

4. számú melléklet:

# **Turizmus – vendéglátás ágazat**

## Tartalomjegyzék

Cukrász .....	3
Cukrász szaktechnikus .....	126
Pincér - vendégtéri szakember .....	229
Szakács.....	360
Szakács szaktechnikus .....	467
Vendégtéri szaktechnikus .....	624

# **Diószegi Sámuel Baptista Technikum és Szakképző Iskola**

a

## **Turizmus - vendéglátás**

ágazathoz tartozó

4 1013 23 01

## **Cukrász**

SZAKMA

## **HELYI TANTERVE**

**2020.**

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1** Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2** A szakma megnevezése: Cukrász
- 1.3** A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- 1.4** A szakma szakmairányai: —
- 1.5** A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6** A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7** Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8** Kapcsolódó részzakmák megnevezése: Cukrászsegéd

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

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

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

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

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

## A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10. +81	3/11. +58	1. évfolyam +70	2. évfolyam +163
Évfolyam összes óraszama		<b>576</b>	<b>819+81</b>	<b>717+58</b>	<b>1190+70</b>	<b>922+163</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” - általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36+72			36+72	
	Az ételkészítés alapjai	36+72			36+72	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36+72			36+72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36+72			36+72	
Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>+36+108</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+36+108</b>	<b>+31+62</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		+36+108		+36+108	
	Munkafolyamatok előkészítése			+15,5+62		+31+62
	<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>+31+62</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72	62	72	+31+62
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>0</b>	<b>+9+495</b>	<b>+11,5+407</b>	<b>-2+290</b>	<b>+8+612</b>
	Töltelékek, krémekek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		38	18	-2+38	18
	Tészták és uzsonnasütemények készítése		+3+120		72	48
	Tészták és sós teasütemények készítése		+2+92		72	+8+20
	Krémes készítmények előállítása		+2+74		36	38
	Édes teasütemények, mézesek készítése		+2+91		36	55
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		80	+2+74	36	118
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése			+5,5+160		160
	Bonbonok készítése			+2+62		62
	Hidegcukrászati termékek készítése			+2+62		62

	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás			31		31
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>72</b>	<b>+62+62</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása		+5+18	+4+18	18	+18+18
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		+13+54	+4+18	54	+18+18
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			+7,5+26		+26+26
	<b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>+18+18+54</b>	<b>+15,5+15,5+46,5</b>	<b>+36+18+54</b>	<b>+31+15,5+46,5</b>
	Anyaggazdálkodás		+12+12+41	+4,5+5+14	+26+10+42	+10+5+15
	Cukrászati termékek kalkulációja		+6+6+13	+6+6+18,5	+10+8+12	+11+6+16,5
	Elszámoltatás			+5+4,5+14		+10+4,5+15
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	175		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

## 9. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET

#### 1.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

##### 1.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

##### 1.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

##### 1.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 1.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

##### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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



### **3.1.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.6.1 Álláskeresés**

5 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek**

5 óra

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)  
Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése**

5 óra

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő  
A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
A munkaszerződés módosítása  
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
Munkaidő és pihenőidő  
A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.4 Munkanélküliség**

3 óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  
Az álláskeresési ellátások fajtái  
Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások)  
Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

1,5 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

**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 tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.  Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez 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 vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	

Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére 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 tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások 9 óra  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 144 óra**

**4 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

## 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		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés Műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tározás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

## A tantárgy témakörei

### A cukrászati termelés alapjai

36 óra

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- 1 Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- 2 Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- 3 Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- 4 Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- 5 Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

#### Az ételkészítés alapjai

36 óra

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

#### A vendégtéri értékesítés alapjai

36 óra

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

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.

#### A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

36 óra

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

6 Balaton - egészségturizmus = Hévíz

7 Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

8 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

9 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

10 Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során

bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

11 Balaton

12 Sopron-Fertő térség

13 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

14 Dunakanyar térség

15 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

16 Budapest

17 Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **GYAKORLAT:**

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

#### **17.1.1 IKT a vendéglátásban tantárgy**

**72 óra**

##### **2 óra/hét**

###### **17.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő

ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

**17.1.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**17.1.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

**17.1.1.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

**17.1.1.6** A tantárgy témakörei

**17.1.1.6.1** Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: kiegészítők nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

**17.1.1.6.2** Digitális tananyagok alkalmazása 9 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

**17.1.1.6.3** Digitális eszközök a turizmusban 27 óra



A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  
 A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  
 Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  
 A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## **Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület**

**17.1.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**  
 óra

**288**

**8 óra/hét**

### **17.1.2.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

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

**17.1.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

**17.1.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

### **17.1.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

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

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		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

<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, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, 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>		

### 17.1.2.6 A tantárgy témakörei

#### 17.1.2.6.1 A cukrászati termelés alapjai

72 óra

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- 18 Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- 19 Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- 20 Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- 21 Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- 22 Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

#### **22.1.1.1.1 Az ételkészítés alapjai**

72 óra

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

#### **22.1.1.1.2 A vendégtéri értékesítés alapjai**

72 óra

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélok kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **22.1.1.1.3 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

72 óra

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

23 Balaton - egészségturizmus = Hévíz

24 Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

25 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

26 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

27 Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során

bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

28 Balaton

29 Sopron-Fertő térség

30 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

31 Dunakanyar térség

32 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

33 Budapest

34 Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 10. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET:

#### 1.9 Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

##### 1.9.1 Előkészítés tantárgy

36 óra

##### 1 óra/hét

##### 1.9.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai művelethez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

##### 1.9.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

##### 1.9.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászatitermék-készítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		

Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 36 óra

- a) A munkafeladat megismerése
- b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- e) Anyagok mérése

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.9.2 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

#### 1.9.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technoló-

giákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**1.9.2.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**1.9.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

**1.9.2.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.



<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

## 1.9.2.6 A tantárgy témakörei

### 1.9.2.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

5 óra

- Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Baracklevár-bevonat, zselé készítése
- Fondán melegítése, hígítása
- Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

### 1.9.2.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

13 óra

- a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
- b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújó csokoládébevonat alkalmazása
- i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
- j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
- k) Cukrászati termékek tálalása

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.9.3 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy

36 óra

1 óra/hét

#### 1.9.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyoniának megőrzésére.

#### 1.9.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

#### 1.9.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

#### 1.9.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmi-szertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.9.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

24 óra

- a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
- d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- e) Áru-raktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése

és elszállítása.

- f) Árufelhasználás megállapítása
- g) Áruszükséglet megállapítása
- h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

**3.4.5.6.2 Cukrászati termékek kalkulációja** 12 óra

- a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

## GYAKORLAT

### Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

#### 1.9.4 Előkészítés tantárgy

108

óra

3 óra/hét

##### 1.9.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

##### 1.9.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

##### 1.9.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

Kiválasztja a cukrászatitermékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együtműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.7 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.2 Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 108 óra

- f) A munkafeladat megismerése
- g) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- h) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- i) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

j) Anyagok mérése

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.9.5 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 72 óra

2 óra/hét

**1.9.5.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**1.9.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

**1.9.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

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

#### 1.9.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	

Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

### 1.9.5.6 A tantárgy témakörei

#### 1.9.5.6.1 Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 72 óra

- Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.9.6 Cukrászati termékek készítése tantárgy óra

504

14 óra/hét

#### 1.9.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

#### 1.9.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

**1.9.6.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

**1.9.6.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínkrémek készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajjas tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	



<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
---	---	--------------------------	--	--

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkréms, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszeriet, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, minidesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelék készítését, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

### 1.9.6.6 A tantárgy témakörei

1.9.6.6.1 Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 38 óra

- a) Krémekek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- f) Túrótöltelékek készítése
- g) Sós töltelékek, készítése
- h) Tojáskrémekek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- j) Vajkrémekek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémekek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- k) Tejszínekek készítése, ízesítése
- l) Puncstöltelék készítése

#### **1.9.6.6.2** Tészták és uzsonnasütemények készítése

123

óra

- a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
- b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
- c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
- d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
- f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
- g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
- h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

#### **1.9.6.6.3** Tészták és sós teasütemények készítése

94 óra

- a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
- c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
- d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
- e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

#### **1.9.6.6.4** Krémes készítmények előállítás

76 óra

- a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése

c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

**1.9.6.6.5** Édes teasütemények, mézesek készítése 93 óra

- a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
- d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

**1.9.6.6.6** Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 80 óra

- a) Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése
- e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
  - Torták töltése szögletes alakban
  - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
  - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- g) Felvert lapokból készült tekercek készítése
- h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
- i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

## Cukrász –közep szintű képzés tanulási terület

**1.9.7 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**72 óra**

**2 óra /hét**

**1.9.7.1** A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**1.9.7.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**1.9.7.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Cukrászati termékkészítés

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

**1.9.7.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.	Teljesen önállóan		Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása

Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

### 1.9.7.6 A tantárgy témakörei

#### 1.9.7.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása 18 óra

- f) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- g) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- h) Fondán melegítése, hígítása
- i) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- j) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése

#### 1.9.7.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 54 óra

- l) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
- m) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- n) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- o) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- p) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- q) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- r) Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- s) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása
- t) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
- u) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
- v) Cukrászati termékek tálalása

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.9.8 Anyagzáldalkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy

54 óra

1,5 óra/hét

#### 1.9.8.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

#### 1.9.8.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

#### 1.9.8.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

#### 1.9.8.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszer-típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon



Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását, és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.9.8.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

41 óra

d) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

e) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

f) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

i) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

j) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

k) Árufelhasználás megállapítása

l) Áruszükséglet megállapítása

m) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

#### 3.4.5.6.3 Cukrászati termékek kalkulációjá a

13 óra

e) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

f) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

g) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

## EGYBEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT 175 ÓRA

# 11. ÉVFOLYAM

## ELMÉLET

### 1.10 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

#### 1.10.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

2 óra/hét

##### 1.10.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

##### 1.10.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

##### 1.10.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

**1.10.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	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	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció).	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	Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyezethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	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		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

### 1.10.1.6 A tantárgy témakörei

**1.10.1.6.1** Az álláskereső lépései, álláshirdetések 11 óra  
A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

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

**1.10.1.6.2** Önéletrajz és motivációs levél 20 óra  
A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori 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.

**1.10.1.6.3** „Small talk” - általános társalgás 11 óra

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.

#### **3.2.1.6.4**            **Állásinterjú** **20 óra**

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

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

### **1.11 Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

#### **1.11.1 Előkészítés tantárgy**

**15,5 óra**

**0,5 óra/hét**

##### **1.11.1.1** A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

##### **1.11.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

##### **1.11.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.8 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.3 Munkafolyamatok előkészítése

15,5

óra

- a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
- b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.11.2 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**15,5 óra**

**0,5 óra/hét**

#### **1.11.2.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

#### **1.11.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

#### **1.11.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Cukrászati termékkészítés

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

### 1.11.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.



<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

### 1.11.2.6 A tantárgy témakörei

#### 1.11.2.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

4 óra

- k) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- l) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- m) Fondán melegítése, hígítása
- n) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- o) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

#### 1.11.2.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

4 óra

- w) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
- x) Dísztítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- y) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- z) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- aa) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- bb) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- cc) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- dd) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújó csokoládébevonat alkalmazása
- ee) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
- ff) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
- gg) Cukrászati termékek tálalása

<b>1.11.2.6.3</b>	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	7,5
óra		
a)	Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével	
b)	Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése	
c)	Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása	
d)	Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján	
e)	Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása	
f)	Ünnepi, egyedi formájú torták készítése	
g)	Díszmunkák tálalása	

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

<b>1.11.3</b>	<b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy</b>	<b>31 óra</b>
<b>1 óra/hét</b>		

### 1.11.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyónának megőrzésére.

**1.11.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

**1.11.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

**1.11.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.11.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

9,5 óra

- g) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- h) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- i) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
  
- n) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- o) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- p) Árufelhasználás megállapítása
- q) Áruszükséglet megállapítása
- r) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

#### 3.4.5.6.4 Cukrászati termékek kalkulációj a

12 óra

- h) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- i) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- j) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- k) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

#### 3.4.5.6.5 Elszámoltatás

9,5

óra

- a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
- b) Cukrászüzem és raktár leltározása
- c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- e) Leltáreredmény megállapítása

## GYAKORLAT:

### 1.12 Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

## 1.12.1 Előkészítés tantárgy

62 óra

2 óra/hét

### 1.12.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai művelethez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

### 1.12.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

### 1.12.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

## 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászatitermékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		

Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelkezések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.9 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.4 Munkafolyamatok előkészítése 62 óra

- d) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelkezések és előrejelzések alapján
- e) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján
- f) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.12.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 62 óra

2 óra/hét

#### 1.12.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**1.12.2.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállításai gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

**1.12.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

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

**1.12.2.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberende-zések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyá-zatosság a fokozott balesetveszély felimerése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a beren-dezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működé sét, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a beren-dezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehe-lyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülé-keket a biztonsági előírásoknak megfe-lelően kezeli, és a technológiának megfelelően prog-ramozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb ké-szülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a beren-dezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

**1.12.2.6** A tantárgy témakörei

**1.12.2.6.1** Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

62 óra

- f) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- g) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- h) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- i) Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- j) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.12.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy**

**418,5 óra**

**13,5 óra/hét**

#### **1.12.3.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

#### **1.12.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

#### **1.12.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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



### 1.12.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínkrémek készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajas tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Teljesen önállóan		

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkréms, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszeriet, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, minidesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelék készítését, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

**1.1.1.1.1** A tantárgy témakörei Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 18 ÓRA

a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

- b) Gyümölcsöltelések, rétestöltelések, készítése
- c) Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- e) Olajos magvakból készült töltelések (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- f) Túrótöltelések készítése
- g) Sós töltelések, készítése
- h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- i) Tartós töltelések: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- k) Tejszínrémek készítése, ízesítése
- l) Puncstöltelék készítése

### 1.12.3.6

#### 1.12.3.6.1 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 76 óra

- j) Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- k) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- l) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcs torta készítése
- m) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
- n) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- o) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
  - Torták töltése szögletes alakban
  - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
  - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- p) Felvert lapokból készült tekercek készítése
- q) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
- r) Omlós tésztából készült desszertek készítése

#### 1.12.3.6.2 Nemzetközi cukrászati termékek készítése 165,5 óra

- a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása
- c) Tészták készítése:
  - Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
  - Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése

- Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése
- d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
  - Roppanós rétegek készítése
- e) Krémek készítése
  - Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
  - Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
  - Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
  - Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
- f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
  - Rétegelt vágott monodesszertek készítése
  - Formában dermesztett monodesszertek készítése
  - Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése
- g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése
- h) Minidesszertek készítése
  - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
  - Macaron készítése
- i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

#### **1.12.3.6.3** Bonbonok készítése

64 óra

- a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Csokoládé temperálása
- c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

#### **1.12.3.6.4** Hidegcukrászati termékek készítése

64 óra

- a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
- c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
- d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

#### **1.12.3.6.5** Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása

31 óra

- a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
- b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
- c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
- d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése
- e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.12.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

62 óra

2 óra/hét

#### 1.12.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

#### 1.12.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

#### 1.12.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékészítés

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

#### 1.12.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiai receptek keresése az interneten.

<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

#### 1.12.4.6 A tantárgy témakörei

##### 1.12.4.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

18 óra

- p) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- q) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- r) Fondán melegítése, hígítása
- s) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- t) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése

##### 1.12.4.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

18 óra

hh) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

ii) Dísztítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb dísztítőelemekkel

jj) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

kk) Különböző fajta aprósütemények bevonása és dísztítése csokoládéval

ll) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

mm) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, dísztítés egészben vagy szeletelés után

nn) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

oo) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújó csokoládébevonat alkalmazása

pp) Dísztítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek dísztítése, egészben vagy szeletelés után

qq) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék dísztítése

rr) Cukrászati termékek tálalása

#### **1.12.4.6.3 Cukrászati termékek tervezése, különleges dísztítése 26 óra**

h) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

i) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

j) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

k) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és dísztítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

l) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

m) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

n) Díszmunkák tálalása

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.12.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 46,5 óra**

**1,5 óra/hét**

#### **1.12.5.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

#### **1.12.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető



**1.12.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Cukrászati termékkészítés

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

**1.12.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását, és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.12.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

14 óra

- j) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- k) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- l) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
  
- s) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- t) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- u) Árufelhasználás megállapítása
- v) Áruszükséglet megállapítása
- w) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

#### 3.4.5.6.6 Cukrászati termékek kalkulációj a

18,5

óra

- l) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- m) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- n) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- o) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

#### 3.4.5.6.7 Elszámoltatás

14 óra

- f) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
- g) Cukrászüzem és raktár leltározása
- h) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- i) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- j) Leltáreredmény megállapítása

# KÉTÉVFOLYAMOS KÉPZÉS

## 1. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET:

#### 1.13 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

##### 1.13.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

##### 1.13.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

##### 1.13.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

##### 1.13.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismérete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében	

Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	igényes, viselkedésében viszszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

### 3.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.1.1.6.1 Álláskeresés

5 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
 Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### 3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

5 óra

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

#### 3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

5 óra

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Probaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### 3.1.1.6.4 Munkanélküliség

3 óra

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)

## 1.14 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér -

vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

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

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

### 1.14.1 A munka világa tantárgy

54 óra

1,5 óra/hét

#### 1.14.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

#### 1.14.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 1.14.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

#### 1.14.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.  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. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 1.14.1.6 A tantárgy témakörei

**1.14.1.6.1** Alapvető szakmai elvárások 9 óra  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

**1.14.1.6.2** Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

**1.14.1.6.3** Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

**1.14.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy** **144 óra**

**4 óra/hét**

### 1.14.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek

alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

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

**1.14.2.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**1.14.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

**1.14.2.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		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	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		

Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		



<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, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, 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 termásvizek, 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>		

### 1.14.2.6 A tantárgy témakörei

#### 1.14.2.6.1 A cukrászati termelés alapjai

36 óra

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

#### **1.14.2.6.2** Az ételkészítés alapjai

36 óra

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

#### **1.14.2.6.3** A vendégtéri értékesítés alapjai

36 óra

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **1.14.2.6.4** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

36 óra

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

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

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során

bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.14.3 Előkészítés tantárgy**

**36 óra**

#### **1 óra/hét**

##### **1.14.3.1** A tantárgy tanításának fő célja a

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

##### **1.14.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**1.14.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

**3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászattermékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### **3.4.1.10 A tantárgy témakörei**

**3.4.1.6.5** Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 36 óra

- k) A munkafeladat megismerése
- l) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- m) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- n) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- o) Anyagok mérése

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.14.4 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**54 óra**

**1,5 óra/hét**

#### **1.14.4.1** A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

#### **1.14.4.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

#### **1.14.4.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

### 1.14.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszer-típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.14.4.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

36 óra

- m) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- n) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- o) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések

jelentése

- x) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- y) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- z) Árufelhasználás megállapítása
- aa) Áruszükséglet megállapítása
- bb) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

**3.4.5.6.8** Cukrászati termékek kalkulációj a 18 óra

- p) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- q) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- r) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- s) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

## **GYAKORLAT:**

### **Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület**

**1.14.5 IKT a vendéglátásban tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

#### **1.14.5.1** A tantárgy tanításának fő célja

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

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

**1.14.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**1.14.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

**1.14.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	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	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

**1.14.5.6 A tantárgy témakörei**

**1.14.5.6.1** Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: kiegészítők nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

**1.14.5.6.2** Digitális tananyagok alkalmazása 9 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

**1.14.5.6.3** Digitális eszközök a turizmusban 27 óra

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai



## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

### 1.14.6 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy óra

288

8 óra/hét

#### 1.14.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

#### 1.14.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 1.14.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 1.14.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	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	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárzás	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tészta készítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarországot 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>		

#### 1.14.6.6 A tantárgy témakörei

##### 1.14.6.6.1 A cukrászati termelés alapjai

72 óra

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termék készítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

#### **1.14.6.6.2** Az ételkészítés alapjai

72 óra

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

#### **1.14.6.6.3** A vendégtéri értékesítés alapjai

72 óra

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **1.14.6.6.4** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

72 óra

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

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

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során

bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

**1.14.7 Előkészítés tantárgy**  
óra

**108**

**3 óra/hét**

**1.14.7.1** A tantárgy tanításának fő célja a

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

**1.14.7.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**1.14.7.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Kiválasztja a cukrá-szattermékkészítéshez szükséges anyagokat, alkal-mazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok tech-nológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi köve-telmények betartása	
Kiszámítja a ter-mékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghá-nyad-számítást különböző mennyi-ségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mérték-egységeket, a mér-tékegységek átvál-tását, a tározás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anya-gokat és a munka-eszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészí-tésének műveleteit, a technológiai mű-veletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyi-ségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előre-jelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a mun-ka-folyamatok elő-készítését.	Ismeri a munkafo-lyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szem-pontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		

Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

### 3.4.1.11 A tantárgy témakörei

**3.4.1.6.6** Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 108 óra

- p) A munkafeladat megismerése
- q) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- r) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- s) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- t) Anyagok mérése

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

**1.14.8 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**  
**72 óra**

**2 óra/hét**

**1.14.8.1** A tantárgy tanításának fő célja a

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**1.14.8.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

**1.14.8.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

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

**1.14.8.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

### 1.14.8.6 A tantárgy témakörei

#### 1.14.8.6.1 Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 72 óra

- k) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- l) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- m) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- n) Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- o) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése



## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.14.9 Cukrászati termékek készítése tantárgy óra

288

8 óra/hét

#### 1.14.9.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

#### 1.14.9.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

#### 1.14.9.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

#### 1.14.9.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínrémek készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.

<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajás tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkréms, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszeriet, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, minidesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelék készítését, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készíti.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

#### 1.14.9.6 A tantárgy témakörei

1.14.9.6.1 Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 36 óra

- m) Krémekek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- n) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- o) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- p) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- q) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- r) Túrótöltelékek készítése
- s) Sós töltelékek, készítése
- t) Tojáskrémekek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- u) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- v) Vajkrémekek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémekek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- w) Tejszínekek készítése, ízesítése
- x) Puncstöltelék készítése

**1.14.9.6.2** Tészták és uzsonnasütemények készítése 72 óra

- i) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
- j) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
- k) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
- l) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- m) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
- n) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
- o) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
- p) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

**1.14.9.6.3** Tészták és sós teasütemények készítése 72 óra

- f) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- g) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
- h) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
- i) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
- j) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

**1.14.9.6.4** Krémes készítmények előállítás 36 óra

- d) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- e) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése
- f) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

**1.14.9.6.5** Édes teasütemények, mézések készítése 36 óra

- e) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- f) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- g) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
- h) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

**1.14.9.6.6** Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 36 óra

- s) Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- t) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- u) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- v) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése
- w) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- x) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
  - Torták töltése szögletes alakban
  - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
  - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- y) Felvert lapokból készült tekercek készítése
- z) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

**1.14.10**  
termékek befejezése, díszítése tantárgy

**Cukrászati**  
**72 óra**

**2 óra/hét**

**1.14.10.1** A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**1.14.10.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**1.14.10.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Cukrászati termék készítés

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

**1.14.10.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.	Teljesen önállóan		Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása

Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

### 1.14.10.6 A tantárgy témakörei

#### 1.14.10.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

18 óra

- u) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- v) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- w) Fondán melegítése, hígítása
- x) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
- y) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése

#### 1.14.10.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

54 óra

- ss) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
- tt) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- uu) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- vv) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- ww) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- xx) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- yy) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- zz) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása
- aaa) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése
- h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
- bbb) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
- ccc) Cukrászati termékek tálalása



## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

**1.14.11**  
**Álmodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**Anyaggazd**  
**54 óra**

**1,5 óra/hét**

**1.14.11.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**1.14.11.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

**1.14.11.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

**1.14.11.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszer-típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon

Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását, és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.14.11.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

42 óra

p) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

q) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

r) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

cc) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

dd) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

ee) Árufelhasználás megállapítása

ff) Áruszükséglet megállapítása

gg) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

#### 3.4.5.6.9 Cukrászati termékek kalkulációj a

12 óra

t) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

u) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

v) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

w) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

## EGYBEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT 200 ÓRA

## 2. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET:

#### 1.15 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

##### 1.15.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

##### 2 óra/hét

###### 1.15.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

###### 1.15.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

**1.15.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegen nyelvek

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

**1.15.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) állás hirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, állás hirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven.	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően állás hirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció).	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	Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az állás keresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az állás keresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

### 1.15.1.6 A tantárgy témakörei

**1.15.1.6.1** Az álláskereső lépései, álláshirdetések 11 óra  
A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

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

**1.15.1.6.2** Önéletrajz és motivációs levél 20 óra  
A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori 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.

**1.15.1.6.3** „Small talk” - általános társalgás 11 óra

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.

#### **3.2.1.6.4**            **Állásinterjú** **20 óra**

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 kapcsolatban.

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

### **1.16 Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozzanatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

#### **1.16.1 Előkészítés tantárgy**

**31 óra**

##### **1 óra/hét**

##### **1.16.1.1** A tantárgy tanításának fő célja a

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

##### **1.16.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

##### **1.16.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

**3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászattermékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### **3.4.1.12 A tantárgy témakörei**

#### **3.4.1.6.7 Munkafolyamatok előkészítése**

31 óra

- g) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
- h) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- i) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.16.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy** **31 óra**

**1 óra/hét**

#### **1.16.2.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

#### **1.16.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

#### **1.16.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

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



### 1.16.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberende-zések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyá-zatosság a fokozott balesetveszély feli-merése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a beren-dezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működé sét, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a beren-dezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehe- lyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülé-keket a biztonsági előírásoknak megfe-lelően kezeli, és a technológiának megfelelően prog-ramozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb ké-szülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a beren-dezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

### 1.16.2.6 A tantárgy témakörei

#### 1.16.2.6.1 Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 31 óra

- p) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- q) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- r) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- s) Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- t) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.16.3 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

62 óra

2 óra/hét

#### 1.16.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

#### 1.16.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

#### 1.16.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

#### 1.16.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tűkörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

### 1.16.3.6 A tantárgy témakörei

#### 1.16.3.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

18 óra

z) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

aa) Baracklevár-bevonat, zselé készítése

bb) Fondán melegítése, hígítása

cc) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

dd) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

#### 1.16.3.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

18 óra

ddd) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

eee) Dísztítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb dísztítőelemekkel

fff) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

ggg) Különböző fajta aprósütemények bevonása és dísztítése csokoládéval

hhh) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

iii) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, dísztítés egészben vagy szeletelés után

jjj) Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

kkk) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompsz- szorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

lll) Dísztítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek dísztítése, egészben vagy szeletelés után

mmm) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék dísztítése

nnn) Cukrászati termékek tálalása

**1.16.3.6.3** Cukrászati termékek tervezése, különleges dísztítése 26 óra

o) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

p) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

q) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

r) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és dísztítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

s) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

t) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

u) Díszmunkák tálalása

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

**1.16.4 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 46,5 óra**

**1,5 óra/hét**

**1.16.4.1** A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**1.16.4.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

**1.16.4.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

## Cukrászati termékkészítés

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

### 1.16.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszer-típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását, és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.16.4.6 A tantárgy témakörei

**3.4.5.6.1** Anyaggazdálkodás

15 óra

- s) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- t) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- u) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

- hh) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- ii) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- jj) Árufelhasználás megállapítása
- kk) Áruszükséglet megállapítása
- ll) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

**3.4.5.6.10** Cukrászati termékek kalkulációja 17 óra

- x) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- y) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- z) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- aa) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

**3.4.5.6.11** Elszámoltatás 14,5

óra

- k) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
- l) Cukrászüzem és raktár leltározása
- m) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- n) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- o) Leltáreredmény megállapítása

## **GYAKORLAT:**

### **1.17 Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

## 1.17.1 Előkészítés tantárgy

62 óra

2 óra/hét

### 1.17.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai művelethez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

### 1.17.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

### 1.17.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászatitermék-készítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		

Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelkezések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.13 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.8 Munkafolyamatok előkészítése

62 óra

- j) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelkezések és előrejelzések alapján
- k) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- l) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.17.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 62 óra

2 óra/hét

#### 1.17.2.1 A tantárgy tanításának fő célja a

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

#### 1.17.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítás gyakorlati ismerettel rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.



