

# 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/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2025.01.21.

## A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2025. 01. 21.

## Tartalom

1.	A szakma alapadatai .....	4
1.1.	A képzés célja .....	4
1.2.	Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása .....	4
1.3.	A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei.....	5
2.	Az ágazati alapoktatás szakmai követelményei .....	6
3.	A szakirányú oktatás szakmai követelményei .....	10
4.	A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek.....	14
4.1.	A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek.....	14
4.2.	A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek.....	14
5.	A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként .....	17
6.	Heti óraterv – Technikus képzés.....	23
	Nappali 5 éves technikus képzés .....	23
7.1.	Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	24
7.2.	Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület .....	26
7.3.	Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület .....	29
7.3.1.	A munka világa 54 óra .....	29
7.4.	IKT a vendéglátásban tantárgy 72 óra .....	31
7.4.1.	A feladatok és projektek leírása .....	34
7.5.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy .....	35
7.4.1.	Általános élelmiszer ismeretek tantárgy 36 óra .....	41
7.4.2.	A feladatok és projektek leírása .....	44
7.5.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület .....	45
7.5.1.	Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 180 óra .....	45
7.5.2.	A feladatok és projektek leírása .....	49
7.6.	Vendégtéri ismeretek tantárgy 144 óra .....	50
7.7.	Étel és italismeret tantárgy 232 óra .....	54

7.7.	Értékesítési ismeretek tantárgy 432 óra .....	58
7.8.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 144 óra.....	62
7.9.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület .....	66
7.9.1	Üzleti menedzsment tantárgy 279 óra .....	66
7.9.2.	Marketing és protokoll tantárgy 93 óra .....	71
7.10.	Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 217 óra.....	74
8.	Ágazati alapvizsga leírása .....	76
8.1.	Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei .....	76
8.1.1.	Gyakorlati vizsga.....	76
8.2.	Az ágazati alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása 77	
8.3.	Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének szempontjai .....	78
8.4.	Az ágazati alapvizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok.....	79
9.	Szakmai vizsga leírása.....	80
	A szakmai vizsga feladatok kidolgozásának alapelvei .....	80
9.1.	Központi interaktív vizsga.....	80
9.1.1.	A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai.....	80
9.2.	Projektfeladat.....	81
9.2.1.	A vizsgatevékenység leírása: .....	81
9.2.2.	A. vizsgarész: Portfólió.....	81
9.2.3.	Feladat: Élőmunka bemutatása.....	82
9.2.4.	A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása 83	
9.2.5.	A szakmai vizsga mérésének, értékelésének szempontjai .....	84

## **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 részszakmák 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): alapképzés iskolai végzettség

### **1.2. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása**

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

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

### **1.3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények

Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

## 2. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorsz	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A1.	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven, a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat, magyar és a tanult idegen nyelven	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betarja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
A2.	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munka-szerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
A3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni
A4.	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
A5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket eszközöket, azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

<b>A6.</b>	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka-és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka-és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
<b>A7.</b>	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
<b>A8.</b>	A receptúrában szereplő mennyiségeket, kiméri.	Ismeri a tömeg és úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
<b>A9.</b>	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja
<b>A10.</b>	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikaiattrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).

<b>A11.</b>	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
<b>A12.</b>	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel-és ital felszolgálat során.
<b>A13.</b>	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
<b>A14.</b>	Vendég előtt ételek készítés (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
<b>A15.</b>	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
<b>A16.</b>	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.



<b>A17.</b>	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
<b>A18.</b>	Alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyha-technológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
<b>A19.</b>	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatosságát idejüket.
<b>A20.</b>	Konyha-technológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt. Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka-és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.

### 3. 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 árrendelés 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 árrendelésnél 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.

<b>SZ7.</b>	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.
<b>SZ8.</b>	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.
<b>SZ9.</b>	Megkötöti 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 árrendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árrendeléseket. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására
<b>SZ10.</b>	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.
<b>SZ11.</b>	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.
<b>SZ12.</b>	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.

<b>SZ13.</b>	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.
<b>SZ14.</b>	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.
<b>SZ15.</b>	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
<b>SZ16.</b>	Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben..	Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a megfelelő mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket	Az áruk kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégekör lehetőségeit.	A vezető és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi, és szükség esetén korrigálja a napi árakat.
<b>SZ17.</b>	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. Késpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására.

<b>SZ18.</b>	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.
<b>SZ19.</b>	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.
<b>SZ20.</b>	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.
<b>SZ21.</b>	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.
<b>SZ22.</b>	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.

