetes felületeket használ a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Teljesen önállóan		Számítógépen hírlevelet szerkeszt, interneten keresztül továbbítja.

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	0	36	39	75
A bankettkínálat kialakításának szempontjai Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	0	33	51	84
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	0	17	7	24
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák	0	16	6	22
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése Étterem megjelenése az online térben Étteremhírlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.	0	24	14	38
Gasztroesemények az online térben Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	0	7	10	17
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint	0	5	5	10

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Digitális tananyagok, tankönyvek, szakirodalom, szemléltető eszközök
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	Számítógép vagy laptop, nyomtató, scanner, internet, lamináló
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni vagy csoportos	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Számítógép terem, szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Számítógép vagy laptop, nyomtató, scanner, internet, lamináló, irodai eszközök és berendezések éttermi rendszerek, marketing eszközök, választékközlő eszközök
Anyagok és felszerelések:	Irodai anyagok és felszerelések
Egyéb speciális feltételek:	-

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok és gyakorlatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye és a projektfeladat értékelése duplán számít
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három 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

7.8. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 248 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árukat az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, árurendelés szabályaival.	Teljesen önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	Ismeri és használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árukat az áruátvétel szempontjai szerint.	Teljes mértékben ismeri az áruátvételszabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait, és a selejtezés szabályait.	Teljesen önállóan		Használja a digitális rendszereket az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, szabályait és szempontrendszerét.	Teljes mértékben ismeri a termelés és a vételezések szabályait, szempont rendszerét.	Teljesen önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat állít ki, számlákat állít ki, leltározik.	Teljes mértékben ismeri a bizonylatok, számlák, leltári dokumentációk szabályozását.	Teljesen önállóan		Használja az egység bizonylatolásra, számlázásra és leltározásra alkalmazott szoftvereit.
Értelmezi és alkalmazza a százalék-számítást, a mérték-egységátváltások, megoszlási viszony-számok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljes mértékben ismeri a százalék-számítást, a mérték-egység-átváltások, megoszlási viszony-számok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljesen önállóan		

Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, foodcost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.	Teljesen önállóan		Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.
Költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költségszint, eredményszint fogalmát és számítását.	Teljesen önállóan		
Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.	Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.	Teljesen önállóan		
Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
Beszerezés Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	4	8	15	27
Raktározás Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai, A selejtezés szabályai	4	8	10	22
Termelés Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés, Termelés helyiségei	4	8	9	21
Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	4	8	10	22
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	2	4	10	16
Árképzés Árpolitika, áralkalítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja	10	20	10	40
Jövedelmezőség A költség és az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása	0	18	10	28
Elszámoltatás A leltárhiány és -többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása	0	18	10	28
Vállalkozási formák Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)	4	8	10	22
Alapvető munkajogi és adózási ismeretek Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei, Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)	4	8	10	22

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Tanári magyarázat Tankönyv, feladatgyűjtemény, interaktív tananyagok, prezentációk, számológép mérleg, nyomtatványok, számítógépes szoftverek
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	
Stb.		

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 (szaktanterem)
Eszközök és berendezések:	Laptop vagy számítógép, kalkulációs és ügyviteli szoftverek, számológép
Anyagok és felszerelések:	Irodai anyagok és felszerelések
Egyéb speciális feltételek:	-

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Bemeneti szintfelmérő matematikai kompetenciák mérésére
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Felmérő feladatlapok, tesztek Önálló feladatmegoldás értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Portfólió minősítése és a témazáró dolgozatok érdemjegye alapján
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival.