**1.17.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

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

**1.17.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

**1.17.2.6 A tantárgy témakörei**

**1.17.2.6.1** Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 62 óra

- u) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- v) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- w) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- x) Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a

technológiának megfelelő programozása

y) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## Cukrász –középszintű képzés tanulási terület

### 1.17.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy óra

620

20 óra/hét

#### 1.17.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

#### 1.17.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy.

#### 1.17.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

#### 1.17.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínkrémek készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.

<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajás tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkréms, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszeriet, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, minidesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelék készítését, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

### 1.17.3.6 A tantárgy témakörei

1.17.3.6.1 Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 18 óra

- y) Krémekek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- z) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- aa) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- bb) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- cc) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- dd) Túrótöltelékek készítése
- ee) Sós töltelékek, készítése
- ff) Tojáskrémekek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- gg) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- hh) Vajkrémekek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémekek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- ii) Tejszínekek készítése, ízesítése
- jj) Puncstöltelék készítése

**1.17.3.6.2** Tészták és uzsonnasütemények készítése 48 óra

- q) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
- r) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
- s) Kevért élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
- t) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, tölteléken tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- u) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
- v) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
- w) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
- x) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

**1.17.3.6.3** Tészták és sós teasütemények készítése 28 óra

- k) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- l) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
- m) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
- n) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
- o) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

**1.17.3.6.4** Krémes készítmények előállítása 38 óra

- g) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- h) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése
- i) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

**1.17.3.6.5** Édes teasütemények, mézesek készítése 55 óra

- i) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- j) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- k) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
- l) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

**1.17.3.6.6** Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 118 óra

- aa) Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- bb) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- cc) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- dd) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése
- ee) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- ff) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
  - Torták töltése szögletes alakban
  - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
  - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- gg) Felvert lapokból készült tekercek készítése
- hh) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
- ii) Omlós tésztából készült desszertek készítése

**1.17.3.6.7** Nemzetközi cukrászati termékek készítése 160 óra

- j) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- k) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása
- l) Tészták készítése:
  - Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
  - Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
  - Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése
- m) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
  - Roppanós rétegek készítése
- n) Krémek készítése
  - Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
  - Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
  - Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval

- Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
- o) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
  - Rétegelt vágott monodesszertek készítése
  - Formában dermesztett monodesszertek készítése
  - Tartlette készítése: francia forrázott tésztaból készült desszertek készítése
- p) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése
- q) Minidesszertek készítése
  - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
  - Macaron készítése
- r) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

**1.17.3.6.8 Bonbonok készítése** 62 óra

- d) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- e) Csokoládé temperálása
- f) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

**1.17.3.6.9 Hidegcukrászati termékek készítése** 62 óra

- e) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- f) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
- g) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
- h) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

**1.17.3.6.10 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása** 31 óra

- f) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
- g) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
- h) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
- i) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése
- j) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

## **Cukrász –közep szintű képzés tanulási terület**

### **1.17.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

**1.17.4.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.



**1.17.4.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**1.17.4.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

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

**1.17.4.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tűkörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

#### 1.17.4.6 A tantárgy témakörei

##### 1.17.4.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

18 óra

ee) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

ff) Baracklevár-bevonat, zselé készítése

gg) Fondán melegítése, hígítása

hh) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

ii) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

##### 1.17.4.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

18 óra

ooo) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

ppp) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel

qqq) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

rrr) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

sss) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

ttt) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

uuu) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

vvv) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

www) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

xxx) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése

yyy) Cukrászati termékek tálalása

**1.17.4.6.3** Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése 26 óra

v) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

w) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

x) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

y) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

z) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

aa) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

bb) Díszmunkák tálalása

## **Cukrász –középszintű képzés tanulási terület**

**1.17.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**46,5 óra**

**1,5 óra/hét**

**1.17.5.1** A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**1.17.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

**1.17.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Cukrászati termékkészítés

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

**1.17.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását, és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

### 1.17.5.6 A tantárgy témakörei

<b>3.4.5.6.1</b>	<b>Anyaggazdálkodás</b>	<b>15</b>
óra		
v)	Az árukészlet ellenőrzése a raktárban	
w)	A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása	
x)	A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése	
mm)	A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása	
nn)	Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.	
oo)	Árufelhasználás megállapítása	
pp)	Áruszükséglet megállapítása	
qq)	Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése	
<b>3.4.5.6.12</b>	<b>Cukrászati termékek kalkulációja</b>	<b>16,5</b>
óra		
bb)	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével	
cc)	Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása	
dd)	Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása	
ee)	Kalkulációt végző számítógépes program megismerése	
<b>3.4.5.6.13</b>	<b>Elszámoltatás</b>	<b>15 óra</b>
p)	Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben	
q)	Cukrászüzem és raktár leltározása	
r)	A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása	
s)	Megengedett anyagfelhasználás megállapítása	
t)	Leltáreredmény megállapítása	

# **Diószegi Sámuel Baptista Technikum és Szakképző Iskola**

a

## **Turizmus-vendéglátás**

ágazathoz tartozó

## **Cukrász szaktechnikus**

5 1013 23 02

**SZAKMA**

# **HELYI TANTERVE**

**2020.**

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

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

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.	
Évfolyam összes óraszámja	<b>252</b>	<b>324</b>	<b>454+50</b>	<b>446+58</b>	<b>620+124</b>	<b>1066+194</b>	<b>958+127</b>	
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskereső	5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5					5	
	Munkaviszony létesítése	5					5	
	Munkanélküliség	3					3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” - általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	
Digitális eszközök a turizmusban		27				27		



	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>72+72 (144)</b>	<b>144+144 (288)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216+216 (432)</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	18+18	36+36				54+54	
	Az ételkészítés alapjai	18+18	36+36				54+54	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	18+18	36+36				54+54	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18+18	36+36				54+54	
Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+18+90</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>+36+90</b>	<b>+13+18</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása			+18+90			+36+90	
	Munkafolyamatok előkészítése				18			+13+18
	<b>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>+36+72</b>	<b>+26+36</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72	36		+36+72	+26+36
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+36+180 (216)</b>	<b>+36+288 (324)</b>	<b>0</b>	<b>+72+180</b>	<b>+62+284 +26</b>
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása			+4+18	+6+22		+8+18	+6+22
	Tészták és uzsonnasütemények készítése			+8+44			+18+44	
	Tészták és sós teasütemények készítése			+8+40			+16+40	
	Krémes készítmények előállítása			+8+30			+12+30	
	Édes teasütemények, mézesek készítése			+8+48			+18+48	
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				+6+78			+14+74
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése				+6+92			+20+92
	Bonbonok készítése				+6+30			+6+43
	Hidegcukrászati termékek készítése				+6+30			+6+43

	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás				+6+36			+10+36
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>+18+72</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>62</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása			9	+6+12		9	9
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			27	+6+30		27	27
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				+6+30			26
	<b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>+36+72</b>	<b>31</b>
	Anyaggazdálkodás			36			+18+36	
	Cukrászati termékek kalkulációja			36	18		+18+36	16
	Elszámoltatás				18			15
Cukrász - emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+62+62 +155</b>	<b>+18+36</b>	<b>62+93</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel					+26+26	+18+36	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					+16+17		6+15
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					+50+64		36+36
	Létszám- és bér gazdálkodás					+10+16		6+14
	Vezetés a gyakorlatban					+10+16		8+14
	Vállalkozás indítása					+12+16		6+14
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+31+31 +62</b>	<b>0</b>	<b>31+62</b>
	Marketing					+42+47		21+42
	Viselkedés és üzleti protokoll					+20+15		10+20

	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	31+248	0	217
	Cukrászdái értékesítés					+24+174		140
	Cukrászati munkaszervezés					+7+74		77
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	175	200		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyokhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

## 9. évfolyam

### Elmélet:

#### Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

#### 0,5 óra/hét

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak -

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

#### 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. Elkötelezett a szabályos	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

#### A tantárgy témakörei

#### Álláskeresés

5 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

### **Munkajogi alapismeretek**

**5 óra**

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

### **Munkaviszony létesítése**

**5óra**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

### **Munkanélküliség**

**3 óra**

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)

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

1,5 óra/hét

**A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképzésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

**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 rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez 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	Üdvözlő és előzetes.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	

Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére 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 tantárgy témakörei

### Alapvető szakmai elvárások

**9 óra**

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

### Kommunikáció és vendégkapcsolatok

**36 óra**

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

### Munkabiztonság és egészségvédelem

**9 óra**

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

## Turizmus-vendéglátás alapozás

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

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

## 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		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		



<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, süítő, töltelékkészítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</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 tantárgy témakörei

### A cukrászati termelés alapjai

**18 óra**

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékhez készítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapl műveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapl műveletek gyakorlása:

Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás

Töltelék készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés

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

Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása.

### **Az ételkészítés alapjai**

**18 óra**

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 alapl műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

### **A vendégtéri értékesítés alapjai**

**18 óra**

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 alapl műveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

**18 óra**

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

Balaton - egészségturizmus = Hévíz

Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

Budapest - hivatásturizmus

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

arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

Balaton

Sopron-Fertő térség

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

Dunakanyar térség

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

Budapest

Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 9. évfolyam

### Gyakorlat:

#### Turizmus-vendéglátás alapozás

**IKT a vendéglátásban tantárgy**

**36óra**

#### 1 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	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 üzletben alkalmazott szakmai szoftverek 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.

### A tantárgy témakörei

#### Digitális eszközök a vendéglátásban

**36 óra**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

#### Turizmus-vendéglátás alapozás

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

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

## **A cukrászati termelés alapjai**

### **18 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapl műveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapl műveletek gyakorlása:

Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás

Töltelék készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés

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

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

## **Az ételkészítés alapjai**

### **18 óra**

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniiai 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 alapl műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

## **A vendégtéri értékesítés alapjai**

**18 óra**

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

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.

## **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

**18 óra**

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

Balaton - egészségturizmus = Hévíz

Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

Budapest - hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

Balaton

Sopron-Fertő térség

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

Dunakanyar térség

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

Budapest

Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó

munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 10. évfolyam

### Elmélet:

#### Turizmus-vendéglátás alapozás

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**144 óra**

**4 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

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

A tantárgy témakörei

#### **A cukrászati termelés alapjai**

**36 óra**

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapl műveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapl műveletek gyakorlása:

Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése.  
Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalázító műveletek, tésztafeldolgozás  
Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás  
Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés  
Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők  
Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

### **Az ételkészítés alapjai**

**36 óra**

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 illatjellemezőjük)  
Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

### **A vendégtéri értékesítés alapjai**

**36 óra**

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  
A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

**36 óra**

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

Balaton - egészségturizmus = Hévíz

Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

Budapest - hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:



## Balaton

Sopron-Fertő térség

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

Dunakanyar térség

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

Budapest

Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## Gyakorlat:

### Turizmus-vendéglátás alapozás

**IKT a vendéglátásban tantárgy**

**36óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképzésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek  
A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## **A tantárgy témakörei**

### **Digitális tananyagtartalmak alkalmazása**

**9 óra**

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

### **Digitális eszközök a turizmusban**

**27 óra**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  
A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  
Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  
A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## **Turizmus-vendéglátás alapozás**

### **Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**144 óra**

#### **4 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

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

A tantárgy témakörei

## **A cukrászati termelés alapjai**

**36 óra**

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás

Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés

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

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

## **Az ételkészítés alapjai**

**36 óra**

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 illatjellemezőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

## **A vendégtéri értékesítés alapjai**

**36 óra**

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

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.

## **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

**36 óra**

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai

termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

Balaton - egészségturizmus = Hévíz

Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

Budapest - hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

Balaton

Sopron-Fertő térség

Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

Dunakanyar térség

Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

Budapest

Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 11. évfolyam

### Elmélet:

#### Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

**Előkészítés tantárgy**

**18 óra**

**0,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

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

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

### A tantárgy témakörei

**Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása**

**18 óra**

- a) A munkafeladat megismerése
- b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- e) Anyagok mérése

## Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**Cukrászati termékek készítése tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémekek, puncs-töltelék és tejszínes krémek készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.

<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajás tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.</p>
<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajás tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>



<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrémm, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszerieteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde-felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, minidesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>
<p>Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése interneten.</p>
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>

## **A tantárgy témakörei**

### **Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása**

**4 óra**

Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémelek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémelek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínekrémelek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

### **Tészták és uzsonnasütemények készítése**

**8 óra**

Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése

Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése

Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

### **Tészták és sós teasütemények készítése**

**8 óra**

Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

### **Krémes készítmények előállítás**

**8 óra**

Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémleap, sárgakrém, francia- krémes készítése

Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

### **Édes teasütemények, mézesek készítése**

**8 óra**

Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése

Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

## **Gyakorlat:**

### **Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

### **Előkészítés tantárgy**

**90 óra**

#### **2,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai művelethez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

### **A tantárgy témakörei**

#### **Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása**

**90 óra**

A munkafeladat megismerése

Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján  
Anyagok mérése

## Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**  
**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

## **A tantárgy témakörei**

### **Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése**

**72 óra**

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Cukrászati termékek készítése tantárgy**

**180 óra**

#### **5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

## **A tantárgy témakörei**

### **Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása**

**18 óra**

Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémelek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínikrémelek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

### **Tészták és uzsonnasütemények készítése**

**44 óra**

Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése,

feldolgozása, formában kelesztése, sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése

Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése

Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

### **Tészták és sós teasütemények készítése**

**40 óra**

Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

### **Krémes készítmények előállítása**

**30 óra**

Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémleves, sárgakrém, francia- krémes készítése

Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

### **Édes teasütemények, mézesek készítése**

**48 óra**

Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése

Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**36 óra**

#### **1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.</p>	<p>Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat) készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani</p>	<p>Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.</p>



<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>

## A tantárgy témakörei

### Bevonatok készítése, alkalmazása

9 óra

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Baracklevél-bevonat, zselé készítése

Fondán melegítése, hígítása

Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

## **Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása**

**27 óra**

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel  
Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcssel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompressz- szorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése

Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

Hidegcukrászati termékek, fagyalatkelyhek, parfék díszítése

Cukrászati termékek tálalása

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, záró készlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását, és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

## A tantárgy témakörei

### Anyaggazdálkodás

36 óra

Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

A termék készítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása  
Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

Árufelhasználás megállapítása

Áruszükséglet megállapítása

Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

### **Cukrászati termékek kalkulációja**

**36 óra**

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

## **Egybefüggő szakmai gyakorlat: 175 óra**

## 12. évfolyam

### Elmélet:

### Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

#### Cukrászati termékek készítése tantárgy

36 óra

#### 1 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

#### A tantárgy témakörei

##### Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

###### 6 óra

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínrémek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

##### Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

###### 6 óra

Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Könnyű és nehéz felverték készítése, indiánér, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése

Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése

Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése

Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

Szeletek, tejszínes szeletek készítése

Torták töltése szögletes alakban

Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése

Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercsek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

### **Nemzetközi cukrászati termékek készítése**

**6 óra**

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása

Tészták készítése:

- Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
- Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
- Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése

Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

- Roppanós rétegek készítése

Krémek készítése

- Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
- Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
- Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
- Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése

Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése

- Rétegelt vágott monodesszertek készítése
- Formában dermesztett monodesszertek készítése
- Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése

Minidesszertek készítése

- Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
- Macaron készítése

Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

### **Bonbonok készítése**

**6 óra**

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

### **Hidegcukrászati termékek készítése**

**6 óra**

Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása

Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes

gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése  
Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból,  
Semifreddo készítése

**Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő  
cukrászati termékek előállítása**

**6 óra**

A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai  
és az előállítás követelményei  
Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése  
Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése  
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése  
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

**Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**18 óra**

**0,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja  
A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása  
során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat,  
megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**A tantárgy témakörei**

**Bevonatok készítése, alkalmazása**

**6 óra**

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  
Baracklekvár-bevonat, zselé készítése  
Fondán melegítése, hígítása  
Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása  
Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó,  
kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

**Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása**

**6 óra**

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figye-  
lembevételével  
Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel  
Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás  
fondánnal, csokoládéval  
Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  
Krém termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek  
mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)  
Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval,  
zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után  
Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése

Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése

Cukrászati termékek tálalása

### **Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése**

**6 óra**

Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

Díszmunkák tálalása

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**Cukrászati termékek kalkulációja**

**18 óra**

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

**Elszámoltatás**

**18 óra**

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

Cukrászüzem és raktár leltározása

A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása

Megengedett anyagfelhasználás megállapítása

Leltáreredmény megállapítása



## **Gyakorlat:**

### **Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

**18 óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

#### **Előkészítés tantárgy**

**18 óra**

#### **0,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

#### **Munkafolyamatok előkészítése**

**18 óra**

Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

### **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

#### **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

**36 óra**

#### **1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

#### **A tantárgy témakörei**

##### **Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése**

**36 óra**

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási

műveletek

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrászati termékek készítése tantárgy**

**288 óra**

**8 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

**A tantárgy témakörei**

**Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása**

**22 óra**

Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémelek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínikrémelek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

**Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése**

**78 óra**

Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése

Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése

Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése

Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

Szeletek, tejszínes szeletek készítése

- Torták töltése szögletes alakban
- Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
- Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercsek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

### **Nemzetközi cukrászati termékek készítése**

**92 óra**

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása

Tészták készítése:

- Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
- Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
- Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése

Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

- Roppanós rétegek készítése

Krémek készítése

- Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
- Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
- Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
- Vajkrémelek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése

Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése

- Rétegelt vágott monodesszertek készítése
- Formában dermesztett monodesszertek készítése
- Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése

Minidesszertek készítése

- Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
- Macaron készítése

Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

### **Bonbonok készítése**

**30 óra**

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

## **Hidegcukrászati termékek készítése**

**30 óra**

Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása

Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése

Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

## **Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás**

**36 óra**

A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei

Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése

Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése

Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**A tantárgy témakörei**

**Bevonatok készítése, alkalmazása**

**12 óra**

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Baracklekvár-bevonat, zselé készítése

Fondán melegítése, hígítása

Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújó csokoládébevonat készítése

**Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása**

**30 óra**

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel

Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás

fondánnal, csokoládéval

Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fújó csokoládébevonat alkalmazása

Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacs-piskóták készítése

Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése

Cukrászati termékek tálalása

### **Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése**

**30 óra**

Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

Díszmunkák tálalása

## **Egybefüggő szakmai gyakorlat: 200 óra**

## 13. évfolyam

### Elmélet:

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

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

#### 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

## 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		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	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. 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). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	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		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel 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		
---	--	-------------------	--	--

## A tantárgy témakörei

### Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

11 óra

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

### Önéletrajz és motivációs levél

20 óra

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, 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.

### „Small talk” - általános társalgás

11 óra

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.



## **Állásinterjú**

**20 óra**

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.

## **Cukrász - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) emelt szinten sajátítják el a szakma gyakorlásához szükséges alapvető szakmai ismereteket, készségeket és képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek segítségével megtanulják - egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében - a szakmai, gazdasági és társadalmi kihívásokat megfelelően értelmezni, kezelni és azokhoz rugalmasan alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) közlése során kiemelt szempont, hogy az oktatók az alapvető szakmai ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák - a célnak leginkább megfelelő módon történő - felhasználásával adják át.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak és témakörök tartalmazzák azokat az ismereteket, amelyek elsajátítása és a sikeres vizsga letétele után a tanulók:

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

## **Üzleti menedzsment tantárgy**

**124 óra**

### **4 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival. Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó és bruttó ár valamint az ÁFA megoszlását.	Ismeri és érti a nettó és bruttó bevétel, az ÁFA, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az árak beállítása számítógépes alkalmazással
A bevétel és beszerzési érték alapján kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Költségszintek kiszámítása irodai alkalmazással
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri és érti a tervezés egységeire és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Bevétel tervezése irodai alkalmazással
Az értékesítés során kiállítja a számla- és nyugtaadás bizonylatait, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli. Elszámolást készít a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla-, és nyugtaadás szabályozási és kiállítási, valamint pénzkezelés szabályozási ismeretekkel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		Számlázógép, kasztagép, banki POS-terminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri és érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb, a rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Számítógépes alkalmazás használata hitelszámla készítéshez
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyag- _gaL _	Teljesen önállóan		

Az ismert eszközök segítségével állást keres, illetve részt vesz a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatási törvény szabályainak betartásával készíti el a beosztott dolgozók munkabeosztását és szabadságok kiadását. Megtervezi a béreket.	Az álláskeresésre és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerére vonatkozó ismeretek. A foglalkoztatás és a bérekre vonatkozó számítások törvényi szabályozásának ismerete.	Teljesen önállóan		Számítógépes irodai alkalmazások, internet használata
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	A vezetési alapelvek ismerete.	Teljesen önállóan		
Összeállítja a területre vonatkozó üzemelési sztenderdek listáját, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Rendelkezik a sztenderdizálással kapcsolatos alapismeretekkel.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik egy vállalkozás beindításához szükséges alapismeretekkel. Ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

## A tantárgy témakörei

### Gazdálkodás a bevételekkel

#### 26 óra

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálati díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevétel tervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása

### A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

#### 16 óra

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy 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, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; TIP kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

### **Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás**

**50 óra**

Az áruforgalmi mérleg sor elemei; kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs program 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 programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a leltározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközelejtár

### **Létszám- és bérgazdálkodás**

**10 óra**

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, Munka Törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (SZJA, járulékok, borraivaló és a TIP speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre), szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

### **Vezetés a gyakorlatban**

**10 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

## Vállalkozás indítása

12 óra

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## Cukrász – Emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### Marketing és protokoll tantárgy

62 óra

#### 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközrendszerét.

Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják.

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeit felhasználva megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketingtevékenység eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi terekben történő tájékozódáshoz szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. A kommunikáció során mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt	Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel
Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketingeszközöket és módszereket alkalmazza munkája során.	Ismeri a marketingtudásának szinten tartásához szükséges digitális platformokat.	Teljesen önállóan		Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel

Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet, és kapcsolatot tart a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi terekben történő tájékozódáshoz szükséges ismeretanyaggal, és ezzel segíti a vállalkozás marketingcéljainak elérését.	Teljesen önállóan	vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolítása iránt.	Internetes források elérése számítástechnikai eszközökkel
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri az alapvető viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris követelményeket.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen tart kapcsolatot, és kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során figyelembe veszi a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírásokat és szokásokat, és felmerülő igényeket, és teljesíti azokat.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

## A tantárgy témakörei

### Marketing

42 óra

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 (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

## **Viselkedés és üzleti protokoll**

**20 óra**

A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elkészítés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete.

## **Cukrász - Emeltszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Speciális szakmai kompetenciák tantárgy**

**31 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati értékesítés és munkaszervezés témakörök oktatásának célja a cukrászat teljes tevékenységének áttekintése és a vezetői tevékenység alapjainak elsajátítása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Üzletvezető, üzemvezető, cukrászmester

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>A cukrászda nyitása előtt előkészíti az értékesítéshez, felszolgáláshoz használt munkaterületet, üzembe helyezi a gépeket, berendezéseket. Biztosítja az áru- és eszközkészletet, kihelyezi a termékek árát tartalmazó táblákat.</p>	<p>Ismeri a cukrászda napi feladatait, az értékesítőterület és a munkaterület nyitás előtti előkészületeit az értékesítéshez és felszolgáláshoz. Ismeri a cukrászda eszközeit és különböző berendezéseinek használatát. Ismeri a cukrászda műszaki berendezéseinek biztonságos üzembe helyezési és használati előírásait. Ismeri az anyag- és eszközutánpótlás, az árukészlet és a hűtővitrin feltöltésének követelményeit. Ismeri az árcímkék, árlapok készítését, valamint a vitrinben, pultban és vendégtérben történő kihelyezésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Kulturáltan, udvariasan viselkedik a munkatársaival és a vendégekkel.</p>	<p>Árukészlet rögzítése, gépek üzembe helyezése</p>



<p>A cukrászda nyitása után értékesítési feladatokat végez: fagylaltot adagol, kávé, teát főz, süteményeket ajánl, rendelést vesz föl, kiszolgál, becsomagolja a megrendeléseket. Munkája közben betartja a higiéniai szabályokat.</p>	<p>Ismeri a cukrászati készítmények és a fagylalt adagolásának, díszítésének szabályait helyben fogyasztáshoz vagy elvitelhez. Rendelkezik a nemzetközi és egyedi receptek szerinti kávé- és teakülönlegességek ajánlásához és elkészítéséhez szükséges ismeretekkel.</p> <p>Ismeri a sütemény és italajánlást, valamint a rendelésvételt.</p> <p>Ismeri a cukrászdai pultból történő kiszolgálás és felszolgálat szabályait és gyakorlati alkalmazását.</p> <p>Ismeri a süteményekhez, díszítésközvetítőkhöz, fagylaltokhoz, palackozott italokhoz használt csomagolóeszközöket és csomagolási technikákat. Ismeri a folyamatos áru-, anyag- és eszköz-utánpótlás követelményeit. Ismeri a cukrászdai tevékenység higiéniai (HACCP), környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Árukészlet rögzítése, pénztárgép kezelése</p>
--	--	--------------------------	--	--

<p>Pénzkezelési és adminisztrációs tevékenység végez</p>	<p>Ismeri a pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelését, működtetését. Ismeri a pénzkezelés, a nyugtaadási kötelezettség betartására vonatkozó előírásokat. Ismeri a készpénz- és átutalásos számla kitöltését. Ismeri a szállítólevelek, számlák és az üzlet belső árumozgásának bizonylatolását. Ismeri a megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartását és a pénztárkönyv vezetését. Ismeri a cukrászda leltározására, a visszáruk ellenőrzésére és a standolásra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Bevétel, kiadás digitális rögzítése, pénztárgép kezelése</p>
<p>A cukrászda zárása után üzemben kívül helyezi a gépeket, a kijelölt helyre visszateszi a berendezéseket, eszközöket.</p>	<p>Ismeri a cukrászda gépeinek, berendezéseinek üzemben kívül helyezését. Ismeri a berendezések, eszközök tisztán tartására, elpakolására vonatkozó higiéniai előírásokat és a HACCP-t. Ismeri a környezetés munkavédelmi valamint a tűzrendészeti szabályokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Gépek, berendezések üzemben kívül helyezése</p>
<p>Megszervezi a termeléshez szükséges munkaerőlétszámot.</p>	<p>Ismeri a heti, havi munkabeosztások készítését és a szabáságterv nyomon követését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Táblázatszerkesztés a munkatársak beosztásához</p>

Gondoskodik a termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzéséről. Folyamatosan ellenőrzi a készletet és a tárolást.	Ismeri termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzésének munkaszervezési feladatait (az alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése).	Teljesen önállóan		Raktárkezelő program használata
A rendelések és előjelzések alapján megszervezi és ellenőrzi a termelés mennyiségét, és minőségét.	Ismeri a termelés-szervezés és -ellenőrzés lépéseit: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a poszt-vezetőkkel, cukrászókkal és a termelési listák ellenőrzése. Ismeri a technológiai, minőségi előírásokat és a gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzésének paramétereit.	Teljesen önállóan		Termelési listák összesítése
Együttműködik az adminisztrátorral a raktárnyilvántartással, árkialakítással, számlázással, leltározással kapcsolatban.	Összefüggéseiben ismeri az cukrászati adminisztrációval kapcsolatos munkaszervezési feladatokat (a beérkező áruk bevételezése, a raktárkészlet nyilvántartása, a kalkulációs rendszer időszakos frissítése, számlák kiállítása a kimenő árukról, valamint a leltározás).	Instrukció alapján részben önállóan		Raktárkezelői, kalkulációs, számlázási, programok kezelése
Megszervezi és ellenőrzi a cukrászati termékek kiszállítását.	Ismeri a szállítás megszervezésével kapcsolatos feladatokat (a szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelő és a számla alapján).	Teljesen önállóan		Szállítási címek és elérhetőségek digitális nyilvántartása

Intézkedik az üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetése érdekében. Megszervezi és ellenőrzi a napi, heti takarítást.	Ismeri az üzemzavar és műszaki hiba esetén szükséges intézkedéseket. Ismeri a berendezések, gépek folyamatos karbantartásának megszervezésével kapcsolatos feladatokat.	Teljesen önállóan		Karbantartók címének, elérhetőségeinek digitális nyilvántartása
--	---	-------------------	--	---

## A tantárgy témakörei

### Cukrászdái értékesítés

24 óra

Nyitás előtti feladatok elvégzése:

Tájékozódás a napi feladatokról

Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata

A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata

Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása

Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben

Nyitás utáni feladatok:

A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása

Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre

Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása

Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele

Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás

Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagylalt, palackozott italok csomagolása)

Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás

Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok

Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése

Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése

Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása

Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása

Pénztárkönyv vezetése

Leltározás, visszárúk ellenőrzése, standolás

Zárás utáni teendők

A gépek üzemben kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakódása

### Cukrászati munkaszervezés

7 óra

Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése

Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése

Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése

Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás

Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján

Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez

Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése

## **Gyakorlat:**

### **Cukrász - Emeltszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Üzleti menedzsment tantárgy**

**155 óra**

**5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellék-folyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival. Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkezési formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

#### **A tantárgy témakörei**

##### **Gazdálkodás a bevételekkel**

**26 óra**

A bevétel fogalma, egyszerű számveteli alapjai; az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálási 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 egységekre és időtávokra bontása

##### **A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek**

**17 óra**

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy 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, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; TIP kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

##### **Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás**

**64 óra**

Az áruforgalmi mérleg sor elemei; kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes

működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a leltározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

### **Létszám- és bérgazdálkodás**

**16 óra**

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, Munka Törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és a TIP speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre), szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

### **Vezetés a gyakorlatban**

**16 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

### **Vállalkozás indítása**

**16 óra**

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## **Cukrász - Emeltszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Marketing és protokoll tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközszerét.

Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják.

## **A tantárgy témaköre**

### **Marketing**

**47 óra**

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 (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

### **Viselkedés és üzleti protokoll**

**15 óra**

A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete.



## **Cukrász - Emeltszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Speciális szakmai kompetenciák tantárgy**

**248 óra**

**8 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati értékesítés és munkaszervezés témakörök oktatásának célja a cukrászat teljes tevékenységének áttekintése és a vezetői tevékenység alapjainak elsajátítása.

### **A tantárgy témakörei**

#### **Cukrászdái értékesítés**

**174 óra**

Nyitás előtti feladatok elvégzése:

Tájékozódás a napi feladatokról

Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata

A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata

Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása

Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben

Nyitás utáni feladatok:

A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása

Cukrászati készítmények, fagyalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre

Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása

Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele

Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás

Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagyalt, palackozott italok csomagolása)

Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás

Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok

Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése

Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése

Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása

Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása

Pénztárkönyv vezetése

Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás

Zárás utáni teendők

A gépek üzemben kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakódása

#### **Cukrászati munkaszervezés**

**74 óra**

Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése

Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése

Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a

posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése

Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás

Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján

Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez

Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése

## Érettségi utáni képzés I/13. évfolyam

### Elmélet:

#### Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### Munkavállalói ismeretek

18 óra

0,5 óra/hét

#### Álláskeresés

5 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### Munkajogi alapismeretek

5 óra

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

#### Munkaviszony létesítése

5 óra

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### Munkanélküliség

3 óra

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)

## **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

### **A munka világa tantárgy**

**54 óra**

#### **1,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

### **A tantárgy témakörei**

#### **Alapvető szakmai elvárások**

**9 óra**

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

#### **Kommunikáció és vendégkapcsolatok**

**36 óra**

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

#### **Munkabiztonság és egészségvédelem**

**9 óra**

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

## **Turizmus-vendéglátás alapozás**

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy  
óra**

**216**

**6 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

### **A tantárgy témakörei**

#### **A cukrászati termelés alapjai**

**54 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalezítő műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### **Az ételkészítés alapjai**

**54 óra**

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

## **A vendégtéri értékesítés alapjai**

**54**

### **óra**

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

## **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

**54**

### **óra**

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

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

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

**Előkészítés tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

**A tantárgy témakörei**

**Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása**

**36 óra**

A munkafeladat megismerése

Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

Anyagok mérése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

#### **A tantárgy témakörei**

##### **Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 36 óra**

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Cukrászati termékek készítése tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

#### **A tantárgy témakörei**

##### **Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása**

**8 óra**

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése



Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése  
Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése  
Tejszínrémek készítése, ízesítése  
Puncstöltelék készítése

### **Tészták és uzsonnasütemények készítése 18 óra**

Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása  
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése  
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése  
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése  
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése  
Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése  
Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése  
Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

### **Tészták és sós teasütemények készítése 16 óra**

Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  
Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése  
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából  
Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából  
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

### **Krémes készítmények előállítása 12 óra**

Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  
Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia- krémes készítése  
Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

### **Édes teasütemények, mézesek készítése 18 óra**

Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése  
Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése  
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**A tantárgy témakörei**

**Anyaggazdálkodás  
óra**

**18**

Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

Árufelhasználás megállapítása

Áruszükséglet megállapítása

Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

**Cukrászati termékek kalkulációja  
óra**

**18**

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

## **Cukrász - Emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Üzleti menedzsment tantárgy**

**18 óra**

**0,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival.

Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket.

Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkezési formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

## **A tantárgy témakörei**

### **Gazdálkodás a bevételekkel**

**18 óra**

A bevétel fogalma, egyszerű számveteli alapjai; az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálati díj; az árak kezelése a számlázó munkaál-lomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítöhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása

## **Gyakorlat:**

### **Turizmus-vendéglátás alapozás**

**IKT a vendéglátásban tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

## **A tantárgy témakörei**

### **Digitális eszközök a vendéglátásban**

**36 óra**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

### **Digitális tananyagtartalmak alkalmazása**

**9 óra**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

### **Digitális eszközök a turizmusban**

**27 óra**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## **Turizmus-vendéglátás alapozás**

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**  
**óra**

**216**

**6 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

### **A cukrászati termelés alapjai**

**54 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapl műveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapl műveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása
-

## **Az ételkészítés alapjai**

**54 óra**

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniiai 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

## **A vendégtéri értékesítés alapjai**

**54**

**óra**

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniiai 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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

## **A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

**54**

**óra**

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

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

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

### **Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

#### **Előkészítés tantárgy**

**90 óra**

#### **2,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

#### **A tantárgy témakörei**

**Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása**

**90 óra**

A munkafeladat megismerése

Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

Anyagok mérése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy** **72**  
**óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

### **A tantárgy témakörei**

**Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése** **72 óra**

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrászati termékek készítése tantárgy** **180**  
**óra**

**5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

### **A tantárgy témakörei**

**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása**

**18 óra**

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskréme: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkréme: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrém készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínréme készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

### **Tészták és uzsonnasütemények készítése**

**44 óra**

Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése

Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése

Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

### **Tészták és sós teasütemények készítése**

**40 óra**

Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

Töltött sós teasütemény készítése forrázott tésztából

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

### **Krémes készítmények előállítása**

**30 óra**

Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia- krémes készítése

Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

### **Édes teasütemények, mézesek készítése**

**48 óra**

Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése

Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése



Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

### **A tantárgy témakörei**

#### **Bevonatok készítése, alkalmazása**

**9 óra**

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Baracklekvár-bevonat, zselé készítése

Fondán melegítése, hígítása

Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

#### **Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása**

**27 óra**

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel  
Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcssel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikroszivacspiskóták készítése

Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése  
Cukrászati termékek tálalása

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

### **A tantárgy témakörei**

#### **Anyaggazdálkodás**

**36**

##### **óra**

Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

Árufelhasználás megállapítása

Áruszükséglet megállapítása

Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

#### **Cukrászati termékek kalkulációja**

**36**

##### **óra**

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

## **Cukrász – Emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Üzleti menedzsment tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival.

Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

### **A tantárgy témakörei**

#### **Gazdálkodás a bevételekkel**

**36 óra**

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálati díj; az árak kezelése a számlázó munkaálomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása.

## **Egybefüggő szakmai gyakorlat: 200 óra**

## Érettségi utáni képzés 2/14. évfolyam

### Elmélet:

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

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

#### 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

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

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

#### A tantárgy témakörei

##### Az álláskeresés lépései, álláshirdetések óra

11

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset 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).

### **Önéletrajz és motivációs levél**

**20 óra**

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, 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.

### **„Small talk” - általános társalgás óra**

**11**

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.

### **Állásinterjú**

**20 óra**

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

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

### **Cukrász - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

**A tantárgy témakörei****Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása****6 óra**

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojashabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínrémek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

**Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése****14 óra**

Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése

Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése

Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése

Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

Szeletek, tejszínes szeletek készítése

- Torták töltése szögletes alakban

- Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése

- Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

**Nemzetközi cukrászati termékek készítése**

## 20 óra

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  
Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása

Tészták készítése:

- Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
- Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
- Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése

Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

- Roppanós rétegek készítése

Krémek készítése

- Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
- Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
- Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
- Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése

Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése

- Rétegelt vágott monodesszertek készítése
- Formában dermesztett monodesszertek készítése
- Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése

Minidesszertek készítése

- Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
- Macaron készítése

Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

### Bonbonok készítése

6 óra

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázbbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

### Hidegcukrászati termékek készítése

6 óra

Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása

Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése

Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

**Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő  
cukrászati termékek előállítása**

10 óra

A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek  
nyersanyagai és az előállítás követelményei  
Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése  
Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése  
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése  
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

**31 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**Cukrászati termékek kalkulációja**  
**óra**

**16**

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével  
Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása  
Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása  
Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

**Elszámoltatás**  
**óra**

**15**

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben  
Cukrászüzem és raktár leltározása  
A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása  
Megengedett anyagfelhasználás megállapítása  
Leltáreredmény megállapítása

## **Cukrász - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója



A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) emelt szinten sajátítják el a szakma gyakorlásához szükséges alapvető szakmai ismereteket, készségeket és képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek segítségével megtanulják - egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében - a szakmai, gazdasági és társadalmi kihívásokat megfelelően értelmezni, kezelni és azokhoz rugalmasan alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) közlése során kiemelt szempont, hogy az oktatók az alapvető szakmai ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák - a célnak leginkább megfelelő módon történő - felhasználásával adják át.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak és témakörök tartalmazzák azokat az ismereteket, amelyek elsajátítása és a sikeres vizsga letétele után a tanulók:

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

## **Üzleti menedzsment tantárgy**

**62 óra**

### **2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikus szinten - megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival.

Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

## **A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek**

**6 óra**

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy 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, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; TIP kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre

vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

### **Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás óra**

**36**

Az áruforgalmi mérleg sor elemei; kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások); készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a leltározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközelejtár

### **Létszám- és bérgazdálkodás 6 óra**

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, 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 a TIP speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre), szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

### **Vezetés a gyakorlatban**

**8 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

### **Vállalkozás indítása**

**6 óra**

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## **Cukrász - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Marketing és protokoll tantárgy**

**31 óra**

#### **1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközszerét.

Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják.

#### **A tantárgy témakörei**

##### **Marketing óra**

**21**

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 (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

##### **Viselkedés és üzleti protokoll 10 óra**

A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai;

öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete.

## **Gyakorlat:**

### **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Előkészítés tantárgy**

**31 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

**Munkafolyamatok előkészítése  
óra**

**31**

Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

### **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

## **A tantárgy témakörei**

### **Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése**

**62 óra**

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek - biztonsági előírásoknak megfelelő - kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Cukrászati termékek készítése tantárgy óra**

**310**

#### **10 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

## **A tantárgy témakörei**

### **Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása**

**22 óra**

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

Túrótöltelékek készítése

Sós töltelékek, készítése

Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése

Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

Tejszínrémek készítése, ízesítése

Puncstöltelék készítése

### **Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése**

**74 óra**

Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajos lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése

Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése

Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése

Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

Szeletek, tejszínes szeletek készítése

- Torták töltése szögletes alakban
- Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
- Adagolt szeletek, pl. Somló galuska készítése

Felvert lapokból készült tekercek készítése

Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

Omlós tésztából készült desszertek készítése

## **Nemzetközi cukrászati termékek készítése**

**92 óra**

Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása

Tészták készítése:

- Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
- Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
- Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése

Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

- Roppanós rétegek készítése

Krémek készítése

- Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
- Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
- Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
- Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése

Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése

- Rétegelt vágott monodesszertek készítése
- Formában dermesztett monodesszertek készítése
- Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése

Minidesszertek készítése

- Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
- Macaron készítése

Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

## **Bonbonok készítése**

**43 óra**

Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Csokoládé temperálása

Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

### **Hidegcukrászati termékek készítése**

**43 óra**

Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása

Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése

Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

### **Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás**

**36 óra**

A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei

Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése

Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése

Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

## **Cukrász - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

### **A tantárgy témakörei**

#### **Bevonatok készítése, alkalmazása**

**9 óra**

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

Baracklevár-bevonat, zselé készítése

Fondán melegítése, hígítása

Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

#### **Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása**

**27 óra**

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel  
Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcsrel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz- szorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása

Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikroszivacs-piskóták készítése

Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése

Cukrászati termékek tálalása

### **Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése**

**26 óra**

Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

Díszmunkák tálalása

## **Cukrász – Emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Üzleti menedzsment tantárgy**

**93 óra**

**3 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér-gazdálkodás, valamint az eszköz-gazdálkodás alapjaival.

Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.



## **A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek óra**

**15**

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy 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, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; TIP kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

## **Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás**

**36 óra**

Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: szállítók kiválasztása, ajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, szállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a leltározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár

## **Létszám- és bérgazdálkodás**

**14 óra**

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, Munka Törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (SZJA, járulékok, borraivaló és a TIP speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a

bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre), szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

### **Vezetés a gyakorlatban**

**14 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

### **Vállalkozás indítása**

**14 óra**

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## **Cukrász – Emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Marketing és protokoll tantárgy**

**62 óra**

#### **2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközszerét.

Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják.

### **A tantárgy témakörei**

#### **Marketing**

**42 óra**

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 (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell);

eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

### **Viselkedés és üzleti protokoll**

**20 óra**

A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elkészítés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete.

## **Cukrász – Emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Speciális szakmai kompetenciák tantárgy**

**217 óra**

#### **7 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati értékesítés és munkaszervezés témakörök oktatásának célja a cukrászat teljes tevékenységének áttekintése és a vezetői tevékenység alapjainak elsajátítása.

#### **A tantárgy témakörei**

##### **Cukrászdái értékesítés**

**140 óra**

Nyitás előtti feladatok elvégzése

Tájékozódás a napi feladatokról

Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata

A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata

Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása

Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben

Nyitás utáni feladatok

A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása

Cukrászati készítmények, fagyalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre

Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása

Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele

Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás

Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagyalt, palackozott italok csomagolása)

Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás

Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok

Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése

Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése

Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása

Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása

Pénztárkönyv vezetése

Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás

Zárás utáni teendők

A gépek üzemén kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakódása

### **Cukrászati munkaszervezés**

**77 óra**

Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése

Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése

Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése

Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás

Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján

Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez

Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése.

# **Diószegi Sámuel Baptista Technikum és Szakképző Iskola**

a

## **Turizmus - vendéglátás**

ágazathoz tartozó

## **Pincér - vendégtéri szakember**

4 1013 23 04

**SZAKMA**

## **HELYI TANTERVE**

**2020.**

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.2** Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.3** A szakma megnevezése: Pincér - vendégtéri szakember
- 1.4** A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.5** A szakma szakmairányai: —
- 1.6** A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7** A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.8** Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.9** Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérség

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

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

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

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

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

### A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10. +90	3/11. +80	1. évfolyam +100	2. évfolyam +164
Évfolyam összes óraszama		<b>576</b>	<b>810+90</b>	<b>695+80</b>	<b>1160+100</b>	<b>921+164</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” - általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36+72			36+72	
	Az ételkészítés alapjai	36+72			36+72	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36+72			36+72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36+72			36+72	
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>62</b>	<b>108</b>	<b>+31+62</b>
	Rendezvények típusai, fajtái		35		35	
	Értékesítés folyamata		25		25	
	Kommunikáció a vendéggel		12		12	
	Rendezvény logisztika		20		20	
	Rendezvény bonyolítása		16	22	16	+13+22
	Elszámolás, fizettetés			40		+18+40
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+36+72</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+36+72</b>	<b>+31+62</b>
	Felszolgálati ismeretek		+18+36	+7+28	+18+36	+14+28
	Felszolgálat lebonyolítása		+18+36	+7+28	+18+36	+14+28
	Fizetési módok			+1,5+6		+3+6
	<b>Étel és italismeret</b>	<b>0</b>	<b>+18+486</b>	<b>+31+2,5 +387,5</b>	<b>-8+260</b>	<b>+9+611</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek		+4+76		-2+76	
	Ételkészítési ismeretek		+6+185	+8+2,5+110	-4+112	+3+183
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			+2+20		+2+20
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			+2+20		+2+20
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai		+8+225	+8+128	-2+72	+2+281
	Italok készítésének szabályai			+5+34		34
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			+6+40		40



Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33		33
<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+36+72</b>	<b>+62+62</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		+10+42		+24+42	
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		+8+30	+2,5+15	+12+30	+13+15
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			+2+10		+12+10
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			+2+7		+8+7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			+4+15		+13+15
Gasztroesemények az online térben			+3+8		+8+8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			+2+7		+8+7
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5+15,5+46,5</b>	<b>+36+18+54</b>	<b>+31+15,5+46,5</b>
Beszerezés		+3+8		+4+2+6	
Raktározás		+3+8		+4+2+6	
Termelés		+2+8		+4+2+6	
Ügyvitel a vendéglátásban			+3,5+3+9		+8+4+12
Százalék számítás, mértékegység átváltások		+3+17		+9+4+12	
Árképzés		+3+15	+3+3,5+9	+8+4+12	+8+4+12,5
Jövedelmezőség			+6+6+18		+11+4+16
Elszámoltatás			+3+3+10,5		+4+3,5+6
Vállalkozási formák		+2+8		+4+2+6	
Alapvető munkajogi és adózási formák		+2+8		+3+2+6	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

## 9. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET:

#### 1.10 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

##### 1.10.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

##### 1.10.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

1.10.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### **3.1.1.7 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.6.5 Álláskeresés 5 óra**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.6.6 Munkajogi alapismeretek 5 óra**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)  
Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.6.7 Munkaviszony létesítése 5 óra**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Probaidő  
A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
A munkaszerződés módosítása  
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
Munkaidő és pihenőidő  
A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.8 Munkanélküliség 3 óra**

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)

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

## Turizmus-vendéglátás alapozás

A munka világa tantárgy

54 óra

1,5 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

### 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 tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzékeny.	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	Törekszik a munkavédelmi előírások	

Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére 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 tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások **9 óra**  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok **36 óra**  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem **9 óra**  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## Turizmus-vendéglátás alapozás

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy **144 óra**

**4 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban

(cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 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		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	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarcátírás A szakmai írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
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.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	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, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</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 tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai **36 óra**  
A cukrászüzem helységei, munkaterületei  
A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  
A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései  
A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai  
Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései  
Cukrászati alpműveletek gyakorlása:  
- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

35 Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás  
36 Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás  
37 Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés  
38 Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők  
39 Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai **36 óra**  
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

A vendégtéri értékesítés alapjai **36 óra**  
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  
A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai **36 óra**  
A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

40 Balaton - egészségturizmus = Hévíz

- 41 Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál  
 42 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék  
 43 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó  
 44 Budapest - hivatásturizmus

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

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- 45 Balaton

- 46 Sopron-Fertő térség  
 47 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség  
 48 Dunakanyar térség  
 49 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- 50 Budapest  
 51 Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## GYAKORLAT:

### 51.1 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

#### 51.1.1 IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

2 óra/hét

##### 51.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

**51.1.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 51.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

##### 51.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása	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 üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.

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

### **51.1.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **51.1.1.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

#### **51.1.1.6.2 Digitális tananyagok alkalmazása 9 óra**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

#### **51.1.1.6.3 Digitális eszközök a turizmusban 27 óra**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## **Turizmus-vendéglátás alapozás**

### **51.1.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 288 óra**

#### **8 óra/hét**

#### **51.1.2.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

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

#### **51.1.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

### 51.1.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 51.1.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarcátűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	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, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</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>		

## **51.1.2.6 A tantárgy témakörei**

### **51.1.2.6.1 A cukrászati termelés alapjai 72 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

52 Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagató műveletek, tésztafeldolgozás

53 Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

54 Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés

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

56 Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

### **56.1.1.1 Az ételkészítés alapjai 72 óra**

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

### **56.1.1.1.2 A vendégtéri értékesítés alapjai 72 óra**

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### **56.1.1.1.3 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 72 óra**

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

57 Balaton - egészségturizmus = Hévíz

- 58 Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál  
 59 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék  
 60 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó  
 61 Budapest - hivatásturizmus

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

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- 62 Balaton

- 63 Sopron-Fertő térség  
 64 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség  
 65 Dunakanyar térség  
 66 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- 67 Budapest  
 68 Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök



## 10. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET:

#### **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**68.1.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

**68.1.1.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**68.1.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**68.1.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

**68.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

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

Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan		A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### **68.1.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **68.1.1.6.1 Felszolgálási ismeretek**

**18 óra**

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### **68.1.1.6.2 A felszolgálás lebonyolítása**

**18 óra**

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

Étel- és italismeret tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

### 3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

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

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

### 3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

### 3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.

Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan	próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újításait, érdekeségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		

Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		
---	--	-------------------------------------	--	--

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.1 Konyhatechnológiai alapismeretek 4 óra

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  
A hőkölzési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

#### 3.4.3.6.2 Ételkészítési ismeretek 6 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

#### 3.4.3.6.3 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 8 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy 18 óra

0,5 óra/hét

#### 3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

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

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret  
Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret

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

**3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket készít a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.1 Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai **10 óra**

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

#### 3.4.4.6.2 A bankettkínálat kialakításának szempontjai **8 óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy **18 óra**

#### 0,5 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

#### 3.4.5.1 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

#### 3.4.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Matematika

Étel- és italismeret

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

**3.4.5.4 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a be-szerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betar-tása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selej-tezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áru-átvételnél és a rak-tározásnál.
Alkalmazza a ter-meléshez szükséges anyagok vételezé-sének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározzik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bi-zonylatokra, szám-lákra, leltári doku-mentációkra vonat-kozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
Értelmezi és alkal-mazza a százalékszámítás, a mérték-egység-átváltások, a megoszlási viszony-számok számításait és a kerekítési sza-bályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a száza-lékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszony-számok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		



<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árres, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	

### 3.4.5.5 A tantárgy témakörei

1	Beszerezés	<b>3 óra</b>
	Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	
2	Raktározás	<b>3 óra</b>
	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai	
3	Termelés	<b>2 óra</b>
	Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	
4	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	<b>3 óra</b>
	Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	

5                                      Árképzés                                      **3 óra**  
Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

6                                      Vállalkozási formák                                      **2 óra**  
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)

7                                      Alapvető munkajogi és adózási formák                                      **2 óra**  
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  
Munkaköri leírás célja, tartalma  
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

## **GYAKORLAT:**

### **68.2 Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A pincér - vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

#### **68.2.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy                                      108 óra**

**3 óra/hét**

##### **68.2.1.1                      A tantárgy tanításának fő célja a**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

##### **68.2.1.2                      A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező

személy

### 68.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Készségszinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

A rendezvény végén fizetted a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
---	--	-------------------------------------	--	--

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

- |   |   |               |
|---|---|---------------|
| 1 | A rendezvények típusai, fajtái<br>A vendégfogadás szabályai<br>Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények<br>Rendezvények protokollja   | <b>35 óra</b> |
| 2 | Az értékesítés folyamata<br>Munkakörök, értékesítési formák<br>Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)<br>Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek<br>Felszolgálat általános szabályai<br>Üzletnyitás előtti előkészületek<br>Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás<br>Számla kiegyenlítése, fizetési módok<br>Zárás utáni teendők<br>Standolás, standív elkészítése, elszámolás | <b>25 óra</b> |
| 3 | Kommunikáció a vendéggel<br>Általános kommunikációs szabályok<br>Kommunikáció az „á la carte” értékesítés során<br>Kommunikáció a társas étkezéseken<br>Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken<br>Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken<br>Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok<br>Megjelenés<br>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése   | <b>12 óra</b> |
| 4 | Rendezvénylogisztika<br>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)<br>Eszközigeny, technikai háttér, munkaerő-szükséglet  | <b>20 óra</b> |
| 5 | A rendezvény lebonyolítása  | <b>16 óra</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, díszétkezesek) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)  
Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **5.1.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy**

**72 óra**

#### **2 óra/hét**

##### **5.1.1.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

##### **5.1.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### **5.1.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret

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

### 5.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan		A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizeteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### 5.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 5.1.1.6.1 Felszolgálási ismeretek

**36 óra**

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 5.1.1.6.2 A felszolgálás lebonyolítása

**36 óra**

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

Étel- és italismeret tantárgy

486 óra

13,5 óra/hét

### 3.4.3.7 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

### 3.4.3.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

### 3.4.3.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

### 3.4.3.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.



Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan	próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		

Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		
---	--	-------------------------------------	--	--

### 3.4.3.12 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.4 Konyhatechnológiai alapismeretek 76 óra

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőkölzési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

#### 3.4.3.6.5 Ételkészítési ismeretek 185 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

#### 3.4.3.6.6 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 225 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.6 Értékesítési ismeretek tantárgy 72 óra

2 óra/hét

#### 3.4.4.7 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

#### 3.4.4.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3.4.4.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

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

**3.4.4.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfelkészítésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfelkészítés.	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket készít a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

### 3.4.4.12 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.3 Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai **42 óra**

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

#### 3.4.4.6.4 A bankettkínálat kialakításának szempontjai **30 óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

### Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

#### 3.4.7 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy **54 óra**

1,5 óra/hét

#### 3.4.5.6 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

#### 3.4.5.7 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

#### 3.4.5.8 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Matematika

Étel- és italismeret

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

**3.4.5.10 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a be-szerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betar-tása, betartatása.	Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selej-tezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áru-átvételnél és a rak-tározásnál.
Alkalmazza a ter-meléshez szükséges anyagok vételezé-sének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bi-zonylatokra, szám-lákra, leltári doku-mentációkra vonat-kozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
Értelmezi és alkal-mazza a százalékszámítás, a mérték-egység-átváltások, a megoszlási viszony-számok számításait és a kerekítési sza-bályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a száza-lékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszony-számok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árres, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	

### 3.4.5.11 A tantárgy témakörei

8	Beszerezés	8 óra
	Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	
9	Raktározás	8 óra
	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai	
10	Termelés	8 óra
	Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	
11	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	17 óra
	Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	

12                                      Árképzés                                      **15 óra**  
Árpolitika, az árkiállítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

13                                      Vállalkozási formák                                      **8 óra**  
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)

14                                      Alapvető munkajogi és adózási formák                                      **8 óra**  
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, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

**EGYBEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT: 175 ÓRA**



## 11. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET:

#### 5.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

##### 5.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

2 óra/hét

###### 5.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

###### 5.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

###### 5.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

## 5.2.1.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		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	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. 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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	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		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- maillek 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 szókincs- csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

### 5.2.1.6 A tantárgy témakörei

#### 5.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 11 óra

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

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

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

#### 5.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél 20 óra

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami 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.