## 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek

### 4.1. 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		

### 4.2. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

<b>Helyiségek</b>	Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzemek (tanéterem, tankonyha, tancukrászda) Adminisztrációs iroda Tornaterem, Öltöző, mosdók
<b>Eszközök és berendezések</b>	<b>Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra:</b> Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek) Munkabiztonsági eszközök Egyéni védőfelszerelések Szakács kézi szerszámok Konyhai gépek, kiségek (sütő, gőzpároló) Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier Cukrász kéziszerszámok, eszközök

Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák  
Műanyag tálak, mérőedények  
Rozsdamentes, falapos munkaasztalok  
Főzőberendezések  
Mikrohullámú melegítő  
Mérőberendezések  
Hűtő, fagyasztó, sokkoló  
Asztali gyúró, keverő, habverő, gép  
Sütő, berendezések  
Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák  
Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva  
Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak  
Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök  
Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány  
Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

**Eszközjegyzék szakirányú oktatásra:**  
Étterem bútorai  
Étterem berendezései, gépei  
Éttermi textíliák  
Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva  
Alapterítéshez szükséges eszközök poharak  
Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök  
Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány  
Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök  
Számítógép nyomtatóval, pénztárgép  
Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya)  
Díszterítéshez szükséges eszközök  
Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges barista eszközök

	<p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevert ital készítéshez szükséges eszközök (különböző shakerek, keverőpohár, a kevert italok tálalásához előírt poharak, báreszközök,)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Tálaló eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálalóeszközök, tálmelegítő, tányérmelegítő, szervíz kocsi)</p> <p>Borfelszolgáláshoz és dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelés rögzítő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>
<b>A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések</b>	Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.
<b>Egyéb speciális feltételek</b>	<p>Munkaruházat:</p> <p><b>Ágazati alapoktatáshoz:</b> szakács kabát, szakács nadrág, kötény, szakács sapka vagy kendő, galléros póló vagy fehér ing/blúz, felszolgáló kötény, csúszásmentes cipő</p> <p><b>Szakirányú oktatáshoz:</b> fehér ing/blúz, fekete szoknya/nadrág, felszolgáló kötény, cipő</p>



## 5. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök

Munkavállalói ismeretek	A2, SZ19	<b>Munkavállalói ismeretek</b>
		Álláskeresés
		Munkajogi alapismeretek
		Munkaviszony létesítése
		Munkanélküliség
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	A1, SZ18	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>
		Az álláskeresés lépései, álláshirdetések
		Önéletrajz és motivációs levél
		„Small talk” – általános társalgás
		Állásinterjú
Turizmus-vendéglátás alapozás	A1, SZ18, SZ19	<b>A munka világa</b>
		Alapvető szakmai elvárások
		Kommunikáció és vendégkapcsolatok
		Munkabiztonság és egészségvédelem
	Munka világa idegen nyelven	
A3, A4, SZ19, SZ21	<b>IKT a vendéglátásban</b>	

		Digitális eszközök a vendéglátásban
		Digitális tananyagtartalmak alkalmazása
		Digitális eszközök a turizmusban
		<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>
	A5, A6, A7, A8, A15, A17, A19, A20, SZ22	A cukrászati termelés alapjai
	A5, A6, A7, A8, A16, A18, A19, A20, SZ7, SZ22	Az ételkészítés alapjai
	A5, A6, A11, A12, A13, A14, SZ22	A vendégtéri értékesítés alapjai
	A9, A10	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai
	A5;A7	Általános élelmiszerismeret
	Tanulási terület összórászama	

<b>Vendégtéri szakember – középszintű képzés</b>	<b>SZ5, SZ15, SZ16</b>	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>
		Rendezvények típusai, fajtái
		Értékesítés folyamata
		Kommunikáció a vendégekkel
		Rendezvény logisztika
		Rendezvény bonyolítása
		Elszámolás, fizettetés
	<b>SZ7, SZ13, SZ14</b>	<b>Vendégtéri ismeretek</b>
		Felszolgálati ismeretek
		Felszolgálat lebonyolítása
		Fizetési módok
	<b>SZ6, SZ7, SZ13, SZ14, SZ21</b>	<b>Étel és italismeret</b>
		Konyhatechnológiai alapismeretek
		Ételkészítési ismeretek
		Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining
		Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban
		Italismeret és felszolgálatuk szabályai
		Italok készítésének szabályai

		Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	
		Étel és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák	
	<b>SZ6, SZ7, SZ13</b>	<b>Értékesítési ismeretek</b>	
		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	
	<b>SZ1, SZ2, SZ4, SZ7, SZ8, SZ9, SZ10, SZ16, SZ17</b>	<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	
		Beszerezés	
		Raktározás	
		Termelés	
		Ügyvitel a vendéglátásban	
Százalékszámítás, mértékegység átváltások			
Árképzés			
Jövedelmezőség			
Elszámoltatás			

		Vállalkozási formák	
		Alapvető munkajogi és adózási formák	
	<b>Tanulási terület összóraszám</b>		
<b>vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés</b>	SZ1, SZ2, SZ3, SZ4, SZ8, SZ9, SZ10, SZ11, SZ16, SZ17, SZ19, SZ20	<b>Üzleti menedzsment</b>	
		Gazdálkodás a bevételekkel	
		A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	
		Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	
		Létszám és bérgazdálkodás	
		Vezetés a gyakorlatban	
		Vállalkozás indítása	
	SZ3, SZ6, SZ12	<b>Marketing és protokoll</b>	
		Marketing	
		Viselkedés és üzleti protokoll	
	S Z 6 , S Z 1 4 , S Z 1		