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

7.9. Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

Üzleti menedzsment tantárgy 139,5 óra

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, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást.	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	Teljesen önállóan		Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
A bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. Beosztott munkatársai irányában támogató, következtetéses motiváló. A törvények és a munkahelyi belső szabályainak betartására törekszik, ésebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Irodai alkalmazásban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri a tervezési egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során számla- és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályszerűen kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénzkezelés, valamint az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		A számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok segítségével végzi el a feladatokat.
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri a használt fizetésre, előre, és a rendezvényértékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötele-	Teljesen önállóan		Számítógépes alkalmazást használ a hitelszámla elkészítésére.

	zettségeket.			
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Ismeri a szakhatósági ellenőrzés menetét.	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 álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével oldja meg az álláskeresés és a toborzás, kiképzés feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait.
Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatotépítő.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemenlési sztenderdjeit, és ellenőrzi végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.
Vállalkozást indíttjogi és könyvelőszolgáltatások igénybevételel.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételenek lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
Gazdálkodás a bevételekkel A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és 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 bevétel tervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra	5	10	7	22
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornóztatás; a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornóztatás; fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornóztatása, számla sztornóztatása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás); értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzügyösszesítő kiállítás); 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 termékeknek alkalmazott áfaszámlítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök	5	7	3	15
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás Az áruforgalmi mérleg sor elemei; kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italoköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele, 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 kiállítás; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet; számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár	19	26	2	47

Létszám- és bérgazdálkodás Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, A munka törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre); szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)	13	8	8	29
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.	6	4	8	18
Vállalkozás indítása Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai	14	7	3	24

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Tankönyv, tanári bemutatók, videó-tananyagok, szakmai szoftverek, projektor
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	Irodai szoftverek, számítógépek, nyomtató, számológépek, dossziék, irodai anyagok és felszerelések
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok
Stb.		

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:	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Projektor, laptop vagy számítógép, irodai berendezések
Anyagok és felszerelések:	irodai anyagok és felszerelések
Egyéb speciális feltételek:	-

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Felmérő feladatlap
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.
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 legalább három 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

7.10. Marketing és protokoll tantárgy 170,5 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketing céljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan		
Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan		
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
Marketing Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek); online elégedettség-visszajelző rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresz-tértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés	0	50	68	118
Viselkedés és üzleti protokoll A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elkészítés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; a bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress code); ültetési rendek ismerete; ültetőkárták, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete	0	43	25	68

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Tankönyv, tanári bemutatók, videó- és digitális tananyagok
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok
Stb.		

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:	Szaktanterem szemléltető eszközökkel, hegesztő műhely,
Eszközök és berendezések:	Projektor, laptop vagy számítógép,
Anyagok és felszerelések:	lemezek, csövek, pozicionáló befogókészülékek, hozaganyagok
Egyéb speciális feltételek:	védőfelszerelés

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Felmérő feladatlap			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.			
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 legalább három 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

7.11. Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 219 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég asztalánál ételeket készít a megfelelő eszközökkel.	Teljeskörűen ismeri az asztalnál készíthető ételek típusait, technológiáit, a flambírozási formákat és az új trendeket.	Teljesen önállóan	Felelősségteljes, biztonságos munka végzés. Udvariasság, megfelelő kommunikáció. Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Digitális hőközlő berendezések kezelése
A vendég asztalánál ételeket készít hőbehatásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükségességhőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével.	Teljesen önállóan		Indukciós eszközök használata, programozása
Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidő-beosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és számításait, valamint a munkaerő-kölcsönzés szabályait, jogi hátterét.	Teljesen önállóan		Megfelelő számítógépes szoftverek használata

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
A vendég asztalánál készíthető ételek Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek	16	49	35	100
Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása	15	46	27	88

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Felszolgálat eszközzei, flambírkocsi, gázpalack, indukciós főzőlap Informatikai eszközök Bérgazdálkodási szoftver
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Gyakorlati feladat megoldása	Csoportos, Egyéni	
Stb.		

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:	Szaktanterem/tanétterem/tankonyha számítógép terem
Eszközök és berendezések:	Flambírkocsi Projektor, laptop vagy számítógép,
Anyagok és felszerelések:	Élelmi anyagok és segédanyagok
Egyéb speciális feltételek:	munkaruházat és egyéni védőfelszerelés

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye duplán számít. Portfólió értékelése szövegesen és százalékos formában
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább négy 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

7. Szakmai vizsga leírása

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditativizsgaztatas.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.