#### 5.2.1.6.3 „Small talk” - általános társalgás 11 óra

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.

#### **3.2.1.6.4**                   Állásinterjú

**20 óra**

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.

### **5.3 Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

#### **5.3.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy**

**15,5 óra**

**0,5 óra/hét**

##### **5.3.1.1**                   A tantárgy tanításának fő célj a

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

##### **5.3.1.2**                   A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### **5.3.1.3**                   Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

### 5.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan		A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizeteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### 5.3.1.6 A tantárgy témakörei

#### 5.3.1.6.1 Felszolgálási ismeretek

**7 óra**

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 5.3.1.6.2 A felszolgálás lebonyolítása

**7 óra**

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása

### **5.3.1.6.3** Fizetési módok

**1,5 óra**

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Étel- és italismeret tantárgy**

**31 óra**

**1 óra/hét**

### **3.4.3.13** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

### **3.4.3.14** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

### **3.4.3.15** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

### 3.4.3.17 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit,	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan	különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.3.18 A tantárgy témakörei

**3.4.3.6.7** Ételkészítési ismeretek **8 óra**  
 Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingegek, főételek, befejező fogások

**3.4.3.6.8** Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” **2 óra**  
 A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

**3.4.3.6.9** Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban **2 óra**  
 Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

**3.4.3.6.10** Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai **8 óra**  
 Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
 Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
 Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

**3.4.3.6.11** Az italok készítésének szabályai **5 óra**  
 Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

**3.4.3.6.12** Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás **6 óra**  
 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

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**3.4.8**      **Értékesítési ismeretek tantárgy**

**15,5 óra**

**0,5 óra/hét**

**3.4.4.13**      A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

**3.4.4.14**      A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**3.4.4.15**      Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

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

**3.4.4.17**      **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommeliérismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket készít a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

### 3.4.4.18 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.5 A bankettkínálat kialakításának szempontjai

**2,5 óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

**3.4.4.6.6** A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai **2 óra**  
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

**3.4.4.6.7** Sommelier feladatának marketingvonalatkozásai **2 óra**  
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

**3.4.4.6.8** Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése **4 óra**  
Étterem megjelenése az online térben  
Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok  
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

**3.4.4.6.9** Gasztroesemények az online térben **3 óra**  
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

**3.4.4.6.10** Hírlevelek szerkesztése és marketingvonalatkozásai **2 óra**  
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**3.4.9** **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** **31 óra**

**1 óra/hét**

**3.4.5.12** A tantárgy tanításának fő célja a  
A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**3.4.5.13** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

**3.4.5.14** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegennyelv-ismeret  
Matematika  
Étel- és italismeret

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

### 3.4.5.16 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 árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározzik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árres, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
--	---	--	--	--

### 3.4.5.17 A tantárgy témakörei

<p>15 Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p>	<p>Ügyvitel a vendéglátásban</p>	<p><b>6,5 óra</b></p>
<p>16 Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés</p>	<p>Árképzés</p>	<p><b>6,5 óra</b></p>
<p>17 A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredmény szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása</p>	<p>Jövedelmezőség</p>	<p><b>12 óra</b></p>
<p>18 Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés -elszámoltatása</p>	<p>Elszámoltatás</p>	<p><b>6 óra</b></p>

## GYAKORLAT:

### 5.4 Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

#### 5.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

62 óra

2 óra/hét

##### 5.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

##### 5.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### 5.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

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

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizeteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.1.7 A tantárgy témakörei

6	A rendezvény lebonyolítása	<b>22 óra</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, díszétkezesek) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)	
	Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)	
7	Elszámolás, fizetetés	<b>40 óra</b>
	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.	



## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 7.1.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy

62 óra

2 óra/hét

#### 7.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

#### 7.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 7.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

#### 7.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég	A munkavégzés folyamán használja a rendelésfelvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.

Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizetése ellenőrzésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámolt a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetése ellenőrzésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### 7.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 7.1.1.6.1 Felszolgálati ismeretek

**28 óra**

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 7.1.1.6.2 A felszolgálat lebonyolítása

**28 óra**

Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálat  
Szobaszerviz feladatok ellátása

#### 7.1.1.6.3 Fizetési módok

**6 óra**

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**Étel- és italismeret tantárgy**

**387,5 óra**

**12,5 óra/hét**

### 3.4.3.19 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes

és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

**3.4.3.20** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**3.4.3.21** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

**3.4.3.23** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarazza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyha technológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan		

Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újításait, érdekeségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységeket, intoleranciákat, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.3.24 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.13

#### Ételkészítési ismeretek

112,5 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

- 3.4.3.6.14** Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” **20 óra**  
A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
- 3.4.3.6.15** Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban **20 óra**  
Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google
- 3.4.3.6.16** Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai **128 óra**  
Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok
- 3.4.3.6.17** Az italok készítésének szabályai **34 óra**  
Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
- 3.4.3.6.18** Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás **40 óra**  
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
- 3.4.3.6.19** Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák **33 óra**  
A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**3.4.10** **Értékesítési ismeretek tantárgy** **62 óra**

**2 óra/hét**

**3.4.4.19** A tantárgy tanításának fő célja  
A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

**3.4.4.20** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**3.4.4.21** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegennyelv-ismeret  
Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret

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

**3.4.4.23 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

#### **3.4.4.24 A tantárgy témakörei**

**3.4.4.6.11** A bankettkínálat kialakításának szempontjai **15 óra**  
Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

**3.4.4.6.12** A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai **10 óra**  
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

**3.4.4.6.13** Sommelier feladatának marketingvonalatkozásai **7 óra**  
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

**3.4.4.6.14** Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése **15 óra**  
Étterem megjelenése az online térben  
Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok  
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

**3.4.4.6.15** Gasztroesemények az online térben **8 óra**  
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

**3.4.4.6.16** Hírlevelek szerkesztése és marketingvonalatkozásai **7 óra**  
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.11 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

46,5 óra

1,5 óra/hét

**3.4.5.18** A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**3.4.5.19** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

**3.4.5.20** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Matematika

Étel- és italismeret

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

### 3.4.5.22 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 árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.



<p>Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszony-számok számításait és a kerekítési szabályokat.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszony-számok számításairól és a kerekítési szabályokról.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltatást az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Értelmezi és alkalmasza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és köteleességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	

### 3.4.5.23 A tantárgy témakörei

19	Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	<b>9 óra</b>
20	Árképzés Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrekszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árres	<b>9 óra</b>
21	Jövedelmezőség A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása	<b>18 óra</b>
22	Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése	<b>10,5 óra</b>

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

## KÉT ÉVFOLYAMOS KÉPZÉS

### 1. ÉVFOLYAM

#### ELMÉLET:

#### 7.2 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### 7.2.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

##### 7.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

##### 7.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

##### 7.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### 3.1.1.8 A tantárgy témakörei

#### 8 Álláskereső 5 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
 Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### 9 Munkajogi alapismeretek 5 óra

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
 A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
 Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka)  
 Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### 10 Munkaviszony létesítése 5 óra

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)

#### 11 Munkanélküliség 3 óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  
 Az álláskeresői ellátások fajtái  
 Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)  
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

## **11.1 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

### **11.1.1 A munka világa tantárgy**

**54 óra**

**1,5 óra/hét**

#### **11.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

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

#### **11.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

—

#### **11.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

### 11.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszervezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaszervezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszervezés-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. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkahelyre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 11.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 11.1.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások 9 óra

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

#### 11.1.1.6.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

#### 11.1.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra

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

## Turizmus-vendéglátás alapozás

### 11.1.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

144 óra

4 óra/hét

#### 11.1.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

#### 11.1.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 11.1.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

#### 11.1.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	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	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan	
Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan	
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan	Prezentációs program használata.



<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>		
---	--	--	--	--

### 11.1.2.6 A tantárgy témakörei

#### 11.1.2.6.1 A cukrászati termelés alapjai 36 óra

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékfeldolgozáshoz alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

12 Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás

13 Töltelékfeldolgozás a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

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

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

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

#### 16.1.1.1.1 Az ételkészítés alapjai 36 óra

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

#### 16.1.1.1.2 A vendégtéri értékesítés alapjai 36 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniiai 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 alaplőveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### **16.1.1.1.3** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai **36 óra**

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

17 Balaton - egészségturizmus = Hévíz

18 Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

19 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

20 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

21 Budapest - hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

22 Balaton

23 Sopron-Fertő térség

24 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

25 Dunakanyar térség

26 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

27 Budapest

28 Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

## 28.1 Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 28.1.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy

36 óra

1 óra/hét

#### 28.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

#### 28.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 28.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

#### 28.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.

Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	érkezéséig a távozásáig.	A vendég fizetése ellenőrzésére és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámolja a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetése ellenőrzésére és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### 28.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 28.1.1.6.1 Felszolgálati ismeretek

18 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 28.1.1.6.2 A felszolgálat lebonyolítása

18 óra

Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálat  
Szobaszerviz feladatok ellátása

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.12 Értékesítési ismeretek tantárgy

36 óra

1 óra/hét

#### 3.4.4.25 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

**3.4.4.26** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**3.4.4.27** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

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

**3.4.4.29** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		

Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommeliertudást, feladatok marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

### 3.4.4.30 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.17 Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai **24 óra**

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

#### 3.4.4.6.18 A bankettkínálat kialakításának szempontjai **12 óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

### Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

#### 3.4.13 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy **54 óra**

1,5 óra/hét

#### 3.4.5.24 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**3.4.5.25** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

**3.4.5.26** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Matematika

Étel- és italismeret

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

**3.4.5.28** 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 árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árres, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		



<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
--	---	--	--	--

### 3.4.5.29 A tantárgy témakörei

<p>23 Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei</p>	<p>Beszerzés</p>	<p><b>6 óra</b></p>
<p>24 Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai</p>	<p>Raktározás</p>	<p><b>6 óra</b></p>
<p>25 Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei</p>	<p>Termelés</p>	<p><b>6 óra</b></p>
<p>26 Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</p>	<p>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</p>	<p><b>13 óra</b></p>
<p>27 Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés</p>	<p>Árképzés</p>	<p><b>12 óra</b></p>
<p>28</p>	<p>Vállalkozási formák</p>	<p><b>6 óra</b></p>

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)

29 Alapvető munkajogi és adózási formák **5 óra**  
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  
Munkaköri leírás célja, tartalma  
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

## **GYAKORLAT:**

### **Turizmus-vendéglátás alapozás tantárgyi terület**

**29.1.1 IKT a vendéglátásban tantárgy** **72óra**

**2 óra/hét**

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

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

**29.1.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**29.1.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

### 29.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### 29.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 29.1.1.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban

**36 óra**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

#### 29.1.1.6.2 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

**9 óra**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

#### 29.1.1.6.3 Digitális eszközök a turizmusban

**27 óra**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## Turizmus-vendéglátás alapozás

### 29.1.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

288 óra

8 óra/hét

#### 29.1.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

#### 29.1.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 29.1.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

#### 29.1.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	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	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárzás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott- tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 29.1.2.6 A tantárgy témakörei

#### 29.1.2.6.1 A cukrászati termelés alapjai

72 óra

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- 30 Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- 31 Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- 32 Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- 33 Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- 34 Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

#### **34.1.1.1 Az ételkészítés alapjai**

**72 óra**

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

#### **34.1.1.2 A vendégtéri értékesítés alapjai**

**72 óra**

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a  
tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes  
koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **34.1.1.3 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

**72 óra**

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

35 Balaton - egészségturizmus = Hévíz

36 Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

37 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai  
borvidék

38 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

39 Budapest - hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

40 Balaton

41 Sopron-Fertő térség

42 Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

43 Dunakanyar térség

44 Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

45 Budapest

46 Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

## **46.1 Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A pincér - vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

### **46.1.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy**

**108 óra**

**3 óra/hét**

#### **46.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

#### **46.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy



### 46.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizettedi a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizettedi módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.1.8 A tantárgy témakörei

47	A rendezvények típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja	35 óra
48	Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás	25 óra
49	Kommunikáció a vendéggel Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „á 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	12 óra
50	Rendezvénylogisztika Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	20 óra
51	A rendezvény lebonyolítása 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,	16 óra

elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **51.1.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

#### **51.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

#### **51.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### **51.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

### 51.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésfelvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizeteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### 51.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 51.1.1.6.1 Felszolgálási ismeretek

**36 óra**

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 51.1.1.6.2 A felszolgálás lebonyolítása

**36 óra**

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

Étel- és italismeret tantárgy

252 óra

7 óra/hét

### 3.4.3.25 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

### 3.4.3.26 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

### 3.4.3.27 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

### 3.4.3.29 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.

Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan	próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		

Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		
---	--	-------------------------------------	--	--

### 3.4.3.30 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.20 Konyhatechnológiai alapismeretek **74 óra**

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

#### 3.4.3.6.21 Ételkészítési ismeretek **108 óra**

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

#### 3.4.3.6.22 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai **70 óra**

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.14 Értékesítési ismeretek tantárgy **72 óra**

**2 óra/hét**

#### 3.4.4.31 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

#### 3.4.4.32 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3.4.4.33 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret

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

**3.4.4.35 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylatlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján és a rendelkezésre álló részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier- ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		



Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket készít a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

### 3.4.4.36 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.19 Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai **42 óra**

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

#### 3.4.4.6.20 A bankettkínálat kialakításának szempontjai **30 óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.15 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

**54 óra**

**1,5 óra/hét**

#### 3.4.5.30 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

#### 3.4.5.31 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

### 3.4.5.32 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Matematika

Étel- és italismeret

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

### 3.4.5.34 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a be-szerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betar-tása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selej-tezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áru-átvételnél és a rak-tározásnál.
Alkalmazza a ter-meléshez szükséges anyagok vételezé-sének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bi-zonylatokra, számlákra, leltári doku-mentációkra vonat-kozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
Értelmezi és alkal-mazza a százalékszámítás, a mérték-egység-átváltások, a megoszlási viszony-számok számításait és a kerekítési sza-bályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a száza-lékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszony-számok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árres, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	

### 3.4.5.35 A tantárgy témakörei

52	Beszerezés	6 óra
	Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	
53	Raktározás	6 óra
	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai	
54	Termelés	6 óra
	Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	
55	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	12 óra
	Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	

56                                      Árképzés                                      **12 óra**  
Árpolitika, az árkiállítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

57                                      Vállalkozási formák                                      **6 óra**  
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)

58                                      Alapvető munkajogi és adózási formák                                      **6 óra**  
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, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

**EGYBEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT:**

**200 ÓRA**

## 2. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET:

#### 58.1 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

##### 58.1.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

2 óra/hét

###### 58.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

###### 58.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

###### 58.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

## 58.1.1.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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		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	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. 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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	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		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

### 58.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 58.1.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések **11 óra**

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

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

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

#### 58.1.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél **20 óra**

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami 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.

#### 58.1.1.6.3 „Small talk” - általános társalgás **11 óra**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.



#### **3.2.1.6.4**

#### **Állásinterjú**

**20 óra**

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.

### **58.2 Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A pincér - vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

#### **58.2.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy**

**31 óra**

**1 óra/hét**

##### **58.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

##### **58.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### **58.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegennyelv-ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

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

#### **3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizeteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.1.9 A tantárgy témakörei

59 A rendezvény lebonyolítása  
Nytás előtti előkészítő műveletek  
Szervizasztal felkészítése  
Gépek üzembe helyezése

13 óra

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, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

60

Elszámolás, fizettetés

**18 óra**

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **60.1.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy**

**31 óra**

**1 óra/hét**

#### **60.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

#### **60.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### **60.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

#### **60.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésfelvételről és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizetése ellenőrzésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámolja a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetése ellenőrzésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### 60.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 60.1.1.6.1 Felszolgálási ismeretek

14 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 60.1.1.6.2 A felszolgálás lebonyolítása

14 óra

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

**60.1.1.6.3**

Fizetési módok

**3 óra**

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **3.4.16 Értékesítési ismeretek tantárgy**

**62 óra****2 óra/hét**

#### **3.4.4.37** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

#### **3.4.4.38** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### **3.4.4.39** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

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

#### **3.4.4.41** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommeliérismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

### 3.4.4.42 A tantárgy témakörei

3.4.4.6.21 A bankettkínálat kialakításának szempontjai

13 óra

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

**3.4.4.6.22** A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai **12 óra**  
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

**3.4.4.6.23** Sommelier feladatának marketingvonalatkozásai **8 óra**  
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

**3.4.4.6.24** Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése **13 óra**  
Étterem megjelenése az online térben  
Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok  
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

**3.4.4.6.25** Gasztroesemények az online térben **8 óra**  
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

**3.4.4.6.26** Hírlevelek szerkesztése és marketingvonalatkozásai **8 óra**  
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**3.4.17** **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** **46,5 óra**

**1,5 óra/hét**

**3.4.5.36** A tantárgy tanításának fő célja  
A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**3.4.5.37** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

**3.4.5.38** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegennyelv-ismeret  
Matematika  
Étel- és italismeret

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

### 3.4.5.40 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 árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározzik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		



<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árres, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.5.41 A tantárgy témakörei

- 61 Ügyvitel a vendéglátásban **12 óra**  
 Bizonylatok, számlák, leltározás  
 Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  
 Készletgazdálkodás a vendéglátásban
- 62 Árképzés **12 óra**  
 Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés
- 63 Jövedelmezőség **15 óra**  
 A költség fogalma, az eredmény fogalma  
 Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása  
 Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása
- 64 Elszámoltatás **7,5 óra**  
 Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

## **GYAKORLAT:**

### **64.1 Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A pincér - vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

#### **64.1.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

##### **64.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

##### **64.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### **64.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegennyelv-ismeretek  
Vendégtéri ismeretek  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégaival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.1.10 A tantárgy témakörei

65 A rendezvény lebonyolítása  
Nytás előtti előkészítő műveletek  
Szervizasztal felkészítése

22 óra

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)

66

Elszámolás, fizettetés

**40 óra**

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **66.1.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

#### **66.1.1.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

#### **66.1.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### **66.1.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

#### **66.1.1.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésfelvételről és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan	Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A vendég fizetetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

### 66.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 66.1.1.6.1 Felszolgálási ismeretek

**28 óra**

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 66.1.1.6.2 A felszolgálás lebonyolítása

**28 óra**

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása

#### 66.1.1.6.3 Fizetési módok

**6 óra**

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete,

elszámolás a munkáltató felé.

## **Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Étel- és italismeret tantárgy**

**620 óra**

**20 óra/hét**

**3.4.3.31** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

**3.4.3.32** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**3.4.3.33** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

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

**3.4.3.35** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.

Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan	próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		



Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		
---	--	-------------------------------------	--	--

### 3.4.3.36 A tantárgy témakörei

**3.4.3.6.23** Ételkészítési ismeretek **186 óra**  
 Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

**3.4.3.6.24** Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” **22 óra**  
 A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

**3.4.3.6.25** Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban **22 óra**  
 Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

**3.4.3.6.26** Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai **283 óra**  
 Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
 Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
 Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

**3.4.3.6.27** Az italok készítésének szabályai **34 óra**  
 Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

**3.4.3.6.28** Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás **40 óra**  
 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

**3.4.3.6.29** Étél- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák **33 óra**  
 A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

## Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**Értékesítési ismeretek tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

**3.4.4.43** A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

**3.4.4.44** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**3.4.4.45** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

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

### **3.4.4.47 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommeliérismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket készít a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

### 3.4.4.48 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.27 A bankett kínálat kialakításának szempontjai

15

**óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

**3.4.4.6.28** A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai **10 óra**  
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

**3.4.4.6.29** Sommelier feladatának marketingvonalatkozásai **7 óra**  
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

**3.4.4.6.30** Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése **15 óra**  
Étterem megjelenése az online térben  
Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok  
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

**3.4.4.6.31** Gasztroesemények az online térben **8 óra**  
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

**3.4.4.6.32** Hírlevelek szerkesztése és marketingvonalatkozásai **7 óra**  
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

**Pincér - vendégtéri szakember - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**3.4.18** **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** **46,5 óra**

**1,5 óra/hét**

**3.4.5.42** A tantárgy tanításának fő célja  
A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**3.4.5.43** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

**3.4.5.44** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegennyelv-ismeret  
Matematika  
Étel- és italismeret

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

### 3.4.5.46 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 árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározzik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		

<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árres, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktárelszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.5.47 A tantárgy témakörei

67	Ügyvitel a vendéglátásban	<b>12 óra</b>
	Bizonylatok, számlák, leltározás	
	Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői	
	Készletgazdálkodás a vendéglátásban	
68	Árképzés	<b>12,5 óra</b>
	Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés	
69	Jövedelmezőség	<b>16 óra</b>
	A költség fogalma, az eredmény fogalma	
	Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása	
	Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása	
70	Elszámoltatás	<b>6 óra</b>
	Leltárhiány, többlet értelmezése	
	Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása.	

# **Diószegi Sámuel Baptista Technikum és Szakképző Iskola**

a

## **Turizmus - vendéglátás**

ágazathoz tartozó

4 1013 23 05

## **Szakács**

SZAKMA

# **HELYI TANTERVE**

2020.



## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1** Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2** A szakma megnevezése: Szakács
- 1.3** A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 1.4** A szakma szakmairányai: —
- 1.5** A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6** A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7** Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8** Kapcsolódó részzakmák megnevezése: Szakácssegéd

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

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

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

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

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

### A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10. +90	3/11. +80	1. évfolyam +180	2. évfolyam +217
Évfolyam összes óraszama		<b>576</b>	<b>810+90</b>	<b>695+80</b>	<b>1080+180</b>	<b>868+217</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” - általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36+72			36+72	
	Az ételkészítés alapjai	36+72			36+72	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36+72			36+72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36+72			36+72	
Szakács - középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>+36+108</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+72+108</b>	<b>+62+62</b>
	Előkészítés		+6+20		+12+20	
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		+6+20		+12+20	
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek		+6+20		+12+20	
	Alapkészítmények		+1+4		+2+4	
	Sűritési eljárások		+4+10		+8+10	
	Bundázási eljárások		+5+14		+10+14	
	Mártások		+8+20		+16+20	
	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			+4,5+18		+18+18
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			+4,5+18		+18+18
	Savanyítás, tartósítás			+6,5+26		+26+26
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>62</b>
	Kézi szerszámok		20		20	
	Hűtő és fagyasztó berendezések		20		20	
	Főző és sütő berendezések		20		20	
	Egyéb berendezések és gépek		12		12	
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			62		62
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+18+486</b>	<b>+31+2,5+385</b>	<b>+36+180</b>	<b>+77,5+558</b>
	Főzés		+5+123		+18+90	
	Gőzölés		+4+112		+18+90	

Párolás		+5+129			+10+96
Sütés I.		+4+122			+12,5+90
Sütés II.			+5+62,5		+10+70
Különleges technológiák			+5+57		+10+52
Cukrászat			+8+110		+12,5+100
Speciális ételek (mentes, kímélő)			+5+58		+10+50
Ételkészítés árukosárból			+8+100		+12,5+100
<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+36+72</b>	<b>+31+62</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		+5+20		+10+20	
Szezononális alapanyagok használata		+5+17		+10+17	
Heti menük összeállítása		+3+15		+6+15	
Alkalmi menük összeállítása		+5+20		+10+20	
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			+5+17		+8+17
Nemzetközi ételismeret			+4+17		+8+17
Büfék összeállítása és tálalása			+4+16		+8+16
Kalkuláció összeállítása			+2,5+12		+7+12
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>+18+18+54</b>	<b>+15,5 +15,5 +46,5</b>	<b>+36+18+54</b>	<b>+46,5+15,5 +46,5</b>
Áruátvétel		+1+1+4		+4+2+6	
Árugazdálkodási szoftverek használata		+9+9+27		+18+9+27	
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		+1+1+3		+2+1+3	
Az anyagfelhasználás kiszámítása			+3+3+9		+9+3+9
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		+2+2+6		+4+2+6	
Raktározás		+5+5+14		+8+4+12	
Árképzés			+4+4+12		+12+4+12
Bizonylatolás			+2+2,5+7		+6,5+1,5+7
Elszámoltatás			+2,5+2+7		+7+3+6,5
Készletgazdálkodás			+4+4+11,5		+12+4+12
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

## 9. ÉVFOLYAM ELMÉLET

### 1.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### 1.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

**18 óra**

**heti 0,5 óra**

##### 1.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

**1.1.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**1.1.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### **3.1.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.6.1 Álláskeresés**

**5 ÓRA**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek**

**5 ÓRA**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)  
Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése**

**5 ÓRA**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő  
A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
A munkaszerződés módosítása  
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
Munkaidő és pihenőidő  
A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.4 Munkanélküliség**

**3 ÓRA**

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)

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

## 1.2 A munka világa tantárgy

54 óra

heti 1,5 óra

A tantárgy tanításának fő célja a

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

### 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 tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.  Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez 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.  Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		



Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére 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 tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások **9 ÓRA**  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok **36 ÓRA**  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem **9 ÓRA**  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 144 ÓRA**

### 4 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

### 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		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 vendégtérrel felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

<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, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, 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 tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai

**36 ÓRA**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai

**36 ÓRA**

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

A vendégtéri értékesítés alapjai

**36 ÓRA**

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**36 ÓRA**

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

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

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

ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
  
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

# GYAKORLAT

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

### 1.3 IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

#### 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja a

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása	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 üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.

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

## A tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban

**36 ÓRA**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

Digitális tananyagok alkalmazása

**9 ÓRA**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

**27 ÓRA**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**288 ÓRA**

**8 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 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		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 vendégtérrel felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		



Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

## A tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai

**72 ÓRA**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai

**72 ÓRA**

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

A vendégtéri értékesítés alapjai

**72 ÓRA**

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

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.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**72 ÓRA**

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

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

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

ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
  
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 10. ÉVFOLYAM

### ELMÉLET

#### Szakács - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

#### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

36 óra

#### 1 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképzésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel izesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és izesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és izesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		

Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Előkészítés 6 ÓRA

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

#### 3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 6 ÓRA

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

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

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

#### 3.4.1.6.3 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 6 ÓRA

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznék egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

#### 3.4.1.6.4 Alapkészítmények 1 ÓRA

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj - és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez

- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

#### **3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások 4 ÓRA**

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsóval, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

#### **3.4.1.6.6 Bundázási eljárások 5 ÓRA**

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

#### **3.4.1.6.7 Mártások 8 ÓRA**

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

## **Szakács –középszintű képzés**

### **Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy**

**18 óra**

#### **0,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonaritást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### A tantárgy témakörei

Főzés

**5 ÓRA**

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek

- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

## Gőzölés

**4 ÓRA**

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelní, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

## Párolás

**5 ÓRA**

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

## Sütés I.

**4 ÓRA**

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Pírítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával



- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

## Szakács –középszintű képzés

### Ételek tálalása tantárgy

18 óra

#### 0,5 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításához szükséges.	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatéchnológiákat.	Teljesen önállóan		

Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
--------------------	---	-------------------	--	---

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.1 Alapvető tálalási formák, lehetőségek **5 ÓRA**

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tényezőket, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tényért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tényért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tényér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tényéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálát.