		<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>
		A vendég asztalánál készíthető ételek
		Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein
	<b>Tanulási terület összórászáma</b>	
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>		

## 6. Heti óraterv – Technikus képzés

### Nappali 5 éves technikus képzés

		9.		10.		11.		12.		13.			A képzés összes óraszám
Tantárgyak		elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	isk. gyak.	duális gyak.	
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5											18
	Munkavállalói idegen nyelv									2			62
	A munka világa	0,5											18
	IKT a vendéglátásban		1		1								72
	A cukrászati termelés alapjai	1			2								108
	Az ételkészítés alapjai	1			2								108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2								108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2								108
	Általános élelmiszerismeret	1											
Szakirányú oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek						3		2				180
	Vendégtéri ismeretek						2		2				144
	Étel és Italismeret						5		7				432
	Értékesítési ismeretek						1		2			4	232
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek					1	2		1				144
	Üzleti menedzsment									3	2	4	279
	Marketing és protokoll										2	1	93
	Speciális szakmai kompetenciák									1	3	3	217
	Munkahelyi tapasztalat a fenti témákból											8	248
		7 óra		9 óra		14 óra		14 óra		13 óra		20 óra	2607

## 7. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 7.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

#### Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

##### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskereső technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskereső portálokon információkat keres, rendszerez

##### A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<b>Álláskereső:</b> Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete. Álláskereső módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága.	5	0	0	5
<b>Munkajogi alapismeretek:</b> Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, köz-alkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony. A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége. Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka). Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.	5	0	0	5



<b>Munkaviszony létesítése:</b> Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai. A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A munkaszerződés módosítása. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése. Munkaidő és pihenőidő. A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)	5	0	0	5
<b>Munkanélküliség:</b> Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresési ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások). Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás). Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)	3	0	0	3

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Olvasott szöveg önálló feldolgozása	Egyéni	Jogszabályok
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	Osztály keret	Állásinterjúk hanganyaga
Tesztfeladat megoldása	Csoport keret, Egyéni	Önismereti teszt
Önálló dokumentum létrehozása	Egyéni	Önéletrajz sablon
Stb.		

### Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>Legalább 5 éves szakmai gyakorlat.</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

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

### 1.1. A tanulási eredmények értékelése

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

## 7.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

### Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven.	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 önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit	Teljesen önállóan	Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	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	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción).	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, 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	Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Digitális forma-nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az 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	
<b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések:</b> A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincsét idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé 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	<b>11</b>
<b>Önéletrajz és motivációs levél:</b> A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori 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	20	0	0	<b>20</b>

<p><b>Small talk” – általános társalgás:</b> 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.</p>	11	0	0	11
<p><b>Állásinterjú:</b> 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 szókinccset, 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.</p>	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	Jogszabályok
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	<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b>
--	--

### 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):	<b>Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

## 7.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

### 7.3.1. A munka világa 54 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<b>Alapvető szakmai elvárások:</b> Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások	5	0	0	5
<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok:</b> Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával	9	0	0	9
<b>Munkabiztonság és egészségvédelem:</b> Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban	4	0	0	4
<b>A munka világa idegen nyelven:</b> munkahelyi szituációk idegen nyelven, állásinterjú, önéletrajz, szakmai szókincs	9	0	0	9

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Tankönyv, tanári bemutatók, szemléltető eszközök
Olvasott szöveg önálló feldolgozása	Egyéni	Jogszabályok, újságcikkek, elektronikus tananyagok
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	Munkaszerződések, formanyomtatványok, önéletrajz sablonok
Projektek	Csoportos	Irodai eszközök, berendezések
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok
Stb.		

## Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<p><b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b></p> <p><b>A tantárgy egy részének tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b></p>
--	---

## Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Projektor, laptop vagy számítógép, internet, hangszóró
Anyagok és felszerelések:	Irodai felszerelések és anyagok
Egyéb speciális feltételek:	-

## A tanulási eredmények értékelése

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

## 7.4. IKT a vendéglátásban tantárgy 72 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetés-szerűen, a vagyoni védelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmaiszoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

### 3.2.1. A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<p><b>Digitális eszközök a vendéglátásban:</b> A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás,rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.), A POS-terminál használatának alapjai, Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p>	0	36	0	<b>36</b>
<p><b>Digitális tananyagtartalmak alkalmazása:</b> Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)</p>	0	9	0	<b>9</b>
<p><b>Digitális eszközök a turizmusban:</b> A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p> <p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai</p> <p>Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek</p> <p>A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>	0	27	0	<b>27</b>



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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Számítógép vagy laptop, projektor
Irányított feladatmegoldás	Egyéni, páros vagy kiscsoportos	Irodai és szakmai szoftverek, nyomtató
Tesztfeladat megoldása	egyéni, csoportos	Feladatlapok, nyomtatványok
Projektek	csoportos	
stb.		