#### 3.4.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata **5 ÓRA**

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

#### 3.4.4.6.3 Heti menük összeállítása **3 ÓRA**

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

#### 3.4.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása **5 ÓRA**

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

## Szakács –középszintű képzés

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy**

**36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen

beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagoknak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan		
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az áru-gazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyag-gazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készlet-gazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
---	---	-------------------	--	---

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Áruátvétel **2 ÓRA**

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

#### 3.4.5.6.2 Árugazdálkodási szoftverek használata **18 ÓRA**

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

#### 3.4.5.6.3 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése **2 ÓRA**

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

#### 3.4.5.6.4 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása **4 ÓRA**

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

#### 3.4.5.6.5 Raktározás **10 ÓRA**

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

# GYAKORLAT

## Szakács-középszintű képzés tanulási terület

### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

108 óra

#### 3 óra/hét

##### 3.4.1.7 A tantárgy témakörei

###### 3.4.1.6.8 Előkészítés **20 ÓRA**

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

###### 3.4.1.6.9 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés **20 ÓRA**

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

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

Formaadás: kiszúrás, lepréslés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

###### 3.4.1.6.10 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek **20 ÓRA**

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb só és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

###### 3.4.1.6.11 Alapkészítmények **4 ÓRA**

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj - és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsok,

halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.

- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habguskaként hasznosítható

#### **3.4.1.6.12 Sűrítési eljárások 10 ÓRA**

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

#### **3.4.1.6.13 Bundázási eljárások 14 ÓRA**

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

#### **3.4.1.6.14 Mártások 20 ÓRA**

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

### **Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása**

**tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

#### **3.4.2.6 A tantárgy témakörei**

##### **3.4.2.6.1 Kéziszerszámok 20 ÓRA**

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

##### **3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések 20 ÓRA**

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

**3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések 20 ÓRA**  
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

**3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek 12 ÓRA**  
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyalaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártálapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

### **Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 486 óra**

**13,5 óra/hét**

#### **A tantárgy témakörei**

**Főzés 123 ÓRA**  
A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

**Gőzölés 112 ÓRA**



A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelní, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

Párolás

**129 ÓRA**

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörkölte

Sütés I.

**122 ÓRA**

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérszöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### Ételek tálalása tantárgy

72 óra

#### 2 óra/hét

##### 3.4.4.7 A tantárgy témakörei

###### 3.4.4.6.5 Alapvető tálalási formák, lehetőségek **20 ÓRA**

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt.

###### 3.4.4.6.6 Szezonális alapanyagok használata **17 ÓRA**

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

###### 3.4.4.6.7 Heti menük összeállítása **15 ÓRA**

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

###### 3.4.4.6.8 Alkalmi menük összeállítása **20 ÓRA**

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

**54 óra**

**1,5 óra/hét**

#### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

##### 3.4.5.6.6 Áruátvétel **4 ÓRA**

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

##### 3.4.5.6.7 Árugazdálkodási szoftverek használata **27 ÓRA**

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

##### 3.4.5.6.8 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése **3 ÓRA**

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

##### 3.4.5.6.9 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása **6 ÓRA**

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

##### 3.4.5.6.10 Raktározás **14 ÓRA**

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

**EGYBEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT: 175 ÓRA**

# 11. ÉVFOLYAM

## ELMÉLET

### Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

**Munkavállalói idegen nyelv tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

lebonyolítani.

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción).	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	Számára iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy 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		Digitális 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 szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

## A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

**11 ÓRA**

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

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

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

Önéletrajz és motivációs levél

**20 ÓRA**

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, 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.

„Small talk” - általános társalgás

**11 ÓRA**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.

#### **3.2.1.6.4**                      **Állásinterjú**    **20 ÓRA**

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 szóincset, 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.

## **Szakács-középszintű képzés tanulási terület**

**Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy**    **15,5 óra**

**0,5 óra/hét**

**Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)**    **4,5 ÓRA**  
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

**3.4.1.6.15**                      **Pékárúk és cukrászati alaptészták**    **4,5 ÓRA**

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

**3.4.1.6.16**                      **Savanyítás, tartósítás**    **6,5 ÓRA**

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

31 óra

1 óra/ hét

Sütés II.

5 ÓRA

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

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tézstaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tézsták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

5 ÓRA

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

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

Cukrászat

8 ÓRA

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tézsták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

5 ÓRA

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és



technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

**8 ÓRA**

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

**Ételek tálalása tantárgy**

**15,5 óra**

**0,5 óra/hét**

**3.4.4.6.9** Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

**5 ÓRA**

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

**3.4.4.6.10** Nemzetközi ételismeret

**4 ÓRA**

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

**3.4.4.6.11** Büfék összeállítása és tálalása

**4 ÓRA**

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

**3.4.4.6.12** Kalkuláció összeállítása

**2,5 óra**

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

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy**

**31 óra**

**1 óra/hét**

**3.4.5.6.11** Az anyagfelhasználás kiszámítása

**6 ÓRA**

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan

is el tudják készíteni.

**3.4.5.6.12**                   Árképzés

**8 ÓRA**

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

**3.4.5.6.13**                   Bizonylatolás

**4,5 ÓRA**

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

**3.4.5.6.14**                   Elszámoltatás

**4,5 ÓRA**

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

**3.4.5.6.15**                   Készletgazdálkodás

**8 ÓRA**

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és –csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik

# GYAKORLAT

## Szakács- középszintű képzés tanulási terület

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

62 óra

2 óra/hét

Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

18 ÓRA

**3.4.1.6.17** Pékárúk és cukrászati alaptészták

18 ÓRA

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

**3.4.1.6.18** Savanyítás, tartósítás

26 ÓRA

A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 62 ÓRA

2 óra/hét

**3.4.2.6.5** Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

62 óra

Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfúvóka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása

- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület** **Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy**

**387,5 óra**

**12,5 óra/hét**

Sütés II.

**62,5 ÓRA**

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

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

**57 ÓRA**

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

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

Cukrászat

**110 ÓRA**

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

**58 ÓRA**

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

**100 ÓRA**

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

**Ételek tálalása tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

**3.4.4.6.13** Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

**17 ÓRA**

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

**3.4.4.6.14** Nemzetközi ételismeret

**17 ÓRA**

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

**3.4.4.6.15** Büfék összeállítása és tálalása

**16 ÓRA**

Ígény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

**3.4.4.6.16** Kalkuláció összeállítása

**12 ÓRA**

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

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy**

**46,5 óra**

**1,5 óra/hét**

### **3.4.5.6.16 Az anyagfelhasználás kiszámítása 9 ÓRA**

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

### **3.4.5.6.17 Árképzés 12 ÓRA**

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

### **3.4.5.6.18 Bizonylatolás 7 ÓRA**

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

### **3.4.5.6.19 Elszámoltatás 7 ÓRA**

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

### **3.4.5.6.20 Készletgazdálkodás 11,5 ÓRA**

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsört. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik

# KÉTÉVFOLYAMOS KÉPZÉS

## 1.ÉVFOLYAM

### ELMÉLET

#### 1.4 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

##### 1.4.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

##### 1.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

1.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

### 3.1.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.1.1.6.5 Álláskeresés 5 ÓRA

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
 Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### 3.1.1.6.6 Munkajogi alapismeretek 5 ÓRA

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
 A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
 Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)  
 Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### 3.1.1.6.7 Munkaviszony létesítése 5 ÓRA

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
 A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
 A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő  
 A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
 A munkaszerződés módosítása  
 Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
 Munkaidő és pihenőidő  
 A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### 3.1.1.6.8 Munkanélküliség 3 ÓRA

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)

### Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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



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

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

## **1.5 A munka világa tantárgy**

**54 óra**

### **1,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

## 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 rendben tartására.  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		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedései követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzetes.  Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkahelyi körülményekre 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 tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások

**9 ÓRA**

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

**36 ÓRA**

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem

**9 ÓRA**

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

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

### Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

144 ÓRA

#### 4 óra/ hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 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	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	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárzás	Instrukció alapján részben önállóan		

<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, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarországot 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 tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai

**36 ÓRA**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai

**36 ÓRA**

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

A vendégtéri értékesítés alapjai

**36 ÓRA**

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

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.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**36 ÓRA**

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

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

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

ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.8.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

#### **1.8.1.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

#### **1.8.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

---

#### **1.8.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Előkészítés

**12 óra**

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

#### 3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

**12 óra**

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

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

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás:



töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

#### **3.4.1.6.3 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 12 óra**

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb só és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznék egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

#### **3.4.1.6.4 Alapkészítmények 2 óra**

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj - és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatiszálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható

#### **3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások 8 óra**

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

#### **3.4.1.6.6 Bundázási eljárások 10 óra**

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

#### **3.4.1.6.7 Mártások 16 óra**

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása

- hideg mártásokelőállítás
- egyéb meleg mártások készítése

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### 1.8.2 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

36 óra

1 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

**1.8.2.1** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**1.8.2.2** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

**1.8.2.4** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból

Éttermi igényeknek megfelelő tányérdeszerteket kreál.	Ismeri a tányérdeszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan	alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

### 1.8.2.5 A tantárgy témakörei

#### 1.8.2.5.1 Főzés

**18 óra**

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

#### 1.8.2.5.2 Gőzölés

**18 óra**

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### 1.8.3 Ételek tálalása tantárgy

36 óra

1 óra/hét

#### 1.8.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

#### 1.8.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 1.8.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan		

Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
--------------------	---	-------------------	--	---

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.1 Alapvető tálalási formák, lehetőségek **10 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt.

#### 3.4.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata **10 óra**

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszer típusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

#### 3.4.4.6.3 Heti menük összeállítása **6 óra**

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

#### 3.4.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása **10 óra**

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### 1.8.4 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy **54 óra**

#### 1,5 óra/hét

#### 1.8.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék

anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

**1.8.4.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**1.8.4.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

**1.8.4.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Áruátvétel

**6 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

#### 3.4.5.6.2 Árugazdálkodási szoftverek használata

**27 óra**

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

#### 3.4.5.6.3 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

**3 óra**

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

#### 3.4.5.6.4 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

**6 óra**

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

### 3.4.5.6.5

### Raktározás

12 óra

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

## GYAKORLAT

### Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

#### 1.6 IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

#### 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja a

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

#### 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 rendeltetészerűen, a vagyonvédelmi,	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	munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

### **A tantárgy témakörei**

Digitális eszközök a vendéglátásban

**36 ÓRA**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

Digitális tananyagok alkalmazása

**9 ÓRA**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

**27 ÓRA**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## **Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület**

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**288 ÓRA**

**8 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

### 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		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	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	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, űrtartalom, 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, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, 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 tantárgy témakörei**

A cukrászati termelés alapjai **72 ÓRA**  
A cukrászüzem helységei, munkaterületei  
A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  
A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései  
A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai  
Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései  
Cukrászati alpműveletek gyakorlása:  
- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalázító műveletek, tésztafeldolgozás  
- Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás  
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés  
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők  
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai **72 ÓRA**  
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

A vendégtéri értékesítés alapjai **72 ÓRA**  
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  
A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai **72 ÓRA**  
A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

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

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

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.8.5 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy**

**108 óra**

**3 óra/hét**

#### **1.8.5.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

**1.8.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**1.8.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.7 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.8

#### Előkészítés

**20 óra**

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

**3.4.1.6.9** Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés **20 óra**  
A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:  
Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  
Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabo- zás, szűrés  
Formaadás: kiszúrás, lepréslés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás  
Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés  
Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

**3.4.1.6.10** Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek **20 óra**  
A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb só és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.  
Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznék egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.  
Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

**3.4.1.6.11** Alapkészítmények **4 óra**  
A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:  
- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak  
- farce-ok: máj - és húsfarce-ok  
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz  
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsk, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.  
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez  
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható  
- muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható

**3.4.1.6.12** Sűrítési eljárások **10 óra**  
A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:  
- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórák, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával  
- keményítők használata  
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait  
- az étel sűrítése saját anyagával  
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)  
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel  
- burgonyával történő sűrítés

**3.4.1.6.13** Bundázási eljárások **14 óra**

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

### 3.4.1.6.14

### Mártások

**20 óra**

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártásokelőállítás
- egyéb meleg mártások készítése

## Szakács –közep szintű képzés tanulási terület

### 1.8.6 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

**72 óra**

**2 óra/hét**

#### 1.8.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

#### 1.8.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 1.8.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a	
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	balesetmegelőzési és munkavédelmi	



Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan	szabályokat.	
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.2.6.1 Kéziszerszámok 20 óra

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

#### 3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések 20 óra

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

#### 3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések 20 óra

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

#### 3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek 12 óra

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártálapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### 1.8.7 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

180 óra

5 óra/hét

#### 1.8.7.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

#### 1.8.7.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 1.8.7.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 1.8.7.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		Információszerzés online forrásokból
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		

Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

### 1.8.7.6 A tantárgy témakörei

#### 1.8.7.6.1 Főzés

**90 óra**

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

#### 1.8.7.6.2 Gőzölés

**90 óra**

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelnik, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### 1.8.8 Ételek tálalása tantárgy

72 óra

2 óra/hét

#### 1.8.8.1 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

#### 1.8.8.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 1.8.8.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kome-penciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alap-anyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüosz-szeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tu-dásnak, amely ren-dezvény lebonyolí-táshoz szükséges	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és - átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

### **3.4.4.7 A tantárgy témakörei**

#### **3.4.4.6.5 Alapvető tálalási formák, lehetőségek 20 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálát.

#### **3.4.4.6.6 Szezonális alapanyagok használata 17 óra**

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

#### **3.4.4.6.7 Heti menük összeállítása 15 óra**

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

#### **3.4.4.6.8 Alkalmi menük összeállítása 20 óra**

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

### **1.8.9 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 54 óra**

#### **1,5 óra/hét**

#### **1.8.9.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

#### **1.8.9.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

### 1.8.9.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

### 1.8.9.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagoknak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan		
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az áruigazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyagigazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat.	Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan	Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.6 Áruátvétel 6 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

#### 3.4.5.6.7 Árugazdálkodási szoftverek használata 27 óra

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

#### 3.4.5.6.8 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése 3 óra

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

#### 3.4.5.6.9 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása 6 óra

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

#### 3.4.5.6.10 Raktározás 12 óra

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

## EGYBEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT 200 ÓRA

## 2.ÉVFOLYAM

### ELMÉLET

#### **Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### **Munkavállalói idegen nyelv tantárgy**

**62 óra**

#### **2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja a

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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



## 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		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	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. 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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	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		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

## A tantárgy témakörei

### Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

**11 óra**

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

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

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

### Önéletrajz és motivációs levél

**20 óra**

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, 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.

### „Small talk” - általános társalgás

**11 óra**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.

### 3.2.1.6.4

### Állásinterjú

20 óra

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.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

62 óra

#### 2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel izesít és fűszerez. A	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	higiéniai és szakmai szabályokat betartja	
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	termékkészítés	

Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	közben.	
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.8 A tantárgy témakörei

**3.4.1.6.15** Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) **18 óra**  
 Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

**3.4.1.6.16** Pékárúk és cukrászati alaptészták **18 óra**  
 A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.

**3.4.1.6.17** Savanyítás, tartósítás **26 óra**  
 A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszán eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

**77,5 óra**

#### 2,5 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonaritást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális

elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### A tantárgy témakörei

Párolás

**10 óra**

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)

- Gyümölcsök
- Összetett párolások:
- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörkölték

#### Sütés I.

**12,5 óra**

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsírdekkban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérszöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

#### Sütés II.

**10 óra**

Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospiben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranyaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

#### Különleges technológiák

**10 óra**

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

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

#### Cukrászat

**12,5 óra**

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

#### Speciális ételek (mentes, kímélő)

**10 óra**

A tanuló képessé válik arra, hogy ételleket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

#### Ételkészítés árukosárból

**12,5 óra**

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

### **Ételek tálalása tantárgy**

**31 óra**

#### **1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Eszztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

### 3.4.4.8 A tantárgy témakörei

**3.4.4.6.9** Rendezvényekkel kapcsolatos teendők **8 óra**  
Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

**3.4.4.6.10** Nemzetközi ételismeret **8 óra**  
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

**3.4.4.6.11** Büfék összeállítása és tálalása **8 óra**  
Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonaritást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

**3.4.4.6.12** Kalkuláció összeállítása **7 óra**  
A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menükhöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonaritás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.



## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

62 óra

2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.11 Az anyagfelhasználás kiszámítása **12 óra**

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

#### 3.4.5.6.12 Árképzés **16 óra**

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### 3.4.5.6.13 Bizonylatolás **8 óra**

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

**3.4.5.6.14**

Elszámoltatás

**10 óra**

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

**3.4.5.6.15**

Készletgazdálkodás

**16 óra**

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

**GYAKORLAT :****Szakács –középszintű képzés tanulási terület****Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy****62 óra****2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja a

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

**3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket,	
Alapanyagokat készíti elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A	
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	higiéniái és szakmai szabályokat betartja termékkészítés	

Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	közben.	
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.9 A tantárgy témakörei

**3.4.1.6.18** Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) 18 óra  
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

**3.4.1.6.19** Pékárúk és cukrászati alaptészták **18 óra**

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.

**3.4.1.6.20** Savanyítás, tartósítás **26 óra**

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

## Szakács –középszintű képzés tanulási terület

### Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

62 óra

2 óra/hét

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

#### 3.4.2.7 A tantárgy témakörei

##### 3.4.2.6.1 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

62 óra

Mélységében ismeri a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.

- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkömentesítése
- Gőzfűvőka vízkömentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület** **Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy**

**558 óra**

### **18 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### **A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Alkalmazza a különböző hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból

Éttermi igényeknek megfelelő tányérdeszerteket kreál.	Ismeri a tányérdeszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan	alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

## A tantárgy témakörei

### Párolás

**96 óra**

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

### Sütés I.

**90 óra**

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni

pörzsanyagképzés

- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

Sütés II.

**70 óra**

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

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranyaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

**52 óra**

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacs, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

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

Cukrászat

**100 óra**

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

**50 óra**

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.



Ételkészítés árukosárból

**100 óra**

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

## **Szakács –középszintű képzés tanulási terület**

**Ételek tálalása tantárgy**

**62 óra**

**2 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

### **3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt.	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan	Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	

Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

### 3.4.4.9 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.13 Rendezvényekkel kapcsolatos teendők **17 óra**

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

#### 3.4.4.6.14 Nemzetközi ételismeret **17 óra**

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

#### 3.4.4.6.15 Büfék összeállítása és tálalása **16 óra**

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

#### 3.4.4.6.16 Kalkuláció összeállítása **12 óra**

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

## Szakács –közep szintű képzés tanulási terület

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy**

**46,5 óra**

**1,5 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális

elvárások

—

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagoknak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számítási módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számítási módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.16 Az anyagfelhasználás kiszámítása **9 óra**

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

#### 3.4.5.6.17 Árképzés **12 óra**

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### 3.4.5.6.18 Bizonylatolás **7 óra**

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

#### 3.4.5.6.19 Elszámoltatás **6,5 óra**

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

#### 3.4.5.6.20 Készletgazdálkodás **12 óra**

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek

felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

**Diószegi Sámuel Baptista Technikum és Szakképző  
Iskola**

**OM 100563**

**A**

**Turizmus - vendéglátás**

**ÁGAZAT**

**Szakács szaktechnikus**

**5 1013 23 06**

**SZAKKÉPESÍTÉSÉNEK**

**HELYIPROGRAMJA**

**2020.**

## A SZAKMA ALAPADATAI

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

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

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

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

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

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

### A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Tanulási terület	Évfolyam összes óraszámja	<b>252</b>	<b>324</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>744</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5	-	-	-	-	5	-
	Munkajogi alapismeretek	5	-	-	-	-	5	-
	Munkaviszony létesítése	5	-	-	-	-	5	-
	Munkanélküliség	3	-	-	-	-	3	-
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	-	11	-	11
	Önéletrajz és motivációs levél	-	-	-	-	20	-	20
	„Small talk” - általános társalgás	-	-	-	-	11	-	11
	Állásinterjú	-	-	-	-	20	-	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9	-	-	-	-	9	-
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36	-	-	-	-	36	-
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9	-	-	-	-	9	-
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36	-	-	-	-	36	-
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	-	9	-	-	-	9	-
	Digitális eszközök a turizmusban	-	27	-	-	-	27	-



	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>72+72</b>	<b>144+144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216+216</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
	Az ételkészítés alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
	A vendégtéri értékesítés alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
Szakács - középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+36 és 72</b>	<b>31+5</b>	<b>0</b>	<b>+36 és 108</b>	<b>0</b>
	Előkészítés	-	-	+6 és 12	-	-	+2 és 8	-
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	-	-	+6 és 12	-	-	+4 és 8	-
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	-	-	+6 és 12	-	-	+2 és 8	-
	Alapkészítmények	-	-	+2 és 4	-	-	+2 és 4	-
	Sűrítési eljárások	-	-	+5 és 10	-	-	+2 és 8	-
	Bundázási eljárások	-	-	+5 és 10	-	-	+4 és 12	-
	Mártások	-	-	+6 és 12	-	-	+4 és 10	-
	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	-	-	-	11+2	-	+4 és 14	-
	Pékárúk és cukrászati alaptészták	-	-	-	13+2	-	+6 és 20	-
	Savanyítás, tartósítás	-	-	-	7+1	-	+6 és 16	-
	<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>31+5</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
	Kéziszerszámok	-	-	20	-	-	20	-
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	-	-	20	-	-	20	-
	Főző- és sütőberendezések	-	-	20	-	-	20	-
	Egyéb berendezések és gépek	-	-	12	-	-	12	-
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	-	-	-	31+5	-	36	-
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>+36 és 248+4</b>	<b>0</b>	<b>+72 és 180</b>	<b>31+217</b>
	Főzés	-	-	50	-	-	+24 és 60	-
	Gőzölés	-	-	46	-	-	+16 és 40	-

Párolás	-	-	50	-	-	+16 és 40	-
Sütés I.	-	-	70	-	-	+16 és 40	-
Sütés II.	-	-	-	+8 és 50	-	-	+5 és 30
Különleges technológiák	-	-	-	+7 és 25	-	-	+5 és 27
Cukrászat	-	-	-	+7 és 70	-	-	+9 és 70
Speciális ételek (mentes, kímélő)	-	-	-	+7 és 33	-	-	+5 és 30
Ételkészítés árukosárból	-	-	-	+7 és 70	-	-	+7 és 60
<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>62+10</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>+15,5 és 62</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	-	-	10	-	-	10	-
Szezonális alapanyagok használata	-	-	8	-	-	8	-
Heti menük összeállítása	-	-	8	-	-	8	-
Alkalmi menük összeállítása	-	-	10	-	-	10	-
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	-	-	-	17+3	-	-	+4 és 17
Nemzetközi ételismeret	-	-	-	17+3	-	-	+4 és 17
Büfék összeállítása és tálalása	-	-	-	16+2	-	-	+4 és 16
Kalkuláció összeállítása	-	-	-	12+2	-	-	+3,5 és 12
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+36</b>	<b>+36 és 32+4</b>	<b>0</b>	<b>54+36</b>	<b>+15,5 + 31</b>
Áruátvétel	-	-	4+4	-	-	7+4	-
Árugazdálkodási szoftverek használata	-	-	18+18	-	-	23+18	-
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	-	-	2+2	-	-	5+2	-
Az anyagfelhasználás kiszámítása	-	-	-	+7 és 8	-	-	+3 és 6
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	-	-	4+4	-	-	7+4	-
Raktározás	-	-	8+8	-	-	12+8	-
Árképzés	-	-	-	+7 és 8	-	-	+3 és 6
Bizonylatolás	-	-	-	+7 és 7	-	-	+3 és 6
Elszámoltatás	-	-	-	+7 és 7	-	-	+3 és 6
Készletgazdálkodás	-	-	-	+8 és 6	-	-	+3,5 és 7

Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93+186</b>	<b>52+2</b>	<b>77,5 +170,5</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel	-	-	-	-	16+36	52+2	-
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	-	-	-	-	12+22	-	15+34
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás	-	-	-	-	30+76	-	15+34
	Létszám- és bér gazdálkodás	-	-	-	-	15+19	-	15+34
	Vezetés a gyakorlatban	-	-	-	-	10+9	-	15+34
	Vállalkozás indítása	-	-	-	-	10+24	-	17,5 +34,5
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31+93</b>	<b>0</b>	<b>31+93</b>
	Marketing	-	-	-	-	17+63	-	17+63
	Viselkedés és üzleti protokoll	-	-	-	-	14+30	-	14+30
	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>279</b>	<b>0</b>	<b>279</b>
	Konyhavezetési ismeretek	-	-	-	-	191	-	191
	Élelmezésvezetői ismeretek	-	-	-	-	88	-	88
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>175</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>0</b>

A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.

## 9. ÉVFOLYAM

### Elméleti tantárgyak:

#### Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

#### heti 0,5 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja: A tanuló általános felkészítése az álláskereső módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

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

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### **3.1.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.6.1 Álláskeresés 5 óra**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek 5 óra**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)  
Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése 5 óra**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Probaidő  
A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
A munkaszerződés módosítása  
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
Munkaidő és pihenőidő  
A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.4 Munkanélküliség 3 óra**

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)

### **3.1 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

### **3.2.1. A munka világa tantárgy**

**54 óra**

**heti 1,5 óra**

**3.2.1.** A tantárgy tanításának fő célja: A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószereződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

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

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

**3.2.1.1.** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.2.1.1.** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

**3.2.1.3. 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 rendben tartására.  Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.  Udvarias és előzékeny.	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		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.2.2. A tantárgy témakörei

**3.2.2.1. Alapvető szakmai elvárások** **9 óra**  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

**3.2.2.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok** **36 óra**  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

**3.2.2.3. Munkabiztonság és egészségvédelem** **9 óra**  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegély nyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

72 óra

heti 2 óra

### 3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

—

### 3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	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	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	



A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek. Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása. Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott- tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

**18 óra**

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### **3.3.3.6.2** Az ételkészítés alapjai

**18 óra**

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

#### **3.3.3.6.3** A vendégtéri értékesítés alapjai

**18 óra**

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **3.3.3.6.4** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**18 óra**

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

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

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során

bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Gyakorlat:**

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

#### **IKT a vendéglátásban tantárgy**

**36 óra**

#### **heti 1 óra**

##### **3.2.2.4. A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

**3.2.2.4.1.** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások.

**3.2.3.1.2.** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalma

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

### 3.2.2.4.3. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	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	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

### 3.2.2.4.4. A tantárgy témakörei

#### 3.2.2.4.5. Digitális eszközök a vendéglátásban

**36 óra**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

### Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

**72 óra**

**heti 2 óra**

#### 3.3.3.7 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált,

általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

**3.3.3.8** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.3.3.9** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

**3.3.3.11 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		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	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
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.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	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, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</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 termásvizek, 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>		



### **3.3.3.12 A tantárgy témakörei**

#### **3.3.3.6.5 A cukrászati termelés alapjai 18 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### **3.3.3.6.6 Az ételkészítés alapjai 18 óra**

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

#### **3.3.3.6.7 A vendégtéri értékesítés alapjai 18 óra**

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

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.

#### **3.3.3.6.8 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 18 óra**

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

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

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**0 óra**

## 10. ÉVFOLYAM

### Elmélet:

#### 3.2 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**144 óra**

**heti 4 óra**

##### 3.3.3.13 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

##### 3.3.3.14 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.3.3.15 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.3.3.17 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		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés Műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott- tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.18 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.9 A cukrászati termelés alapjai

**36 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

#### **3.3.3.6.10** Az ételkészítés alapjai

**36 óra**

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

#### **3.3.3.6.11** A vendégtéri értékesítés alapjai

**36 óra**

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **3.3.3.6.12** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**36 óra**

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

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

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során

bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Gyakorlat:**

### **3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

#### **4. IKT a vendéglátásban tantárgy**

**36 óra**

**heti 1 óra**

##### **5. A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

6. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

7. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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



## 9. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	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	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

## 10. A tantárgy témakörei

### 3.3.2.6.1 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

**9 óra**

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

### 3.3.2.6.2 Digitális eszközök a turizmusban

**27 óra**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  
A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai  
Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  
A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 144 óra**

**heti 4 óra**

### 3.3.3.19 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

**3.3.3.20** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.3.3.21** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

**3.3.3.23 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		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	Empátia, odafigyelés másokra	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Konfliktuskezelés	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Kooperativitás	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	Önállóság	
			Céltudatosság	
			Kudarctűrés	
			A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

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

### 3.3.3.24 A tantárgy témakörei

**3.3.3.6.13** A cukrászati termelés alapjai  
A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

**36 óra**

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  
A cukrászati termékészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### **3.3.3.6.14** Az ételkészítés alapjai

**36 óra**

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

#### **3.3.3.6.15** A vendégtéri értékesítés alapjai

**36 óra**

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textiliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélok kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **3.3.3.6.16** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**36 óra**

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

- Balaton - egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest - hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**0 óra**

## 11. ÉVFOLYAM

### Elmélet:

#### Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### 3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

36 óra

heti 1 óra

##### 3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

##### 3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

##### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges	

Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti.	
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Előkészítés

**6 óra**

A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

#### 3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

**6 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

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

Formaadás: kiszúrás, lepréslés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

#### 3.4.1.6.3 Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek

**6 óra**

A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes piritást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti.

#### 3.4.1.6.4 Alapkészítmények

**2 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:

- Hidegen és melegen kevert fűszervajak
- Máj- és húsfarce-ok
- Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatiszt készítmények első sorban világos húshoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)
- Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)

Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)  
Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)

**3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások 5 óra**

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

- Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel
- Keményítőkkal
- Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)
- Ételek saját anyagával
- Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- Zsemlemorzzával, kenyérrel
- Burgonyával

**3.4.1.6.6 Bundázási eljárások 5 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:

- Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

**3.4.1.6.7 Mártások 6 óra**

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

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

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 36 óra**

**heti 1 óra**

**3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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



### 3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

### 3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Áruátvétel

4 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására.

Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

**3.4.5.6.2** Árugazdálkodási szoftverek használata **18 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

**3.4.5.6.3** Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése **2 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

**3.4.5.6.4** Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása **4 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

**3.4.5.6.6** Raktározás **8 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

## Gyakorlat:

### 3.4 Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

72 óra

#### heti 2 óra

##### 3.4.1.5 A tantárgy tanításának fő célja

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

##### 3.4.1.6 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.4.1.7 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A	
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	higiéniai és szakmai szabályokat betartja.	

Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
---	---	-------------------	--	--

### 3.4.1.7 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.8 Előkészítés 12 óra

A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

#### 3.4.1.6.9 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 12 óra

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

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

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

#### 3.4.1.6.10 Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek 12 óra

A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti.

#### 3.4.1.6.11 Alapkészítmények 4 óra

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:

- Hidegen és melegen kevert fűszervajak
- Máj- és húsfarce-ok
- Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatisztított készítmények első sorban világos húshoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)
- Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)

Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)

Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)

**3.4.1.6.12 Sűrítési eljárások 10 óra**

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

- Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon piritott liszttel
- Keményítőkkal
- Roux-szal, agaraggal, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)
- Ételek saját anyagával
- Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- Zsemlemorzsával, kenyérrel
- Burgonyával

**3.4.1.6.13 Bundázási eljárások 10 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:

- Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

**3.4.1.6.14 Mártások 12 óra**

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

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

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **3.4.2 Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

**72 óra**

**heti 2 óra**

**3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

**3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.2.6.1 Kéziszerszámok

**20 óra**

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

#### 3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések

**20 óra**

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

#### 3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések

**20 óra**

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

#### 3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek

**12 óra**

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

Ajánlás:

- Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie.
- Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás,

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

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

216 óra

heti 6 óra

#### 3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

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

#### 3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különböző hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok	

Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál.	
--	---	-------------------	---	--

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.1 Főzés

**50 óra**

A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámózás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

#### 3.4.3.6.2 Gőzölés

**46 óra**

A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

#### 3.4.3.6.3 Párolás

**50 óra**

A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök



#### **3.4.3.6.4 Sütés I.**

**70 óra**

A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légterű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tézta pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

### **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

#### **3.4.4 Ételek tálalása tantárgy**

**36 óra**

**heti 1 óra**

##### **3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

##### **3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.1 Alapvető tálalási formák, lehetőségek

**10 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálalt.

#### 3.4.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata

**8 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.4.6.3 Heti menük összeállítása

**8 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.

#### 3.4.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása

**10 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

szезonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra.

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 36 óra**

**heti 1 óra**

### 3.4.5.7 A tantárgy tanításának fő célja

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

### 3.4.5.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

### 3.4.5.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.5.10 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, űzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.4.5.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Lebonyolítja a be-érkező alapanyagnak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit.	Teljesen önállóan	Pontosan és felelős-ségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	

Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		

### 3.4.5.12 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.5 Áruátvétel

4 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

#### 3.4.5.6.6 Árugazdálkodási szoftverek használata

18 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.5.6.7 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

2 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.5.6.8 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

4 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési

mennyiséget.

**3.4.5.6.7** Raktározás

**8 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**175 óra**

## 12. ÉVFOLYAM

### Elmélet:

### 3.5 Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### 3.4.5 Ételtészítés-technológiai ismeretek tantárgy

36 óra

heti 1 óra

##### 3.4.3.7 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

##### 3.4.3.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.4.3.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

##### 3.4.3.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen	

Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alapanyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.3.12 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.5 Sütés II.

8 óra

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

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

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

#### 3.4.3.6.6 Különleges technológiák

7 óra

3.4.3.6.7 A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostos húsoknál alkalmazzák.

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

#### **3.4.3.6.8 Cukrászat**

**7 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése
- A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok készítése
- Mártások, öntetek készítése

#### **3.4.3.6.9 Speciális ételek (mentes, kímélő)**

**7 óra**

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

#### **3.4.3.6.10 Ételkészítés árukosárból**

**7 óra**

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

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **3.4.6 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 36 óra**

**heti 1 óra**

#### **3.4.5.13 A tantárgy tanításának fő célja**

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

#### **3.4.5.14 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

#### **3.4.5.15 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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



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

**3.4.5.17 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagoknak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit.	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
---	---	-------------------	--	---

### 3.4.5.18 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.9 Az anyagfelhasználás kiszámítása

7 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.5.6.8 Árképzés

7 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### 3.4.5.6.9 Bizonylatolás

7 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.

#### 3.4.5.6.10 Elszámoltatás

7 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.5.6.11 Készletgazdálkodás

8 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számítani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.

## Gyakorlat:

### 3.6 Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### 3.4.7 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

36 óra

heti 1 óra

##### 3.4.1.9 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

3.4.1.11 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

##### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

### 3.4.1.8 A tantárgy témakörei

**3.4.1.6.15** Töltelékárut (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) **13 óra**  
A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, illetve használni a különféle konyhai húskészítményeket:

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

**3.4.1.6.16** Pékárut és cukrászati alaptészták **15 óra**  
A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. Elsajátítja a kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítését, valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítését kovász segítségével.

**3.4.1.6.17** Savanyítás, tartósítás **8 óra**  
A tanuló megérti a savanyítás metódusát. Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal.

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.8 Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

36 óra

#### heti 1 óra

##### 3.4.2.5 A tantárgy tanításának fő célja

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

##### 3.4.2.6 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.4.2.7 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

#### 3.4.2.7 A tantárgy témakörei

##### 3.4.2.6.1 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

36 óra

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

Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével
- Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkömentesítése
- Gőzfűvóka vízkömentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció
- Cool down program
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.9 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 252 óra

heti 7 óra

#### 3.4.3.13 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alpanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

#### 3.4.3.14 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.4.3.15 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.3.17 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen	

Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alapanyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.3.18 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.11 Sütés II.

54 óra

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

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

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

#### 3.4.3.6.12 Különleges technológiák

25 óra

3.4.3.6.13 A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostosított húsoknál alkalmazzák.

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

#### **3.4.3.6.14 Cukrászat**

**70 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése
- A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok készítése
- Mártások, öntetek készítése

#### **3.4.3.6.15 Speciális ételek (mentes, kímélő)**

**33 óra**

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

#### **3.4.3.6.16 Étélkészítés árukosárból**

**70 óra**

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

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **3.4.10 Ételek tálalása tantárgy**

**72 óra**

**heti 2 óra**

#### **3.4.4.5 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

3.4.4.7 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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



kell lebonyolítani.

### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Eszztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menü-összeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata
Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

### 3.4.4.7 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.5 Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

**20 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.

#### 3.4.4.6.6 Nemzetközi ételismeret

**20 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

#### 3.4.4.6.7 Büfé összeállítása és tálalása

**18 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.4.6.8 Kalkuláció összeállítása

14 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

### Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

#### 3.4.11 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 36 óra

heti 1 óra

##### 3.4.5.19 A tantárgy tanításának fő célja

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

**3.4.5.20** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.4.5.21 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

##### 3.4.5.23 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit.	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó	

Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az áru-gazdálkodási szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata	

### 3.4.5.24 A tantárgy témakörei

**3.4.5.6.10** Az anyagfelhasználás kiszámítása  
A témakör elsajátítását követően a tanuló:

**8 óra**

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

#### **3.4.5.6.12** Árképzés

**8 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### **3.4.5.6.13** Bizonylatolás

**7 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.

#### **3.4.5.6.14** Elszámoltatás

**7 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### **3.4.5.6.15** Készletgazdálkodás

**6 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számítani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**200 óra**

## 13. ÉVFOLYAM

### Elmélet:

#### 3.7 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

##### 3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

heti 2 óra

###### 3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

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

###### 3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

###### 3.2.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem

stb.) kell lebonyolítani.

### 3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>
--	---	--------------------------	--	--

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		

### 3.2.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

**11 óra**

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

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

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

#### 3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

**20 óra**

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

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



hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

#### **3.2.1.6.3** „Small talk” - általános társalgás

**11 óra**

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

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

#### **3.2.1.6.4** Állásinterjú

**20 óra**

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

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

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

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

### **3.5 Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

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

### **3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy**

**93 óra**

**heti 3 óra**

#### **3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

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

—

#### **3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

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

### 3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési áraból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az áruk beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
A bevételi- és beszerzésiérték-adatokból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységeire és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályzásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályzásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitelszámla-készítésre
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		

A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások, internet használata az álláskeresési és toborzási, kiképzési feladatokhoz A törvényi szabályozás követése internet segítségével
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemelelési sztenderdjeit, és ellenőrzi a	Sztenderdzálási alapismeretekkel rendelkezik.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások készségszintű használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételel.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételelnek lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### 3.5.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.1 Gazdálkodás a bevételekkel

16 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel fogalma, egyszerű számveteli alapjai

Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási 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 egységekre, időtávokra bontása

#### 3.5.1.6.2 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 12 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás

A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás

A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzema-  
vara, meghibásodása esetén, sztornózás

Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata

A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás

Értékesítési szerződés

A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása

Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució

Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)

Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai

Felszolgálati díj kifizetése

TIP kifizetése

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása

Az ártájékoztató eszközök

### **3.5.1.6.3**           Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás

**30 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Az áruforgalmi mérleg sor elemei

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

Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)

Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése

Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés

Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások)

Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készlet-nyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása

A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet

Készlet-nyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése

Anyagi felelősség

Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése

Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök

Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

### **3.5.1.6.4**           Létszám- és bérgazdálkodás

**15 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Álláshirdetések

Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás

Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása

Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning

A munkaviszony létesítése és megszüntetése

A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai  
Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás  
A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai

Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése

Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése

A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok

Munkakörök és szükséges képzettségek

Munkaköri leírások

A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)

Adózás (SZJA, járulékok, borraivaló és TIP speciális szabályozása)

A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)

Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

#### **3.5.1.6.5**                    Vezetés a gyakorlatban **10 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákön keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

#### **3.5.1.6.6**                    Vállalkozás indítása **10 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése

A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)

A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

### **Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

#### **3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy **31 óra****

##### **heti 1 óra**

##### **3.5.2.1** A tantárgy tanításának fő célja

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

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

alkalmazza.

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

**3.5.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem

Etika

Informatika

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

**3.5.2.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik.	Internetes források használata
Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketing-eszközöket és módszereket használja munkája során.	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	Internetes források használata
Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		Internetes források használata
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		

A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálására személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.1 Marketing

17 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai

Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei

Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Online elégedettség-visszajelző rendszerek

Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett

A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata

Személyes eladás

Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)

Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok

Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei

Belső PR - szervezeti kultúra

A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat

Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

#### 3.5.2.6.2 Viselkedés és üzleti protokoll

14 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A protokoll fogalma és értelmezése

Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)

Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel

Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás



Kommunikáció telefonon  
A bemutatás, bemutatkozás szabályai  
Öltözködési szabályok (dress-code)  
Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai  
A kiszolgálás protokolláris sorrendje  
A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai  
A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

## **Gyakorlat:**

### **3.6 Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

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

#### **3.5.3 Üzleti menedzsment tantárgy**

**186 óra**

**heti 6 óra**

##### **3.5.1.7 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

**3.5.1.8** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

---

**3.5.1.9** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

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

### 3.5.1.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési áraból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az áruk beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
A bevételi- és beszerzési érték adatokból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységeire és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályzásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályzásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitelszámla-készítésre
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		

A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások, internet használata az álláskeresési és toborzási, kiképzési feladatokhoz A törvényi szabályozás követése internet segítségével
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemelelési sztenderdjeit, és ellenőrzi a	Sztenderdzálási alapismeretekkel rendelkezik.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások készségszintű használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételel.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételelnek lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### 3.5.1.12 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.7 Gazdálkodás a bevételekkel

36 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel fogalma, egyszerű számveteli alapjai

Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási 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 egységekre, időtávokra bontása

#### 3.5.1.6.8 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 22 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás

A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás

A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemelelése, meghibásodása esetén, sztornózás



A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai  
Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás  
A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai

Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése  
Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése  
A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok  
Munkakörök és szükséges képzettségek  
Munkaköri leírások  
A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)  
Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása)  
A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)  
Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

#### **3.5.1.6.11**      Vezetés a gyakorlatban      **9 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

#### **3.5.1.6.12**      Vállalkozás indítása      **24 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:  
Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése  
A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)  
A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

### **Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

#### **3.5.4 Marketing és protokoll tantárgy      93 óra**

**heti 3 óra**

##### **3.5.2.7**      A tantárgy tanításának fő célja

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

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

**3.5.2.8** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

---

**3.5.2.9** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem

Etika

Informatika

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

**3.5.2.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

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



Munkája során ügyel vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nem- zetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

### 3.5.2.12 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.3 Marketing

63 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai

Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei

Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Online elégedettség-visszajelző rendszerek

Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett

A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata

Személyes eladás

Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)

Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok

Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei

Belső PR - szervezeti kultúra

A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat

Üzleti kommunikáció: ajánlatkérés, ajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

#### 3.5.2.6.4 Viselkedés és üzleti protokoll

30 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A protokoll fogalma és értelmezése

Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)

Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel

Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés

Tegeződés, magázódás

Kommunikáció telefonon

A bemutatás, bemutatkozás szabályai

Öltözködési szabályok (dress-code)

Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai

A kiszolgálás protokolláris sorrendje

A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai

A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

## Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.5.5 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy

279 óra

heti 9 óra

#### 3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

#### 3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

### 3.5.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.3.6.1 Konyhavezetési ismeretek

**191 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.

#### 3.5.3.6.2 Élelmezésvezetői ismeretek

**88 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**0 óra**

## 1/13. ÉVFOLYAM

### Elmélet:

### Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### 3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

heti 0,5 óra

##### 3.1.1.4 A tantárgy tanításának fő célja

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

##### 3.1.1.5 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.1.1.6 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

### **3.1.1.7 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.6.5 Álláskeresés 5 óra**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
 Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.6.6 Munkajogi alapismeretek 5 óra**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
 A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
 Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)  
 Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.6.7 Munkaviszony létesítése 5 óra**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
 A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
 A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő  
 A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
 A munkaszerződés módosítása  
 Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
 Munkaidő és pihenőidő  
 A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.8 Munkanélküliség 3 óra**

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)

## **3.8 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
 Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.  
 A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják

dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

## 11. A munka világa tantárgy

54 óra

heti 1,5 óra

### 12. A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

### 13. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

### 14. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

### 16. 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 rendben tartására.  Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igénykívó. Udvarias és előzetes.	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	Törekszik a munkavédelmi előírások	

Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

## 17. A tantárgy témakörei

18. Alapvető szakmai elvárások **9 óra**  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

19. Kommunikáció és vendégkapcsolatok **36 óra**  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

20. Munkabiztonság és egészségvédelem **9 óra**  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegély-nyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

**216 óra**

heti 6 óra

### 3.3.3.25 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

**3.3.3.26** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.3.3.27** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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



### 3.3.3.29 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		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása. Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, süítő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarországot turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott- tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezés el kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.30 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.17 A cukrászati termelés alapjai

**54 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termék-készítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalapítói műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tárolása, formázott díszek készítése, bemutatása

### **3.3.3.6.18** Az ételkészítés alapjai

**54 óra**

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

### **3.3.3.6.19** A vendégtéri értékesítés alapjai

**54 óra**

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### **3.3.3.6.20** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**54 óra**

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

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

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek

elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
  
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

### **3.4.12 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy**

**36 óra**

**heti 1 óra**

#### **3.4.1.13 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, és megtanulja helyesen alkalmazni azokat. Össze

tudja állítani az alapkészítményeket a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

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

3.4.1.15 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és	Teljesen önállóan		
Töltelékárut, pástétomot készít.	Ismeri a töltelékárut készítésének speciális technológiát.	Teljesen önállóan		
Pékárut készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldséget savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.9 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.18 Előkészítés

**2 óra**

A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás,

filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

**3.4.1.6.19** Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés **4 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

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

Formaadás: kiszúrás, leprésselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

**3.4.1.6.20** Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek **2 óra**

A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, mert a későbbi felhasználás miatt (beforrálás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacska, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti.

**3.4.1.6.21** Alapkészítmények **2 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:

- Hidegen és melegen kevert fűszervajak
- Máj- és húsfarce-ok
- Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromikus készítmények elsősorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)
- Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)

Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)

Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)

**3.4.1.6.22** Sűrítési eljárások **2 óra**

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

- Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel
- Keményítőkkal
- Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)
- Ételek saját anyagával
- Tejtermékkel (tejfől, tejszín, vaj)
- Zsemlemorzzával, kenyérrel
- Burgonyával

**3.4.1.6.23** Bundázási eljárások **4 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:

- Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

**3.4.1.6.24** Mártások **4 óra**

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

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

**3.4.1.6.25** Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) **4 óra**

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

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

**3.4.1.6.26** Pékáruk és cukrászati alaptészták **6 óra**

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

**3.4.1.6.27** Savanyítás, tartósítás **6 óra**

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

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy**

**heti 2 óra**

**72 óra**

**3.4.3.19** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alpanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

**3.4.3.20** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

### 3.4.3.21 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.4.3.23 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	

### 3.4.3.24 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.17 Főzés

24 óra

A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámzás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

#### 3.4.3.6.18 Gőzölés

16 óra

A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek



étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

#### **3.4.3.6.19 Párolás**

**16 óra**

A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

#### **3.4.3.6.20 Sütés I.**

**16 óra**

A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.13 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 54 óra

heti 1,5 óra

#### 3.4.5.25 A tantárgy tanításának fő célja

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

#### 3.4.5.26 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.4.5.27 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

#### 3.4.5.29 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.4.5.30 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.11 Áruátvétel

7 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

#### 3.4.5.6.12 Árugazdálkodási szoftverek használata

23 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.5.6.13 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

5 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.5.6.14 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

7 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

#### 3.4.5.6.16 Raktározás

12 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli,

szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

## **Gyakorlat:**

### **3.9 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

#### **21. IKT a vendéglátásban tantárgy**

**72 óra**

**heti 2 óra**

#### **22. A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

#### **23. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

#### **24. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

## 26. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alafogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek 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.

## 27. A tantárgy témakörei

### 3.3.2.6.3 Digitális eszközök a vendéglátásban

**36 óra**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

### 3.3.2.6.4 Digitális tananyagok alkalmazása

**9 óra**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

### 3.3.2.6.5 Digitális eszközök a turizmusban

**27 óra**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## Turizmus-vendéglátás alapozás tanulási terület

**28. Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 216 óra**

**heti 6 óra**

### 3.3.3.31 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

**3.3.3.32** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.3.3.33** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.3.3.35 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	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	Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		

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

<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>		
---	--	--	--	--

### 3.3.3.36 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.21 A cukrászati termelés alapjai

**54 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### 3.3.3.6.22 Az ételkészítés alapjai

**54 óra**

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniiai 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



### **3.3.3.6.23** A vendégtéri értékesítés alapjai

**54 óra**

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

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.

### **3.3.3.6.24** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

**54 óra**

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

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

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül  
 Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz  
 kapcsolódó munkakörök  
 Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

### 3.10 Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### 3.4.14 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

108 óra

heti 3 óra

##### 3.4.1.17 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

3.4.1.19 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges	

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

### 3.4.1.10 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.28 Előkészítés

**8 óra**

A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

#### 3.4.1.6.29 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

**8 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

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

Formaadás: kiszúrás, lepréslés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

#### 3.4.1.6.30 Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek

**8 óra**

A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, mert a későbbi felhasználás miatt (beforrálás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb

főzési idővel készíti.

**3.4.1.6.31 Alapkészítmények 4 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:

- Hidegen és melegen kevert fűszervajak
- Máj- és húsfarce-ok
- Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus készítmények elsősorban világos húshoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)
- Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)

Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)

Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet tölteléként, habgaluskaként hasznosítanak)

**3.4.1.6.32 Sűrítési eljárások 8 óra**

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

- Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel
- Keményítőkkal
- Roux-szal, agaraggal, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)
- Ételek saját anyagával
- Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- Zsemlemorzsával, kenyérrel
- Burgonyával

**3.4.1.6.33 Bundázási eljárások 12 óra**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:

- Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

**3.4.1.6.34 Mártások 10 óra**

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

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

**3.4.1.6.35 Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) 14 óra**

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

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

**3.4.1.6.36 Pékáruk és cukrászati alaptészták 20 óra**

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

valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítését kovász segítségével.

**3.4.1.6.37** Savanyítás, tartósítás

**16 óra**

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

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.15 Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

108 óra

heti 3 óra

#### 3.4.2.9 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

3.4.2.11 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

#### 3.4.2.8 A tantárgy témakörei

##### 3.4.2.6.1 Kéziszerszámok

20 óra

A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk

szabályait, megtanul kést élezni. Képesse válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról.

#### **3.4.2.6.5 Hűtő- és fagyasztóberendezések 20 óra**

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

#### **3.4.2.6.6 Főző- és sütőberendezések 20 óra**

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

#### **3.4.2.6.7 Egyéb berendezések és gépek 12 óra**

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

Ajánlás:

- Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie.
- Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés.
- Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni.
- Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.

#### **3.4.2.6.8 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek 36 óra**

A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól. Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével
- Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkömentesítése
- Gőzfűvóka vízkömentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció
- Cool down program
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.16 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

180 óra

heti 5 óra

#### 3.4.3.25 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alpanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

#### 3.4.3.26 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.4.3.27 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.3.29 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különböző hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		

#### 3.4.3.30 A tantárgy témakörei

##### 3.4.3.6.21 Főzés

60 óra



A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

#### **3.4.3.6.22 Gőzölés**

**40 óra**

A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

#### **3.4.3.6.23 Párolás**

**40 óra**

A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

#### **3.4.3.6.24 Sütés I.**

**40 óra**

A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben, kevés forró zsírban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése

- Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húсок, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húсок, zöldségek, gyümölcsök) esetén

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.17 Ételek tálalása tantárgy

36 óra

#### heti 1 óra

#### 3.4.4.9 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonális fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására.

#### 3.4.4.10 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.4.4.11 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	Odafigyelve,	

Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menü-összeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt.	Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata
--------------------------------------	---	-------------------	--	--

### 3.4.4.8 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.9 Alapvető tálalási formák, lehetőségek 10 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálalt.

#### 3.4.4.6.10 Szezonális alapanyagok használata 8 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.4.6.11 Heti menük összeállítása 8 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.

#### 3.4.4.6.12 Alkalmi menük összeállítása 10 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **3.4.18 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 36 óra**

#### **heti 1 óra**

##### **3.4.5.31 A tantárgy tanításának fő célja**

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

##### **3.4.5.32 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

##### **3.4.5.33 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

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

### 3.4.5.35 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Lebonyolítja a be-érkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit.	Teljesen önállóan	Pontosan és felelős-ségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		

### 3.4.5.36 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.15 Áruátvétel

4 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

#### 3.4.5.6.16 Árugazdálkodási szoftverek használata

18 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

**3.4.5.6.17** Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése **2 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

**3.4.5.6.18** Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása **4 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

**3.4.5.6.17** Raktározás **8 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

### **3.7 Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

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

### 3.5.6 Üzleti menedzsment tantárgy

54 óra

heti 1,5 óra

#### 3.5.1.13 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

#### 3.5.1.14 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 3.5.1.15 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

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

#### 3.5.1.17 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik.	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
A bevételi- és beszerzésiértékekből kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez

Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályzásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályzásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok használata
---	--	-------------------	--	--

### 3.5.1.6.13 Gazdálkodás a bevételekkel

**54 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai

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

Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása

Az árrés fogalma, szintmutatók

A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása.