### Személyi feltételek

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

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Számítógép terem vagy szaktanterem</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Projektor, laptop vagy számítógép, nyomtató, mágnes tábla, internet</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Irodai felszerelések és eszközök</b>
Egyéb speciális feltételek:	-

### A tanulási eredmények értékelése

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

#### 7.4.1. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Üzleti levél	3	Üzleti levél fogalmazása, megszerkesztése	Irodai felszerelések, szoftverek	Szövegszerkesztő, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet
Kalkuláció	3	Előre összeállított menü kalkulációja		Táblázatkezelő alkalmazás, kalkulációs program
Menükártya szerkesztése	4	Előre összeállított menühöz menükártya készítése		Kiadványszerkesztő program, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet
Prezentáció készítése	4	Turisztikai desztinációról bemutató készítése	Szakmai (turisztikai) folyóiratok, könyvek, prospektusok és egyéb kiadványok	Irodai alkalmazások, projektor, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet
stb.				

## 7.5. Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékészítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázotttészta, felvert tésztá) A termékekhez tartozó töltelékészítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott- tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		



## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<p><b>A cukrászati termelés alapjai:</b>  A cukrászüzem helységei, munkaterületei  A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegennyelvű elnevezései  A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai  Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései  Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</li> <li>– Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott ésfelvert tészta) készítése, tésztafeldolgozás</li> <li>– Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</li> <li>– Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés</li> <li>– Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-estmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</li> <li>– Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázotttárszék készítése, bemutatása</li> </ul>	36	72	0	108
<p><b>Az ételkészítés alapjai:</b>  Baleset- és tűzvédelmi szabályok  Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)  A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)  Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)  Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései</p>	36	72	0	108
<p><b>A vendégtéri értékesítés alapjai:</b>  Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok  Higiéniai előírások  Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök  Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  Az egyszerű alapterítés formái  A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei</p> <p>A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.</p>	36	72	0	108

<p><b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai:</b>  A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. Egy-egy helyszín felkeresése.  Szálláshelytípusok. Szálláshelyek működése.  A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven  Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek  Turisztikai termékek hazai trendjei  Egészségturizmus  Kulturális turizmus  Bor- és gasztronómiai turizmus  Hivatásturizmus  Rendezvényturizmus  Aktív és természeti turizmus  A szálláshelyek csoportosítása és minősítése  A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)  A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül  Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök  Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök  Középmagyarországi régió, Budapest és a Dunakanyar turisztikai jelentősége, turisztikai vonzerők  Projektfeladat</p>	36	72	0	<b>108</b>
---	----	----	---	------------

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Tankönyv, digitális tananyagok, szemléltető eszközök, vendéglátás gépei és berendezései, tanterem gépei és berendezései, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet, szakmai szoftverek
Irányított feladatmegoldás	Csoportos, egyéni	
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	
	Csoportos, páros	
Tesztfeladat megoldása	egyéni	
Projektfeladat	csoportos, egyéni	

### Személyi feltételek

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

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Tanüzemek (Tankönyha, tanterem, tancukrászda)</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Vendéglátás gépei, eszközei és felszerelési tárgyai, informatikai eszközök</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Élelmi anyagok, segédanyagok, csomagolóanyagok, stb.</b>
Egyéb speciális feltételek:	<b>Munkaruházat, védőfelszerelés</b>

### A tanulási eredmények értékelése

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



### 7.4.1. Általános élelmiszer ismeretek tantárgy 36 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja az élelmiszeripar növényi eredetű alapanyagait.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket.	Teljesen önállóan	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Kiválasztja az élelmiszeripar állati eredetű nyersanyagait.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket.	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a megfelelő és jó minőségű alap- és védőtápanyagok kiválasztása és felhasználása, a jó minőségű és biztonságos termékek előállítására	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Felismeri a védőtápanyagokat.	Ismeri a védőtápanyagokat és jelentőségüket.	Teljesen önállóan		
Felismeri az egyes nyersanyagok érzékszervi hibáit.	Ismeri az élelmiszerromlás fogalmát, jellemzőit, veszélyeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Részletesen bemutatja a tartósítóeljárásokat, elemzi azok élelmiszerre gyakorolt hatását, meghatározza az adott eljárás paramétereit.	A tartósító eljárások ismerete, hatásuk a késztermék összetevőire, paramétereinek meghatározás	Instrukció alapján részben önállóan	Kritikusan értékeli az elektronikus forrásokat, precízen, körültekintően végzi feladatát.	Elektronikus források felhasználásával rendszerezi a tartósítóeljárásokat.
Elemzi a zöldség-, gyümölcsfélék és állati eredetű nyersanyagok összetételét, és rendszerezi azokat.	A zöldség-, gyümölcsfélék és az állati eredetű nyersanyagok összetételének és csoportosításának ismerete	Teljesen önállóan		Projektort, táblázatokat használ.