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**200 óra**



## 2/14. ÉVFOLYAM

### Elmélet:

#### 3.11 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

#### 3.2.2 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

heti 1 óra

##### 3.2.1.7 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

##### 3.2.1.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

##### 3.2.1.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

### 3.2.1.11 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		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	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. 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 követelményét, 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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	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		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-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		

### 3.2.1.12 A tantárgy témakörei

#### 3.2.1.6.5 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

**11 óra**

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

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

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

#### 3.2.1.6.6 Önéletrajz és motivációs levél

**20 óra**

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú

kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

### **3.2.1.6.7** „Small talk” - általános társalgás

**11 óra**

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

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

### **3.2.1.6.8** Állásinterjú

**20 óra**

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

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

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

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

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

**3.4.2.6.1 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy  
heti 1 óra**

**31 óra**

**3.4.3.31 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

**3.4.3.32 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

**3.4.3.33 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

**3.4.3.35 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

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

Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

### 3.4.3.36 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.25 Sütés II. 5 óra

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

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

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

#### 3.4.3.6.26 Különleges technológiák 5 óra

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

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

#### 3.4.3.6.27 Cukrászat 9 óra

A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat.

Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok készítése
- Mártások, öntetek készítése

#### 3.4.3.6.28 Speciális ételek (mentes, kímélő) 5 óra

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel

érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

### 3.4.3.6.29 Ételkészítés árukosárból

7 óra

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

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.19 Ételek tálalása tantárgy

15,5 óra

heti 0,5 óra

#### 3.4.4.13 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

3.4.4.15 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

#### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve,	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menü-összeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata

Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan	a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

### 3.4.4.9 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.13 Rendezvényekkel kapcsolatos teendők 4 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.

#### 3.4.4.6.14 Nemzetközi ételismeret 4 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

#### 3.4.4.6.15 Büfé összeállítása és tálalása 4 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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

#### 3.4.4.6.16 Kalkuláció összeállítása 3,5 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

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



## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.20 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 15,5 óra h

heti 0,5 óra

#### 3.4.5.37 A tantárgy tanításának fő célja

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

#### 3.4.5.38 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.4.5.39 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

#### 3.4.5.41 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

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

### 3.4.5.42 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.19 Az anyagfelhasználás kiszámítása

**3 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.

#### 3.4.5.6.18 Árképzés

**3 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### 3.4.5.6.19 Bizonylatolás

**3 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk

szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A ronggott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.

#### **3.4.5.6.20**      Elszámoltatás

**3 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

#### **3.4.5.6.21**      Készletgazdálkodás

**3,5 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.

## **Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében megfelelően tudják értelmezni, kezelni a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) átadása során kiemelt szempont, hogy a tanulók az alapvető szakmai ismereteiket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával, azok céloknak megfelelő felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témakörei olyan ismereteket tartalmaznak, amelyek birtokában a sikeres vizsgát tett tanulók:

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják;
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzletimenedzsment-, marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

### 3.5.7 Üzleti menedzsment tantárgy

77.5 óra

heti 2,5 óra

#### 3.5.1.18 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

#### 3.5.1.19 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 3.5.1.20 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

#### 3.5.1.21 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.5.1.22 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik.	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
A bevételi- és beszerzésiértékekből kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a	Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő	Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez

Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályzásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályzásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan	példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitel-számla-készítésre
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		
A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások, internet használata az álláskeresési és toborzási, kiképzési feladatokhoz. A törvényi szabályozás követése internet segítségével
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemenlési sztenderdjeit, és ellenőrzi a	Sztenderdizálási alapismeretekkel rendelkezik.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások készségszintű használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### **3.5.1.23 A tantárgy témakörei**

#### **3.5.1.6.14 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 15 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás

A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás

A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavarára, meghibásodása esetén, sztornózás

Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata.

A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás.

Értékesítési szerződés

A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása

Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució

Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)

Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai

Felhasználási díj kifizetése

TIP kifizetése

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása

Az ártájékoztató eszközök

#### **3.5.1.6.15 Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 15 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Az áruforgalmi mérlegsor elemei

Kalkuláció - az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)

Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)

Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése

Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés

Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások)

Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása

A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet

Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése

Anyagi felelősség

Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése

Az alap eszközcsoporthoz tartozó ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök

Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

**3.5.1.6.16** Létszám- és bérgazdálkodás **15 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Álláshirdetések

Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás

Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása

Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning

A munkaviszony létesítése és megszüntetése

A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai

Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás

A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai

Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése

Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése

A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok

Munkakörök és szükséges képzettségek

Munkaköri leírások

A bérezés alapjai: bérelemek (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 Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

**3.5.1.6.17** Vezetés a gyakorlatban **15 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

**3.5.1.6.18** Vállalkozás indítása **17,5 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése

A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)

A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.5.8 Marketing és protokoll tantárgy

31 óra

heti 1 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A marketing témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketing-információs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A protokoll témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

**3.5.2.13** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.5.2.14** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem

Etika

Informatika

**3.5.2.15** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.



### 3.5.2.16 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		Internetes források használata
Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketing-eszközöket és módszereket használja munkája során.	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik.	Internetes források használata
Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	Internetes források használata
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálására személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

### **3.5.2.17 A tantárgy témakörei**

#### **3.5.2.6.5 Marketing**

**17 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai

Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei

Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Online elégedettség-visszajelző rendszerek

Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett

A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata

Személyes eladás

Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)

Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok

Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei

Belső PR - szervezeti kultúra

A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat

Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

#### **3.5.2.6.6 Viselkedés és üzleti protokoll**

**14 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A protokoll fogalma és értelmezése

Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)

Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel

Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés

Tegeződés, magázódás

Kommunikáció telefonon

A bemutatás, bemutatkozás szabályai

Öltözködési szabályok (dress-code)

Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai

A kiszolgálás protokolláris sorrendje

A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai

A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

## Gyakorlat:

### 3.12 Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület segít abban, hogy a tanuló átlássa a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, továbbá elsajátítsa az árukészlet kezelését, rendelését, átvételét, raktározását; a menü és a büféajánlatok írásának módját; valamint ismerje a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. A tantárgyak elsajátítását követően komplett ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai fegyelmet, irányítja a konyhai munkafolyamatokat, beosztásokat készít. Kapcsolatot tart a vendéglátóegység más részeinek vezetőivel és dolgozóival. Gondoskodik a speciális étrendekről és menükről. Megoldja, illetve lehetőség szerint megelőzi a konyhában felmerülő problémákat.

#### 3.4.2.6.1 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 217 óra heti 7 óra

##### 3.4.3.37 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

##### 3.4.3.38 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.4.3.39 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

##### 3.4.3.40 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

##### 3.4.3.41 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	A menüsorok megalkotásánál	

Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan	komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál.	Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányér desszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alapanyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan	Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.3.42 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.30 Sütés II.

30 óra

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

#### 3.4.3.6.31 Különleges technológiák

27 óra

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostos húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

#### 3.4.3.6.32 Cukrászat

70 óra

A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat.

Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése
- A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok készítése
- Mártások, öntetek készítése

#### **3.4.3.6.33** Speciális ételek (mentes, kímélő)

**30 óra**

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

#### **3.4.3.6.34** Ételkészítés árukosárból

**60 óra**

A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **3.4.21 Ételek tálalása tantárgy**

**62 óra**

**heti 2 óra**

#### **3.4.4.17** A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonális fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

3.4.4.18 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.4.19 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.4.4.20 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menü-összeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata
Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

### 3.4.4.10 A tantárgy témakörei

#### 3.4.4.6.17 Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

**17 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.

#### 3.4.4.6.18 Nemzetközi ételismeret

**17 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

#### 3.4.4.6.19 Büfé összeállítása és tálalása

**16 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonaritást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.

#### 3.4.4.6.20 Kalkuláció összeállítása

12 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

### Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

#### 3.4.22 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 31 óra

heti 1 óra

##### 3.4.5.43 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

##### 3.4.5.44 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.4.5.45 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanuló alkalmazza a négy alpműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

##### 3.4.5.46 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

##### 3.4.5.47 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit.	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat.	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az	

Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módjait.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata	

### 3.4.5.48 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.20 Az anyagfelhasználás kiszámítása

6 óra

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.



#### **3.4.5.6.22** Árképzés

**6 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### **3.4.5.6.23** Bizonylatolás

**6 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.

#### **3.4.5.6.24** Elszámoltatás

**6 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

#### **3.4.5.6.25** Készletgazdálkodás

**7 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.

### **Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében megfelelően tudják értelmezni, kezelni a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) átadása során kiemelt szempont, hogy a tanulók az alapvető szakmai ismereteiket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával, azok céloknak megfelelő felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témakörei olyan ismereteket tartalmaznak, amelyek birtokában a sikeres vizsgát tett tanulók:

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják;
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),

- egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzletimenedzsment-, marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

### 3.5.9 Üzleti menedzsment tantárgy

170,5 óra

heti 5,5 óra

#### 3.5.1.24 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér gazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

#### 3.5.1.25 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.5.1.26 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

#### 3.5.1.27 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.5.1.28 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik.	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
A bevételi- és beszerzésiértékekből kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a	Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához

Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egy- ségekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	munkahely belső szabályainak betar- tására törekszik, és ebben követendő	Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályzásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályzásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan	példát mutat beosz- tottainak és a szer- vezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS- terminálok használata
A rendezvényérté- kesítés szerződéses feltételeinek megfe- lelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvény- értékesítés során alkalmazott szerző- déses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitel- számla-készítésre
Szakhatósági ellen- őrzés során együtt- működik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellen- őrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		
A szükséges eszkö- zökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megta- lálásában, kiválasz- tásában és betanítá- sában. A foglalkoz- tatás törvényi sza- bályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és sza- badságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás tör- vényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számítá- sokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások, internet használata az álláskeresési és toborzási, kiképzési feladatokhoz. A törvényi szabályozás követése internet segítségével
A beosztott munka- társait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemelési sztenderdjeit, és ellenőrzi a	Sztenderdizálási alapismeretekkel rendelkezik.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások készség szintű hasz- nálata

Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		
---	---	-------------------	--	--

### 3.5.1.29 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.19 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek **34 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás

A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás

A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavarára, meghibásodása esetén, sztornózás

Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata.

A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás.

Értékesítési szerződés

A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása

Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució

Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)

Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai

Felhasználási díj kifizetése

TIP kifizetése

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása

Az ártájékoztató eszközök

#### 3.5.1.6.20 Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás **34 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Az áruforgalmi mérlegsor elemei

Kalkuláció - az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)

Ételköltség, italoköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)

Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszirokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése

Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés

Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások)

Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása

A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet

Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése

Anyagi felelősség

Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése

Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök

Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközelejtár

#### **3.5.1.6.21** Létszám- és bérgazdálkodás

**34 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Álláshirdetések

Álláskereső: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás

Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása

Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning

A munkaviszony létesítése és megszüntetése

A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai

Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás

A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai

Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése

Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése

A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok

Munkakörök és szükséges képzettségek

Munkaköri leírások

A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)

Adózás (SZJA, járulékok, borraivaló és TIP speciális szabályozása)

A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)

Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

#### **3.5.1.6.22** Vezetés a gyakorlatban

**34 óra**

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

#### **3.5.1.6.23** Vállalkozás indítása

**34,5 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése

A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)

A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.5.10 Marketing és protokoll tantárgy

93 óra

heti 3 óra

#### 3.5.2.18 A tantárgy tanításának fő célja

A marketing témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketing-információs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A protokoll témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

#### 3.5.2.19 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.5.2.20 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem

Etika

Informatika

#### 3.5.2.21 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.5.2.22 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató, követhető hozzáállással	Internetes források használata

Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketing-eszközöket és módszereket használja munkája során.	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	Internetes források használata
Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		Internetes források használata
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedésre és illemlre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálására személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.2.23 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.7 Marketing

**63 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai

Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei

Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Online elégedettség-visszajelző rendszerek

Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett

A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata

Személyes eladás

Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)

Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok

Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei

Belső PR - szervezeti kultúra

A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat

Üzleti kommunikáció: ajánlatkérés, ajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

### **3.5.2.6.8 Viselkedés és üzleti protokoll 30 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A protokoll fogalma és értelmezése

Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)

Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel

Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés

Tegeződés, magázódás

Kommunikáció telefonon

A bemutatás, bemutatkozás szabályai

Öltözködési szabályok (dress-code)

Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai

A kiszolgálás protokolláris sorrendje

A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai

A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

## **Szakács szaktechnikus - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

### **3.5.11 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy**

**279 óra**

**heti 9 óra**

#### **3.5.3.7 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló képes legyen megszervezni és irányítani egy konyha életét. Átlássa a konyhai egységek együttműködésének viszonyait. Komplex és előrelátó szemlélettel képes legyen kezelni, megelőzni, adott esetben megoldani a problémákat. Törődjön kollégái szakmai fejlődésével. További cél, hogy dietetikus segítségével speciális étrendeket és menüket tudjon összeállítani, és képes legyen gondoskodni ezek szakszerű elkészítéséről.

#### **3.5.3.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

#### **3.5.3.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**



**3.5.3.10** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.5.3.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Munkaidő-beosztásokat és helyettesítéseket ír.	Ismeri a munkaidő beosztási formákat és az azokat szabályozó törvényeket.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen szervezi és irányítja kollégái és beosztottjai munkáját. Figyel az egyéni kérésekre. Következetesen betartatja a vonatkozó rendelkezéseket és előírásokat. Kiemelt figyelemmel tervezi meg és készíti el a speciális ételeket. Figyel az allergiákra, intoleranciákra és érzékenységekre.	
Nyilvántartásokat kezel és készít.	Ismeri a nyilvántartási űrlapokat.	Teljesen önállóan		Irodai szoftverek készségszintű használata
Speciális menüket és étrendeket ír.	Ismeri az ételallergiákat és a diétás táplálkozás szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Energiaértéket számol.	Ismeri az átváltásokat.	Teljesen önállóan		Internetes információkeresés és az információk rendszerezése
Konfliktushelyzeteket kezel.	Ismeri a konfliktuskezelési metódusokat.	Teljesen önállóan		
Betartatja a tűzvédelmi, munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri és érti a tűzés munkavédelmi, valamint higiéniai rendelkezéseket.	Teljesen önállóan		
Ismeri és alkalmazza a szakmájára vonatkozó újításokat.	Ismeri a szakmai folyóiratokat, internetes forrásokat, képes megszűrni az ott fellelhető tartalmakat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.3.12 A tantárgy témakörei

#### 3.5.3.6.3 Konyhavezetési ismeretek

**191 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.

#### 3.5.3.6.4 Élelmezésvezetői ismeretek

**88 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin,

májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**0 óra**

# **Diószegi Sámuel Baptista Technikum és Szakképző Iskola**

a

**Turizmus - vendéglátás  
ágazathoz tartozó**

**Vendégtéri szaktechnikus**  
5 1013 23 08

**SZAKMA**

## **Helyi tanterve**

**2020.**

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel kitöltött időkeret - a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően - tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje - a szakmai vizsga követelményeire tekintettel - pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

### A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszama		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>744</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5					5	
	Munkaviszony létesítése	5					5	
	Munkanélküliség	3					3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” - általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>72/72</b>	<b>144/144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216/216</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	18/18	36/36				54/54	
	Az ételkészítés alapjai	18/18	36/36				54/54	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	18/18	36/36				54/54	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18/18	36/36				54/54	
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>+10+62</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>62</b>
	Rendezvények típusai, fajtái			35			35	
	Értékesítés folyamata			25			25	
	Kommunikáció a vendéggel			12			12	
	Rendezvény logisztika			20			20	
	Rendezvény bonyolítása			16	+4+22		16	22
	Elszámolás, fiztetés				+6+40			40
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>+10+62</b>	<b>0</b>	<b>+72+72</b>	<b>62</b>
	Felhasználói ismeretek			36	+4+28		+36+36	28
	Felhasználás lebonyolítása			36	+4+28		+36+36	28
	Fizetési módok				+2+6			6
	<b>Étel és italismeret</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+36+8 +172</b>	<b>+27+225</b>	<b>0</b>	<b>+72+180</b>	<b>+31+217</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek			+3+1+15				+2+15
	Ételkészítési ismeretek			+16+3+76	+6+46		+12+30	+13+92
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				+2+15		+6+15	
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				+2+15		+6+15	
	Italismeret és felhasználásuk szabályai			+17+4+81	+10+89		+24+60	+16+110
	Italok készítésének szabályai				+2+20		+8+20	
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				+3+25		+10+25	

Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				+2+15		+6+15	
<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>+10+62</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>62</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			36			36	
A bankett kínálat kialakításának szempontjai				+5+28			28
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				+1+6			6
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				+1+5			5
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				+2+13			13
Gasztroesemények az online térben				+1+6			6
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				4			4
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+36</b>	<b>+5+31</b>	<b>0</b>	<b>+36 + 72</b>	<b>+31+31</b>
Beszerezés			4+4			+4+8	
Raktározás			4+4			+4+8	
Termelés			4+4			+4+8	
Ügyvitel a vendéglátásban			4+4			+4+8	
Százalék számítás, mértékegység átváltások			2+2			+2+4	
Árképzés			10+10			+10+20	
Jövedelmezőség				+2+15			+15+15
Elszámoltatás				+3+16			+16+16
Vállalkozási formák			+4+4			+4+8	
Alapvető munkajogi és adózási formák			+4+4			+4+8	

Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+62-5 + 253</b>	<b>36</b>	<b>217</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel					+9+36	36	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylat-kezelési ismeretek					+6+26		26
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás					+29+111		116
	Létszám- és bér gazdálkodás					+7+28		28
	Vezetés a gyakorlatban					+4+18		18
	Vállalkozás indítása					+7+29		29
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+31+93</b>	<b>0</b>	<b>31+62</b>
	Marketing					+20+60		20+40
	Viselkedés és üzleti protokoll					+11+33		11+22
	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+31+217</b>	<b>0</b>	<b>217</b>
	A vendég asztalánál készíthető ételek					+16+109		109
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein					+15+108		108
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**



## 9. évfolyam

### ELMÉLET:

#### 3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

#### 3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

##### 3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.1.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visz-	

Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	szafogott. 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 álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

### **3.1.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.6.1 Álláskeresés 5 óra**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
 Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek 5 óra**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
 A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
 Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideyemunka és alkalmi munka)  
 Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése 5 óra**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
 A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
 A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő  
 A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
 A munkaszerződés módosítása  
 Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
 Munkaidő és pihenőidő  
 A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.4 Munkanélküliség 3 óra**

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)

## **3.2 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

### **3.3.1 A munka világa tantárgy**

**54 óra**

**1,5 óra/hét**

#### **3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

#### **3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

—

#### **3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

#### **3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.**

### 3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaservezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaservezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz és munkaservezési 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		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedései követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzetes. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkahelyre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.1.6 A tantárgy témakörei

**3.3.1.6.1** Alapvető szakmai elvárások 9 óra  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

**3.3.1.6.2** Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

**3.3.1.6.3** Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

### **3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

#### **3.3.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy**

**72 óra**

**2 óra/hét**

**3.3.3.1** A tantárgy tanításának fő célja az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket - további tanulmányaikat követően - a gyakorlatban is alkalmazni tudnak. Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

**3.3.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

**3.3.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

**3.3.3.4** A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.3.3.5

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tészta-készítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelőkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiai cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

18 óra

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alaplőveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

### 3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai 18 óra

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

### 3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai 18 óra

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### 3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 18 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton - egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton



- Sopron-Fertő térség
  - Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
  - Dunakanyar térség
  - Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
- A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## Gyakorlat:

### Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

#### 3.3.3 IKT a vendéglátásban tantárgy

72óra

2 óra/hét

##### 3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célj

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

##### 3.3.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.3.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

**3.3.2.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	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	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek 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.

**3.3.2.6 A tantárgy témakörei**

**3.3.2.6.1** Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra  
A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  
A POS-terminál használatának alapjai  
Az éttermi szoftverek használatának alapjai

**Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

**3.3.1 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy** **72 óra**  
**2 óra/hét**

**3.3.3.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket - további tanulmányaikat követően - a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.  
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten

(szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

**3.3.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

**3.3.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

**3.3.3.4** A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		

Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégerkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	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	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.6 A tantárgy témakörei

- 3.3.3.6.1** A cukrászati termelés alapjai 18 óra
- A cukrászüzem helységei, munkaterületei  
A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  
A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései  
A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai  
Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései  
Cukrászati alpműveletek gyakorlása:  
- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
  - Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
  - Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
  - Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
  - Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása
- 3.3.3.6.2** Az ételkészítés alapjai 18 óra
- 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 illatjellemezőjük)  
Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései
- 3.3.3.6.3** A vendégtéri értékesítés alapjai 18 óra
- 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  
A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.
- 3.3.3.6.4** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 18 óra
- A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:
- Balaton - egészségturizmus = Hévíz
  - Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó

- Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertő térség

- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

- Dunakanyar térség

- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest

- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 10. évfolyam

### ELMÉLET:

#### Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

#### 3.3.4 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 144 óra

4 óra/hét

##### 3.3.3.7 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket - további tanulmányaikat követően - a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

##### 3.3.3.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

##### 3.3.3.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

##### 3.3.3.10 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.3.3.11

### 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		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		



Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tészta-készítő, tésztafeldolgozó, sőtő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiai cukrászati tészta-készítése, feldolgozása, sőtése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék-készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.12 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.5 A cukrászati termelés alapjai

36 óra

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alaplőveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítése a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- és jobboldali mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

### 3.3.3.6.6 Az ételkészítés alapjai 36 óra

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

### 3.3.3.6.7 A vendégtéri értékesítés alapjai 36 óra

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### 3.3.3.6.8 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 36 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton - egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertő térség
  - Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
  - Dunakanyar térség
  - Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
- A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## Gyakorlat:

### Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

#### 3.3.5 IKT a vendéglátásban tantárgy

36 óra

##### 1 óra/hét

##### 3.3.2.7 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

**3.3.2.8** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

##### 3.3.2.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

**3.3.2.10** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

##### 3.3.2.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	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	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	Az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

### **3.3.2.12 A tantárgy témakörei**

**3.3.2.6.2** Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 9 óra  
Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  
Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

**3.3.2.6.3** Digitális eszközök a turizmusban 27 óra  
A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  
A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  
Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  
A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

**3.3.6 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 144 óra**

**4 óra/hét**

**3.3.3.13** A tantárgy tanításának fő célja  
Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket - további tanulmányaikat követően - a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

**3.3.3.14** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

**3.3.3.15** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

**3.3.3.16** A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.3.3.17

### 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		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tészta-készítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelőkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.18 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.9 A cukrászati termelés alapjai

36 óra

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alaplőveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

### **3.3.3.6.10** Az ételkészítés alapjai 36 óra

- 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

### **3.3.3.6.11** A vendégtéri értékesítés alapjai 36 óra

- 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
- A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### **3.3.3.6.12** A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 36 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton - egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven  
Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton



- Sopron-Fertő térség
  - Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
  - Dunakanyar térség
  - Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
- A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

# 11. évfolyam

## Elmélet:

### 3.1 Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A vendégtéri szaktechnikus a képzés során olyan ismeretek birtokába kerül, amik segítségével a vendégeket mindenkor az elvárásainak megfelelően, a lehető legmagasabb szinten szolgálják ki. A képzés célja, hogy a szakembert felkészítsük a 21. század kihívásaira és lehetőségeire.

#### 3.4.3 Étél- és italismeret tantárgy

36 óra

1 óra/hét

##### 3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyhájának megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier- ismeretek elsajátíttatása.

##### 3.4.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### 3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret

##### 3.4.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.4.3.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alap ismereteit.	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 és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Teljesen önállóan		Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakkikkek.
Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő 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, szénsavas 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 ételital 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		

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

- 3.4.3.6.1** Konyhatechnológiai alapismeretek 3 óra  
 Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  
 A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
- 3.4.3.6.2** Ételkészítési ismeretek 16 óra  
 Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
- 3.4.3.6.3** Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 17 óra  
 Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
 Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
 Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

### Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

#### 3.4.4 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 36 óra

1 óra/hét

- 3.4.5.1** A tantárgy tanításának fő célja  
 A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

**3.4.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

**3.4.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Matematika

Étel- és italismeret

**3.4.5.4** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.5.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árukat az áru-rendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, áru-rendelés szabályaival.	Teljesen önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	Ismeri és használja a beszerzés, áru-rendelés szoftvereit.
Raktározza az árukat az áruátvétel szempontjai szerint.	Teljes mértékben ismeri az áruátvétel szabályait, 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, szempontrendszerét.	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 százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljesen önállóan	
Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.	Teljesen önállóan	Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.
Költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költségszint, eredményszint fogalmát és számítását.	Teljesen önállóan	
Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és -többletet értelmez.	Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.	Teljesen önállóan	
Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Teljesen önállóan	

<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
--	--	--------------------------	--	--

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

- 3.4.5.6.1** Beszerzés 4 óra  
 Árrendelési és beszerzési típusok  
 Nyersanyagok beszerzési követelményei
- 3.4.5.6.2** Raktározás 4 óra  
 Az áruátvétel szempontjai és eszközei  
 Raktárak típusai, kialakításának szabályai  
 Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai  
 A selejtezés szabályai
- 3.4.5.6.3** Termelés 4 óra  
 Vételezések szabályai  
 Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés  
 Termelés helyiségei
- 3.4.5.6.4** Ügyvitel a vendéglátásban 4 óra  
 Bizonylatok, számlák, leltározás  
 Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  
 Készletgazdálkodás a vendéglátásban
- 3.4.5.6.5** Százalékszámítás, mértékegység-átváltások 2 óra  
 Megoszlások számítása, kerekítési szabályok
- 3.4.5.6.6** Árképzés 10 óra  
 Árpolitika, árkialakítások 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

- 3.4.5.6.7** Vállalkozási formák 4 óra  
 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, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)
- 3.4.5.6.8** Alapvető munkajogi és adózási ismeretek 4 óra  
 Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  
 Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  
 Munkaköri leírás célja, tartalma  
 Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  
 Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)



# Gyakorlat:

## Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

### 3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

108 óra

3 óra/hét

#### 3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekkel kapcsolatban, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

#### 3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
Vendégtéri ismeretek  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek

#### 3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Internet, speciális éttermi IKT-eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttmű-	

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan	ködvé oldja meg.	Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségszintű 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 munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készségszintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetési és elszámoló éttermi szoftverek készségszintű ismerete

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Rendezvények típusai, fajtái

35 óra

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

#### 3.4.1.6.2 Az értékesítés folyamata

25 óra

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felhasználás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

- 3.4.1.6.3** Kommunikáció a vendéggel 12 óra  
 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
- 3.4.1.6.4** Rendezvénylogisztika 20 óra  
 Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)  
 Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet
- 3.4.1.6.5** Rendezvény lebonyolítása 16 óra  
 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)

## Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

### **3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy 72 óra**

**2 óra/hét**

**3.4.2.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
 A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

**3.4.2.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
 Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**3.4.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret

**3.4.2.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a 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		Használja az éttermi szoftvereket a rendelésfelvételnél, illetve a rendelés konyha és sőtés 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, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	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 fizetési 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.

**3.4.2.6 A tantárgy témakörei**

**3.4.2.6.1** Felszolgálási ismeretek 36 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

**3.4.2.6.2** A felszolgálás lebonyolítása 36 óra

Felszolgálási módok, folyamatok  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés  
 Rendezvényen való felszolgálás  
 Szobaszerviz feladatok ellátása

## Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

### 3.4.3 Étél- és italismeret tantárgy

180 óra

5 óra/hét

#### 3.4.3.7 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyhájának megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier- ismeretek elsajátíttatása.