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<b>Táplálkozás jelentősége</b> Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése	4	0	0	4
<b>Táplálkozás feladata</b> A szervezet tápanyag és energiaszükséglete, emésztés, tápanyag felszívódás	2	0	0	2
<b>Élelmiszerek tápértékének megőrzése</b> Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek tárolása, előkészítése és elkészítése folyamán bekövetkező változások	2	0	0	2
<b>Élelmiszerek tartósítása</b> Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások	2	0	0	2
<b>Növényi eredetű nyersanyagok</b> Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék), fűszernövények, gabonafélék, Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, déli gyümölcsök)	7	0	0	7
<b>Állati eredetű nyersanyagok</b> Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése Nagyvágóállatok [szarvasmarha, sertés, juh], baromfifélék, hal, nyúl, vad) egyéb termékek (tej, tojás)	7	0	0	7
<b>Ízesítők, fűszerek</b> Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. Só jellemzése felhasználása Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balsamecetek) Fűszerek: Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termékek, magvak, virágok-virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása	4	0	0	4
<b>Édesipari termékek</b> Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái	2	0	0	2
<b>Koffein tartalmú élelmiszerek</b> 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

<b>Italok</b> Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása	4	0	0	4
---	---	---	---	---

#### A tananyag-, 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	
Szemléltetés	csoportos	laboratóriumi eszközök

#### Személyi feltételek

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

#### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem, Tanüzemek (Tankonyha, tanéletterem, 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.

#### 7.4.2. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
<b>Ételek</b>	12	Az alábbi ételek elkészítése és dokumentálása munkaterv készítésével, fotókkal: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zöldséges rizottó</li> <li>• Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel 3)</li> <li>• Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel</li> <li>• Parajkrém leves, buggyantott tojással</li> </ul>	Élelmi anyagok	Tankonyha berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai
<b>Cukrászkészítmények</b>	12	Az alábbi cukrásztemékek elkészítése és dokumentálása munkaterv készítésével, fotókkal: <ul style="list-style-type: none"> <li>• piskóta rolád barackkízzel töltve</li> <li>• linzerkarika barackkízzel töltve</li> <li>• fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából</li> <li>• barackkízzel töltött Néró teasütemény</li> </ul>	Élelmi anyagok	Tankonyha berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai
<b>Italkészítés és terítés</b>	12	Alapterítés készítése  Az alábbi koktélok elkészítése és dokumentálása: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lucky Driver</li> <li>• Shirley Temple</li> <li>• Alkoholmentes Mojito</li> <li>• Alkoholmentes Piña Colada</li> </ul>	Élelmi anyagok, italok, díszítő anyagok	Tanétterem berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai
<b>Turisztikai portfólió készítése</b>	12	Turisztikai attrakció és szálloda bemutatása, programkínálat összeállítása, prezentáció készítése	Turisztikai kiadványok, szóróanyagok, irodai felszerelések, eszközök	Számítógép vagy laptop, nyomtató, projektor, turisztikai szakkönyvek
<b>stb.</b>				

## 7.5. Vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 7.5.1. Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 180 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, 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		Internet, speciális éttermi IKT- eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítésformákat és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködéssorán elfogadja a kölcsönös függőségihelyzeteket.	
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve oldja meg.	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		

<p>A rendezvény végén fizeteti a vendéget, majd elszámola bevétellel az egység felelős vezetőjefelé.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és azide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készségszintű ismerete</p>
--	---	--------------------------	--	---

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<b>Rendezvények típusai, fajtái:</b> A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja	0	35	0	35
<b>Az értékesítés folyamata</b> 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
<b>Kommunikáció a vendéggel:</b> 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
<b>Rendezvénylogisztika</b> Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	0	20	0	20
<b>Rendezvény lebonyolítása</b> Nyitás 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
<b>Elszámolás, fizettetés</b> 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	<b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

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

### A tanulási eredmények értékelése

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



### 7.5.2. 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		

## 7.6. Vendégtéri ismeretek tantárgy 144 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánla 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.	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és sültés 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	Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Ellenőrzi és használja a digitális számlázóprogramot a vendég fizettetésénél.
Fizeteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizettelési 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	
<b>Felszolgálási ismeretek:</b> A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	0	68	0	<b>68</b>
<b>A felszolgálás lebonyolítása</b> Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása	0	68	0	<b>68</b>
<b>Fizetési módok</b> Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetésmenete	0	8	0	<b>8</b>

### 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	<b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

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

## A tanulási eredmények értékelése

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

### 7.6.1. 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 felszerelések és anyagok	
Terítés	4	Menüsorhoz díszterítést végez		
Felszolgálás	4	Ételt, italt ajánl, felszolgál angol/svájci felszolgálási módban, italt készít és felszolgál		
Portfólió összeállítása	6	Tevékenységről portfóliót állít össze		
stb.				

## 7.7. Étel és italismeret tantárgy 232 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart 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		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, dresszingsok, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások hagyományos és újszerű elkészítési módjait.	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.	Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat az új digitális tananyagok tanulása 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, szakkikéket.
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	
<b>Konyhatechnológiai alapismeretek:</b> Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	0	17	0	<b>17</b>
<b>Ételkészítési ismeretek</b> Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások	0	136	0	<b>136</b>
<b>Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining</b> A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei	0	15	0	<b>15</b>
<b>Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban</b> Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.	0	15	0	<b>15</b>
<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b> Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok	0	181	0	<b>181</b>
<b>Italok készítésének szabályai</b> Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	0	25	0	<b>25</b>
<b>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</b> 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, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása	0	30	0	<b>30</b>
<b>Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák</b> A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag	0	15	0	<b>15</b>

## 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 tanéletterem eszközei
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	

## Személyi feltételek

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



### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tankonyha, tanéletterem
Eszközök és berendezések:	Tankonyha és tanéletterem 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.

## 7.7. Értékesítési ismeretek tantárgy 432 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 itallapszerkeszt 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		Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, aszezonálisra, alkalomra, technológiára, gépesítettségre, helyszínre és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Teljesen önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	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	
<b>Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai</b> Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	0	36	31	<b>67</b>
<b>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</b> Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	0	33	51	<b>84</b>
<b>A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai</b> Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	0	7	7	<b>14</b>
<b>Sommelier feladatának marketingvonatkozásai</b> Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák	0	6	6	<b>12</b>
<b>Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése</b> Étterem megjelenése az online térben Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.	0	14	14	<b>28</b>
<b>Gasztroesemények az online térben</b> Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	0	7	10	<b>17</b>
<b>Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai</b> A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint	0	5	5	<b>10</b>

## 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	<b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	---

## Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Számítógép terem, szaktanterem</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Számítógép vagy laptop, nyomtató, scanner, internet, lamináló, irodai eszközök és berendezések éttermi rendszerek, marketing eszközök, választékközlő eszközök</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Irodai anyagok és felszerelések</b>
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):	<b>Az elvégzett feladatok és gyakorlatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye és a projektfeladat értékelése duplán számít</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

## 7.8. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 144 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 árrendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, árrendelés szabályaival.	Teljesen önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	Ismeri és használja a beszerzés, árrendelés 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 mértékegységátváltások, megoszlási viszony-számok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljes mértékben ismeri a százalék-számítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszony-számok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljesen önállóan		

<p>Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>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.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költségszint, eredményszint fogalmát és számítását.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Ismeri, megnevezés leírja a különböző általános, illetve vendéglátásra jellemző vállalozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<b>Beszerezés</b> Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	4	8	0	12
<b>Raktározás</b> Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai, A selejtezés szabályai	4	8	0	12
<b>Termelés</b> Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés, Termelés helyiségei	4	8	0	12
<b>Ügyvitel a vendéglátásban</b> Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	4	8	0	12
<b>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</b> Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	2	4	0	6
<b>Árképzés</b> Árpolitika, árki alakítások 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	0	30
<b>Jövedelmezőség</b> A költség és az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása	0	18	0	18
<b>Elszámoltatás</b> A leltárhiány és -többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása	0	18	0	18
<b>Vállalkozási formák</b> 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	0	12
<b>Alapvető munkajogi és adózási ismeretek</b> Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelezései, 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	0	12



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

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

### Személyi feltételek

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

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Tanterem (szaktanterem)</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Laptop vagy számítógép, kalkulációs ügyviteli szoftverek, számítógép</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Irodai anyagok és felszerelések</b>
Egyéb speciális feltételek:	-

### A tanulási eredmények értékelése

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

## 7.9. Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 7.9.1 Üzleti menedzsment tantárgy 279 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart 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.	Irodai alkalmazásban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	Beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló.	Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés sorána számla- és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint 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 törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, ésebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának.	A számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok segítségével végzi el a feladatokat.
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényértékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan	Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Számítógépes alkalmazást használ a hitelszámla elkészítésére.

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 indítjogi és könyvelőszolgáltatások igénybevételeivel.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételeének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<p><b>Gazdálkodás a bevételekkel</b></p> <p>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</p>	15	10	20	45
<p><b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</b></p> <p>A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózása; a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, 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 (pénzösszesítő kiállítás); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borra való kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök</p>	10	7	13	30
<p><b>Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás</b></p> <p>Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, 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 kiállítása; 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</p>	39	26	52	117

<p><b>Létszám- és bérgazdálkodás</b>          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 (alpbér, 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)</p>	13	8	18	<b>39</b>
<p><b>Vezetés a gyakorlatban</b>          Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.</p>	6	4	8	<b>18</b>
<p><b>Vállalkozás indítása</b>          Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai</p>	10	7	13	<b>30</b>

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

<b>Tanulói tevékenység</b>	<b>Szervezési keret</b>	<b>Eszközök</b>
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	<b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	---

**Tárgyi feltételek**

Helyiségek:	<b>Szaktanterem</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Projektor, laptop vagy számítógép, irodai berendezések</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>irodai anyagok és felszerelések</b>
Egyéb speciális feltételek:	-

**A tanulási eredmények értékelése**

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

## 7.9.2. Marketing és protokoll tantárgy 93 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 felelősségetérez 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 személyesentart 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	
<p><b>Marketing</b>            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</p>	0	37	18	<b>55</b>
<p><b>Viselkedés és üzleti protokoll</b>            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, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; a bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress code); ültetési rendek ismerete; ültetőkérdőív, ültetési táblók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</p>	0	25	13	<b>38</b>



## 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	<b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

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

### A tanulási eredmények értékelése

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

## 7.10. Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 217 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 asztalánál ételeket készít a megfelelő eszközökkel.	Teljeskörűen ismeri az asztalánál 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 szükségeshőközlő 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 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	
<b>A vendég asztalánál készíthető ételek</b> Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiai, flambírozási formák, új trendek	16	47	46	<b>109</b>
<b>Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein</b> Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása	15	46	47	<b>108</b>

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Felszolgálatás eszközei, 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	<b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	---

## Tárgyi feltételek

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

## A tanulási eredmények értékelése

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

## 8. Ágazati alapvizsga leírása

### 8.1. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei

*A vizsgatevékenység leírása:*

#### 8.1.1. Gyakorlati vizsga

##### A) Vizsgarész: *Konyhatechnológiai tevékenység*

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

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

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

##### B) Vizsgarész: *Cukrászati termékkészítés*

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

Időtartam: 90 perc

Cukrászati termékek:

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

##### C) Vizsgarész: *Értékesítési tevékenység*

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a

vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- Lucky Driver
- Shirley Temple
- Alkoholmentes Mojito
- Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.  
Időtartam: 60 perc

#### D) Vizsgarész: *Portfólió készítése*

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban (*Szentendre, Pilis-Dunakanyar Régió*) megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja.

A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

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

Időtartam: nem releváns

## **8.2. Az ágazati alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása**

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait alkalmazzuk.

- A vizsga időpont kijelölése, a területileg illetékes kereskedelmi és iparkamara felé az időpont lejelentése a szakmai igazgatóhelyettes feladata.
- A tanulók kiértesítése az osztályfőnök feladata.
- A vizsga megszervezése a munkaközösség vezető feladat.
- A gyakorlati vizsga feladatok és szervezési feladatokért a szakmai igazgatóhelyettes a felelős.

A februári alapvizsga időpont a félévzárás előtti hónapban szervezhető.

A júniusi alapvizsga a szorgalmi időszakot megelőző hónapban szervezhető.

### 8.3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének szempontjai

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett. Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben, ha a képzésben részt vevő tanuló/személy sikertelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le. A javítóvizsgán is sikertelen ágazati alapvizsgát tett képzésben részt vevő személy a tanév végén nem minősíthető, és a tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytatja. Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét -az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával -a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
<b>A)</b> <b>Konyhatechnológiai</b> <b>tevékenység</b>	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	<b>25</b>
<b>B)</b> <b>Cukrászati</b> <b>termékkészítés</b>	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	<b>25</b>
<b>C)</b> <b>Értékesítési</b> <b>tevékenység</b>	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	<b>25</b>

<b>D) Portfólió készítés</b>	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.	<b>25</b>
<b>Összesen</b>		<b>100</b>

Az értékelés százalékos formában történik.

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

A százalékok alapján az alábbi ponthatár alapján állapítjuk meg az osztályzatokat.

<b>Érdemjegyek megállapítása</b>	
<b>Ponthatárok</b>	<b>Érdemjegyek</b>
0-60	elégtelen (1)
61-70	elégséges (2)
71-80	közepes (3)
81-90	jó (4)
91-100	jeles (5)

Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba kell bejegyezni. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.

#### **8.4. Az ágazati alapvizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok**

A minőségbiztosításra vonatkozó szabályok a szakmai program tartalmazza.

## 9. Szakmai vizsga leírása

### A szakmai vizsga feladatok kidolgozásának alapelvei

#### 9.1. Központi interaktív vizsga

##### A vizsgatevékenység megnevezése:

A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel, és marketing-tevékenységgel összefüggő feladatok

##### A vizsgatevékenység leírása

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

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

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

A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

##### 9.1.1. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletalkotó feladat számítás	<b>15%</b>
Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	<b>5%</b>
Létszám és bérgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	<b>5%</b>
Elszámoltatás	feleletalkotó számítás	<b>10%</b>
Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	<b>10%</b>
Árképzés	feleletalkotó számítás	<b>10%</b>
Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	<b>15%</b>
Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	<b>15%</b>
Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	<b>15%</b>

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%



## 9.2. Projektfeladat

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Vendégtéri szaktechnikus gyakorlati vizsgafeladata

### 9.2.1. A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

### 9.2.2. A. vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani:

1. Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.
2. Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai továbbfejlődés lehetőségének leírása.
3. Önéletrajz.
4. Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.
5. Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása idegen nyelven.
6. Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás.

A vizsgázó minimum 4 dokumentumot köteles beépíteni a felsoroltak közül a portfólióba.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

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

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

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

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

## **B. Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése**

### **1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés:**

A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy, a vizsgabizottság által meghatározott rendezvényre. A vizsgabizottság a vizsgaszervező által összeállított 8-12 alkalomból a helyszínen választ.

A vizsgaszervező az alkalmak összeállításánál, az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- a régióra jellemző gasztronómiai adottságok kerüljenek meghatározásra
- a régió meghatározó rendezvényei szerepeljenek
- a régió meghatározó alapanyagai használhatóak legyenek
- a szokások és hagyományok bemutatására sor kerülhessen
- a rendezvény helyszíne a vizsgaszervező környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz magyar és idegen nyelvű menükártyát készít számítógépen és bemutató terítést végez az adott alkalomhoz 2 főre.

A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálatát, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatást nyújt a rendezvény jellegéről, előkészületéről, lebonyolításának menetéről, valamint a befejező műveletekről.

A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is. (Értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek, rendezvényszervezés, üzleti menedzsment és marketing-protokoll).

**Időtartam:** 90 perc

### **9.2.3. Feladat: Élőmunka bemutatása**

A vizsgázó élőmunkát végez, mely során a tanult idegen nyelven kommunikál a vendégekkel és a vizsgabizottsággal.

- Megteríti a vizsgaszervező által összeállított három fogásos menüorra, 2 főre, (a terítés nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része).
- Fogadja és helyileg kínálja a vendégeket.
- A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is.

- Ismerteti, majd felszolgálja a háromfogásos menüsört svájci felszolgálási módban, illetve az élómunka során az asztalnál készült ételt angol felszolgálási módban. A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet, ajánl, készít és szolgál fel.
- A felszolgálás során a vizsgázó folyamatosan méri a vendégek elégedettségét.
- A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli.
- Az étkezés végén a vizsgázó kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát.
- Elköszön a vendégtől

A vizsga során a minimum 8 vizsgafeladat előkészítése a szakmai munkaközösségvezető és a szakoktatók feladata. A vizsgafeladatokat a szakmai igazgatóhelyettes hagyja jóvá.

Minden vizsgafeladatban más-más asztalnál készíthető ételt kötelező beépíteni az alábbiakban felsorolt tevékenységekből: flambírozás, (ebből legalább egy előétel vagy főétel, és egy desszert kerüljön beépítésre) hússzeletelés, salátakeveréssalátabárból, tatár beefsteak, lazac tatárkeverés, füstölt hal szeletelés, gyümölcstálkészítés darabolással, formázással, tányérdesszert készítése desszertkocsiról, sajtkínálás sajtkocsiról. Az elkészült italokat, és a kész termékeket a vizsgabizottság kóstolással értékeli.

Időtartam: 150 perc.

**A,,B”vizsgarész végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc**

#### **9.2.4. A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása**

<b>Feladat</b>	<b>Felelős</b>	<b>Határidő</b>
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.		

### 9.2.5. A szakmai vizsga mérésének, értékelésének szempontjai

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

#### 3.1. „A” vizsgarész, portfólió értékelés szempontjai:

Mennyire (jól) dokumentált a tanulási folyamat és a szakmai és személyes fejlődés bemutatása?

- A „bizonyító” dokumentumok relevánsak-e?
- Az elvárt minimum elemeket tartalmazza-e?
- A portfólió struktúrája megfelelő-e, logikus-e?
- Egyéni kreativitás megjelenik-e?
- Az önreflexiók mélysége, összetettsége a korosztálytól elvárhatóan van-e megfogalmazva?
- A nyelvi megformálás (szakmai nyelv és köznyelv megfelelő használata, nyelvhelyesség, helyesírás) és a portfólió igényessége (a tartalmi részek milyen mértékben kidolgozottak, alaposak, igényesek?)
- A portfólió külső megjelenésének igényessége, kivitelezése, esztétikussága megfelelő-e?
- Idegen nyelvű anyagokban a nyelvhasználata az elvárásoknak megfelelő-e?

A portfólió a projektfeladaton belül 20%-os arányt képvisel.

#### „B” vizsgarész értékelési szempontjai:

A „B” vizsgarész, 1-es és 2-es feladattípusainak végrehajtása során a vizsgabizottság értékelési szempontjai a következők:

- a vizsgázó személyi higiénája, öltözködése 10 %
- a munkakörnyezet tisztán tartása a munkafolyamatok közben 5 %
- munkaszervezés, munkavégzés alaposága, pontosság 10 %
- a szakmai szabályok ismerete, ezek alkalmazása a terítés, felszolgálat, termékészítés során; 25 %
- a vizsgázó szakmai elméleti tudása 20 %
- kommunikáció, idegen nyelvi kommunikáció minősége, helyessége 20 %
- udvariasság 10 %

A „B” vizsgarész a projektfeladaton belül 80 %-os arányt képvisel.

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

A százalékok alapján az alábbi ponthatár alapján állapítjuk meg az osztályzatokat.

Érdemjegyek megállapítása	
Ponthatárok	Érdemjegyek
0-40	elégtelen (1)
41-55	elégséges (2)
56-70	közepes (3)
71-85	jó (4)
86-100	jeles (5)

### A szakmai vizsga lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
- 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 felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálalóeszközök, tálmelegítő, tányérmelegítő, szervíz kocsi)
- Borfelszolgáláshoz és dekantáláshoz szükséges eszközök
- Elektronikus rendelés rögzítő rendszer
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval

### A szakmai vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok

A minőségbiztosításra vonatkozó szabályok a szakmai program tartalmazza.