#### 3.4.3.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3.4.3.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
 Étél- és italismeret  
 Értékesítési ismeretek  
 Rendezvényismeret

#### 3.4.3.10 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.3.11 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alap ismereteit.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási, sűrítési, dúsítási és hőkezelési módokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb újszerű konyhatechnológiai eljárásokat.	Teljesen önállóan	Értőn alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és átérzi, komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával	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, dresszinge, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások hagyományos és újszerű elkészítési módjait.	Teljesen önállóan	segíteni próbálja a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Teljesen önállóan		Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakkikket.
Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő 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, szénsavas 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 ételital 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		
--	---	-------------------	--	--

### 3.4.3.12 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.4 Konyhatechnológiai alapismeretek 16 óra

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

#### 3.4.3.6.5 Ételkészítési ismeretek 79 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

#### 3.4.3.6.6 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 85 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

### Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

#### 3.4.5 Értékesítési ismeretek tantárgy 36 óra

1 óra/hét

##### 3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

##### 3.4.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

##### 3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret

**3.4.4.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt a marketing szempontok 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 bankettkínálattal kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonálitásra, alkalomra, technológiára, gépesítésre, 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 marketingvonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt 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-szemponatoknak 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.

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

**3.4.4.6.1** Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponthai 36 óra  
 Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

### Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

**3.4.6** **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** **36 óra**

**1 óra/hét**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

**3.4.5.7** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

**3.4.5.8** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Matematika

Étel- és italismeret

**3.4.5.9** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.4.5.10

## 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 áruátvétel szabályait, 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 százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljesen önállóan		
Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.	Teljesen önállóan		Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.

<p>Költségzárkódást, 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, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióját, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

### **3.4.5.11 A tantárgy témakörei**

<b>3.4.5.6.6</b>	Beszerzés Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	4 óra
<b>3.4.5.6.7</b>	Raktározás Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai	4 óra
<b>3.4.5.6.8</b>	Termelés Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	4 óra
<b>3.4.5.6.9</b>	Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	4 óra
<b>3.4.5.6.10</b>	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	2 óra
<b>3.4.5.6.9</b>	Árképzés Árpolitika, árkialakítások 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 óra
<b>3.4.5.6.10</b>	Vállalkozási formák Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)	4 óra
<b>3.4.5.6.11</b>	Alapvető munkajogi és adózási ismeretek Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)	4 óra

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**175 óra**

## 12. évfolyam

### Gyakorlat:

#### Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

#### 3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

72 óra

2 óra/hét

##### 3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekkel kapcsolatban, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

##### 3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### 3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

##### 3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Internet, speciális éttermi IKT-eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttmű-	

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan	ködve oldja meg.	Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségszintű 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 munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készségszintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetési és elszámoló éttermi szoftverek készségszintű ismerete

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Rendezvény lebonyolítása

26 óra

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, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

#### 3.4.1.6.2 Elszámolás, fizetetés

46 óra

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

## Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

### 3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy

72 óra

2 óra/hét

#### 3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

#### 3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

#### 3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

#### 3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésfelvételnél, illetve a rendelés konyha és süntés 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, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a digitális számlázóprogramot a vendég fizettetésénél.

Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési 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 fizetésénél és az elszámolásnál.
---	---	-------------------	--

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

- 3.4.2.6.1** Felszolgálási ismeretek 32 óra  
A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás
- 3.4.2.6.2** A felszolgálás lebonyolítása 32 óra  
Felszolgálási módok, folyamatok  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása
- 3.4.2.6.3** Fizetési módok 8 óra  
Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetés menete

### Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

#### 3.4.3 Étél- és italismeret tantárgy 252 óra

7 óra/hét

- 3.4.3.1** A tantárgy tanításának fő célja  
A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyháinak megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier- ismeretek elsajátítása.
- 3.4.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
- 3.4.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret



**3.4.3.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alap ismereteit.	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 és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Teljesen önállóan		Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakköveket.
Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő és -minősítő rendszereit (Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.)	Teljesen önállóan		

Italokat készít és szolgál fel, közben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálasuk szabályait.	Teljes mértékben tudja a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, Ásványvizek készítésének módjait, felszolgálasuk 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 ételital 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		

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

- 3.4.3.6.1** Ételkészítési ismeretek 52 óra  
Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
- 3.4.3.6.2** Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining 17 óra  
A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
- 3.4.3.6.3** Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban 17 óra  
Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.
- 3.4.3.6.4** Italok ismerete és felszolgálasuk szabályai 99 óra  
Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

<b>3.4.3.6.5</b>	Italok készítésének szabályai Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	22 óra
<b>3.4.3.6.6</b>	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása	28 óra
<b>3.4.3.6.7</b>	Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag	17 óra

### **Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület**

<b>3.4.4</b>	<b>Értékesítési ismeretek tantárgy</b>	<b>72 óra</b>
--------------	--	---------------

**2 óra/hét**

**3.4.4.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

**3.4.4.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**3.4.4.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret

**3.4.4.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.4.4.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt a marketing szempontok figyelembevételével.	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyilaltlap, 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, a szezonálitásra, alkalomra, technológiára, gépesítésre, helyszínre és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Teljesen önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing	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	és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	
Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketingvonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt 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-szemponatoknak 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.

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

- 3.4.4.6.1** A bankettkínálat kialakításának szempontjai 33 óra  
Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
- 3.4.4.6.2** A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai 7 óra  
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
- 3.4.4.6.3** Sommelier feladatának marketingvontkozásai 6 óra  
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
- 3.4.4.6.4** Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése 15 óra  
Étterem megjelenése az online térben  
Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok  
Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.
- 3.4.4.6.5** Gasztroesemények az online térben 7 óra  
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
- 3.4.4.6.6** Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai 4 óra  
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

## Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

### 3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

36 óra

1 óra/hét

#### 3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

#### 3.4.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

#### 3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Matematika

Étel- és italismeret

#### 3.4.5.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árukat az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, árurendelés szabályaival.	Teljesen önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	Ismeri és használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árukat az áruátvétel szempontjai szerint.	Teljes mértékben ismeri az áruátvétel szabályait, 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 százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljesen önállóan	
Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.	Teljesen önállóan	Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.
Költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költségszint, eredményszint fogalmát és számítását.	Teljesen önállóan	
Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és -többletet értelmez.	Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.	Teljesen önállóan	
Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Teljesen önállóan	

<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
--	--	--------------------------	--	--

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.6 Jövedelmezőség 17 óra

A költség és az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

#### 3.4.5.6.7 Elszámoltatás 19 óra

A leltárhiány és -többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**200 óra**



# 13. évfolyam

## Elmélet:

### 3.1 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

#### 3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

2 óra/hét

##### 3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

##### 3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

##### 3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

##### 3.2.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.2.1.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. 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 követelményét, 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). Szakmája iránt	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan	elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel 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		

### 3.2.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 11 óra

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

#### 3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél 20 óra

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

#### 3.2.1.6.3 „Small talk” - általános társalgás 11 óra

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetében fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

#### **3.2.1.6.4**                                  **Állásinterjú**    **20 óra**

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonyan, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölténi kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszhető.

### **3.1      Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják,
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),

- egyéni vállalkozást indíthatnak, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsmentben, a marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

### 3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy

62 óra

2 óra/hét

#### 3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika  
A munka világa  
IKT a vendéglátásban  
A vendéglátás alapjai  
Termelési és értékesítési alapismeretek  
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek  
Szakmai idegen nyelv

3.5.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, 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	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. Beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló.	Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
A bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	A törvények és a munkahely belső	Irodai alkalmazásban kiszámítja a költségszinteket.

Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	szabályainak betartására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának.	Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során a 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	Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	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		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 álláskereső 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 álláskereső és a toborzás, kiképzés feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait.
Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területi üzemelési szten-derdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### **3.5.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.5.1.6.1 Gazdálkodás a bevételekkel 9 óra**

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 bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra

#### **3.5.1.6.2 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 6 óra**

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, 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 kiállítása); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

#### **3.5.1.6.3 Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 29 óra**

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 bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet; 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, eszközeleltár

#### **3.5.1.6.4 Létszám- és bérgazdálkodás 7 óra**

Álláshirdetések; álláskereső: 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)

**3.5.1.6.5** Vezetés a gyakorlatban 4 óra  
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

**3.5.1.6.6** Vállalkozás indítása 7 óra  
Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## **Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 31 óra**

**1 óra/hét**

**3.5.2.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközszerkezetét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illető alapszabályainak elsajátíttatása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

**3.5.2.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

**3.5.2.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
A munka világa  
Történelem  
Etika  
Informatika



3.5.2.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	
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	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának	
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan	panaszmentes lebonyolításában.	
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.1

Marketing

20 óra

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 elégedettségvizsgáló rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett

valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés

- 3.5.2.6.2** Viselkedés és üzleti protokoll 11 óra  
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 táblák készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

## **Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**Speciális szakmai kompetenciák** 31 óra

**1 óra/hét**

- 3.5.3.1** A tantárgy tanításának fő célja  
A szakma speciális területeinek megismertetése.
- 3.5.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy
- 3.5.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret
- 3.5.3.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.
- 3.5.3.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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		Digitális hőközlő berendezések kezelése
A vendég asztalánál ételeket készít hő-behatásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükséges hőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével.	Teljesen önállóan	Felelősségteljes, biztonságos munkavégzés Udvariasság, megfelelő kommunikáció	Indukciós eszközök használata, programozása
Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidő-beosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és számításait, valamint a munkaerőkölcsönzés szabályait, jogi hátterét.	Teljesen önállóan	Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Megfelelő számítógépes szoftverek használata

### 3.5.3.6 A tantárgy témakörei

**3.5.3.6.1** A vendég asztalánál készíthető ételek 16 óra  
Az asztalánál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek

**3.5.3.6.2** Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein 15 óra  
Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása

# GYAKORLAT:

## Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.5.2 Üzleti menedzsment tantárgy

248 óra

8 óra/hét

#### 3.5.1.7 A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkezési formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

#### 3.5.1.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 3.5.1.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

#### 3.5.1.10 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.5.1.11

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást.	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. Beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
A bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során a 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 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		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 számításonkat 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. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a terület üzemelési szten-derdjait, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdzálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### 3.5.1.12 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.7 Gazdálkodás a bevételekkel

36 óra

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

#### 3.5.1.6.8 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

26 óra

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

- 3.5.1.6.9**                      **Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás**                      **111 óra**  
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 bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet; 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, eszközeleltár
- 3.5.1.6.10**                      **Létszám- és bérgazdálkodás**                      **28 óra**  
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)
- 3.5.1.6.11**                      **Vezetés a gyakorlatban**                      **18 óra**  
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
- 3.5.1.6.12**                      **Vállalkozás indítása**                      **29 óra**  
Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy

93 óra

3 óra/hét

3.5.2.5 A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszkörendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illetékes alapszabályainak elsajátítása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

3.5.2.6 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.2.7 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem

Etika

Informatika

3.5.2.8 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	
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	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.2.7 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.3 Marketing

60 óra

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 elégedettségvizsgáló rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés

#### 3.5.2.6.4 Viselkedés és üzleti protokoll

33 óra

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; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

## Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### Speciális szakmai kompetenciák

217 óra

7 óra/hét

**3.5.3.7** A tantárgy tanításának fő célja a szakma speciális területeinek megismertetése.

**3.5.3.8** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgálóval rendelkező személy

**3.5.3.9** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

**3.5.3.10** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.5.3.11** 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 munkavégzés Udvariasság, megfelelő kommunikáció Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Digitális hőközlő berendezések kezelése
A vendég asztalánál ételeket készít hőbehatásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükséges hőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével.	Teljesen önállóan		Indukciós eszközök használata, programozása
Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidő-beosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és számításait, valamint a munkaerőkölcsönzés szabályait, jogi hátterét.	Teljesen önállóan		Megfelelő számítógépes szoftverek használata

### **3.5.3.12 A tantárgy témakörei**

- 3.5.3.6.3** A vendég asztalánál készíthető ételek 109 óra  
Az asztalánál készíthető ételek típusai, technológiai, flambírozási formák, új trendek
- 3.5.3.6.4** Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein 108 óra  
Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása

# 1/13.

## Elmélet:

### 3.2 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

#### 3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

0,5 óra/hét

##### 3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.1.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos	

Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.
--	--	-------------------	---	--

### **3.1.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.6.1 Álláskeresés 5 óra**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete  
 Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek 5 óra**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony  
 A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége  
 Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)  
 Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése 5 óra**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai  
 A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.  
 A munkaviszony kezdete létrejötté, fajtái. Próbaidő  
 A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  
 A munkaszerződés módosítása  
 Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
 Munkaidő és pihenőidő  
 A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.4 Munkanélküliség 3 óra**

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)

### **3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
 Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.  
 A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.  
 Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus)

ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

### **3.3.2 A munka világa tantárgy**

**54 óra**

#### **1,5 óra/hét**

##### **3.3.1.1** A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

##### **3.3.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

##### **3.3.1.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

##### **3.3.1.4** A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaservezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaservezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz és munkaservezési 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		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedései követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzetes. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkahelyre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.1.6 A tantárgy témakörei

**3.3.1.6.1** Alapvető szakmai elvárások 9 óra  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

**3.3.1.6.2** Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

**3.3.1.6.3** Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

### 3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

216 óra

6 óra/hét

#### 3.3.3.7 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket - további tanulmányaikat követően - a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.3.8 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 3.3.3.9 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

#### 3.3.3.10 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.3.3.11 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 Koopertativitás Tolerancia Önállóság	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	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	



A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.

<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkezéssel 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>		
--	--	--	--	--

### 3.3.3.12 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.5 A cukrászati termelés alapjai 54 óra

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapl műveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapl műveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### 3.3.3.6.6 Az ételkészítés alapjai 54 óra

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 alapl műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

#### 3.3.3.6.7 A vendégtéri értékesítés alapjai 54 óra

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 alapszintű feladatai

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### 3.3.3.6.8 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 54 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton - egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
  - Sopron-Fertő térség
  - Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
  - Dunakanyar térség
  - Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
- A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

### 3.4.1 Vendégtéri ismeretek tantárgy

72 óra

2 óra/hét

#### 3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinak, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

#### 3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

#### 3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret

#### 3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és 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, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a digitális számlázóprogramot a vendég fizettségénél.

<p>Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert a vendég fizetésénél és az elszámolásnál.</p>
--	--	--------------------------	--	---

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

**3.4.2.6.1** Felszolgálati ismeretek 36 óra  
A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

**3.4.2.6.2** A felszolgálat lebonyolítása 36 óra  
Felszolgálati módok, folyamatok  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálat  
Szobaszerviz feladatok ellátása

### Vendégtéri szakember-középszintű képzés tanulási terület

**3.4.4** **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** **36 óra**

**1 óra/hét**

**3.4.5.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

**3.4.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

**3.4.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegen nyelvi ismeretek  
Matematika  
Étel- és italismeret

**3.4.5.4** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.4.5.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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 áruátvétel szabályait, 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 százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljesen önállóan		
Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az áralkalások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.	Teljesen önállóan	Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.	

<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. Leltárhiányt és -többletet értelmez.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a 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>		
<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióját, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

### **3.4.5.6 A tantárgy témakörei**

<b>3.4.5.6.1</b>	<b>Beszerezés</b>	<b>4 óra</b>
	Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	
<b>3.4.5.6.2</b>	<b>Raktározás</b>	<b>4 óra</b>
	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai	
<b>3.4.5.6.3</b>	<b>Termelés</b>	<b>4 óra</b>
	Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	
<b>3.4.5.6.4</b>	<b>Ügyvitel a vendéglátásban</b>	<b>4 óra</b>
	Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	
<b>3.4.5.6.5</b>	<b>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</b>	<b>2 óra</b>
	Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	
<b>3.4.5.6.6</b>	<b>Árképzés</b>	<b>10 óra</b>
	Árpolitika, árkialakítások 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	
<b>3.4.5.6.7</b>	<b>Vállalkozási formák</b>	<b>4 óra</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, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)	
<b>3.4.5.6.8</b>	<b>Alapvető munkajogi és adózási ismeretek</b>	<b>4 óra</b>
	Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleiségei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)	



# Gyakorlat:

## Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

### 3.3.1 IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

2 óra/hét

#### 3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

**3.3.2.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

**3.3.2.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	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 üzletben alkalmazott szakmai szoftverek 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.

### **3.3.2.6 A tantárgy témakörei**

- 3.3.2.6.1** Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra  
A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)  
A POS-terminál használatának alapjai  
Az éttermi szoftverek használatának alapjai
- 3.3.2.6.2** Digitális tananyagok alkalmazása 9 óra  
Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük  
Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)
- 3.3.2.6.3** Digitális eszközök a turizmusban 27 óra  
A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk  
A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái  
Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek  
A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

### **Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

#### **3.3.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 216 óra**

**6 óra/hét**

**3.3.3.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket - további tanulmányaikat követően - a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.  
Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.  
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér - vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

**3.3.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

**3.3.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

**3.3.3.4** A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.3.3.5

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárazított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alaplőveleteket (előkészítő, tészta-készítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelőkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiai cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 - Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3.3.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

54 óra

A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termék-készítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alaplőveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alaplőveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalagazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-  
esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott  
díszek készítése, bemutatása

### 3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai 54 óra

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 illatjellemezőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

### 3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai 54 óra

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

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### 3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 54 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton - egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség - rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség - bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó - aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest - hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertő térség
  - Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
  - Dunakanyar térség
  - Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
- A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

### **3.1 Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A vendégtéri szaktechnikus a képzés során olyan ismeretek birtokába kerül, amik segítségével a vendégeket mindenkor az elvárásainak megfelelően, a lehető legmagasabb szinten szolgálják ki. A képzés célja, hogy a szakembert felkészítsük a 21. század kihívásaira és lehetőségeire.

#### **3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy**

**108 óra**

**3 óra/hét**

##### **3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekkel kapcsolatban, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

##### **3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### **3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelvi ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel- és italismeret

## Értékesítési ismeretek

3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során	Internet, speciális éttermi IKT-eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan	elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttmű-	
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan	ködve 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 munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszközállomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készség szintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetési és elszámoló éttermi szoftverek készség szintű ismerete

### **3.4.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.4.1.6.1 Rendezvények típusai, fajtái 35 óra**

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

#### **3.4.1.6.2 Az értékesítés folyamata 25 óra**

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

#### **3.4.1.6.3 Kommunikáció a vendéggel 12 óra**

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

#### **3.4.1.6.4 Rendezvénylogisztika 20 óra**

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)

Eszköz igény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

#### **3.4.1.6.5 Rendezvény lebonyolítása 16 óra**

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 kiegészítő asztal szakszerű felkészítése

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések)

eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)



## Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy

72 óra

2 óra/hét

#### 3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

#### 3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

#### 3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

#### 3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és süntés felé való továbbításánál.

Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálati módokat, a felszolgálat menetét, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan	módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Ellenőrzi és használja a digitális számlázó-programot a vendég fizettetésénél.
Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési 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.

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

**3.4.2.6.1** Felszolgálati ismeretek 36 óra  
A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

**3.4.2.6.2** A felszolgálat lebonyolítása 36 óra  
Felszolgálati módok, folyamatok  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálat  
Szobaszerviz feladatok ellátása

**3.4.2.6.3** Fizetési módok  
Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete

## Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**3.4.3 Étél- és italismeret tantárgy** **252 óra**

**7 óra/hét**

**3.4.3.1** A tantárgy tanításának fő célja  
A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyhájának megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálatának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier- ismeretek elsajátítása.

**3.4.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

**3.4.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

**3.4.3.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.3.5** A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alap ismereteit.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási, sűrítési, dúsítási és hőkezelési módokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb újszerű konyhatechnológiai eljárásokat.	Teljesen önállóan	Értőn alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és átérzi, komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával segíteni próbálja a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Használja a digitális választékközlő eszközökben rejlő lehetőségeket a különböző ételek és italok ajánlásánál.
Ételeket ajánl, közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, 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		Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Teljesen önállóan		Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakkikiket.

Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő 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, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, Ásványvizek készítésének módjait, felszolgálásuk szabályrendszerét	Teljesen önállóan		Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfelkészítésre.
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 ételital 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		

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

- 3.4.3.6.1** Ételkészítési ismeretek 42 óra  
Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
- 3.4.3.6.2** Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining 21 óra  
A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
- 3.4.3.6.3** Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban 21 óra  
Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.
- 3.4.3.6.4** Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 84 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

**3.4.3.6.5** Italok készítésének szabályai 28 óra  
Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

**3.4.3.6.6** Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 35 óra  
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

**3.4.3.6.7** Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák 21 óra  
A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag

#### **Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

**3.4.4** **Értékesítési ismeretek tantárgy** 36 óra

**1 óra/hét**

**3.4.4.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

**3.4.4.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

**3.4.4.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret

**3.4.4.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.4.4.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt a marketing szempontok figyelembevételével.	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyallap, 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, a szezonálásra, alkalomra, technológiára, gépesítésre, helyszínre és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Teljesen önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing	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	és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	
Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketingvonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt 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-szemponatoknak 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.

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

**3.4.4.6.1** Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponatai 36 óra  
 Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyallap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

### Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 72 óra**

2 óra/hét

**3.4.5.1** A tantárgy tanításának fő célja  
 A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

**3.4.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
 Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

**3.4.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
 Idegen nyelvi ismeretek  
 Matematika  
 Étél- és italismeret

**3.4.5.4** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.4.5.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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 áruátvétel szabályait, 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 mértékegység-átváltások, 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		
Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az áralkalások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.	Teljesen önállóan		Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.



<p>Költségzárkódást, 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. Leltárhiányt és -többletet értelmez.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a 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>		
<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<b>3.4.5.6</b>	<b>A tantárgy témakörei</b>	
<b>3.4.5.6.1</b>	Beszerzés Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	8 óra
<b>3.4.5.6.2</b>	Raktározás Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai	8 óra
<b>3.4.5.6.3</b>	Termelés Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	8 óra
<b>3.4.5.6.4</b>	Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	8 óra
<b>3.4.5.6.5</b>	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	4 óra
<b>3.4.5.6.6</b>	Árképzés Árpolitika, árkialakítások 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	20 óra
<b>3.4.5.6.7</b>	Vállalkozási formák Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)	8 óra
<b>3.4.5.6.8</b>	Alapvető munkajogi és adózási ismeretek Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleiségei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)	8 óra

## Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják,
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást indíthatnak, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsmentben, a marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

### 3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy

36 óra

1 óra/hét

#### 3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér gazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

**3.5.1.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

**3.5.1.4** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.5.1.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, 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 során a 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, és ebben 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. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a terület üzemelési szten-derdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### 3.5.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.1 Gazdálkodás a bevételekkel

36 óra

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 bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra

**Egybefüggő szakmai gyakorlat:**

**200 óra**

## 2/14.

### Elmélet:

#### 3.1 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója  
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

#### 3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

2 óra/hét

##### 3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

##### 3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

##### 3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

##### 3.2.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 3.2.1.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. 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 követelményét, 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). Szakmája iránt	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan	elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel 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		

### 3.2.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 11 óra

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

#### 3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél 20 óra

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

#### 3.2.1.6.3 „Small talk” - általános társalgás 11 óra



A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

#### **3.2.1.6.4** **Állásinterjú** **20 óra**

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszhető.

### **Vendégtéri szakember – középszintű képzés tanulási terület**

#### **3.4.6** **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** **31 óra**

**1 óra/hét**

##### **3.4.5.7** **A tantárgy tanításának fő célja a**

A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

##### **3.4.5.8** **A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

##### **3.4.5.9** **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelvi ismeretek

Matematika

Étel- és italismeret

**3.4.5.10** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.5.11 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 áruátvétel szabályait, 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 vételezésnek 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.

<p>Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árésszint, 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. Leltárhiányt és -többletet értelmez.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	

<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
--	--	--------------------------	--	--

### 3.4.5.12 A tantárgy témakörei

- 3.4.5.6.9** Jövedelmezőség 15 óra  
A költség és az eredmény fogalma  
Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása
- 3.4.5.6.10** Elszámoltatás 16 óra  
A leltárhiány és -többlet értelmezése  
Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása

### Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés tanulási terület

#### 3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 31 óra

1 óra/hét

- 3.5.2.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközrendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.  
A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illem alapszabályainak elsajátíttatása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

3.5.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem

Etika

Informatika

3.5.2.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	
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	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.1 Marketing 20 óra

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 elégedettségvizsgáló rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés

#### 3.5.2.6.2 Viselkedés és üzleti protokoll 11 óra

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; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

# Gyakorlat:

## 3.2 Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A vendégtéri szaktechnikus a képzés során olyan ismeretek birtokába kerül, amik segítségével a vendégeket mindenkor az elvárásainak megfelelően, a lehető legmagasabb szinten szolgálják ki. A képzés célja, hogy a szakembert felkészítsük a 21. század kihívásaira és lehetőségeire.

### 3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

62 óra

2 óra/hét

#### 3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekkel kapcsolatban, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

#### 3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
Vendégtéri ismeretek  
Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek

#### 3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Internet, speciális étermi IKT-eszközöket és szoftverek használata
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttmű-	

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan	ködvé oldja meg.	Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségszintű 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 munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készségszintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetési és elszámoló éttermi szoftverek készségszintű ismerete

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Rendezvény lebonyolítása

22 óra

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, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

#### 3.4.1.6.2 Elszámolás, fizetetés

40 óra

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.



## Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy

62 óra

2 óra/hét

#### 3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

#### 3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

#### 3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret

Értékesítési ismeretek

Rendezvényismeret

#### 3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit.	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan figyeli a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésfelvételnél, illetve a rendelés konyha és süntés 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, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a digitális számlázóprogramot a vendég fizettetésénél.

Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési 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 fizetésénél és az elszámolásnál.
---	---	-------------------	--

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.2.6.1 Felszolgálási ismeretek 28 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

#### 3.4.2.6.2 A felszolgálás lebonyolítása 28 óra

Felszolgálási módok, folyamatok  
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása  
Alkalmi rendezvényekre való terítés  
Rendezvényen való felszolgálás  
Szobaszerviz feladatok ellátása

#### 3.4.2.6.3 Fizetési módok 6 óra

Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetés menete

### Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

#### 3.4.3 Étél- és italismeret tantárgy 248 óra

**8 óra/hét**

##### 3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyháinak megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier- ismeretek elsajátítása.

##### 3.4.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### 3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret

**3.4.3.4** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alap ismereteit.	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, dresszینگek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek, köretek, mártások, saláták, dresszینگek, 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 és az új digitális tananyagokat a tanulás folyamán.
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Teljesen önállóan		Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakcikkeket.
Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő 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, szénsavas 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 ételital 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		

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.1 Konyhatechnológiai alapismeretek 17 óra

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások  
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

#### 3.4.3.6.2 Ételkészítési ismeretek 105 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

#### 3.4.3.6.3 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 126 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok  
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

## Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

### 3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy

62 óra

2 óra/hét

#### 3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja a

A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

#### 3.4.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek

Étel- és italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

#### 3.4.4.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt a marketing szempontok figyelembevételével.	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap és egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásaival.	Teljesen önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálattal kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonálisra, alkalomra, technológiára, gépesítésre, helyszínrre és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Teljesen önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

Táblás ajánlatot („séf ajánlata”) dolgoz ki.	Teljes mértékben ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		
Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketingvonatkozásait.	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt 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-szemponthoz 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.

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

- 3.4.4.6.1** A bankettkínálat kialakításának szempontjai 28 óra  
Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
- 3.4.4.6.2** A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai 6 óra  
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
- 3.4.4.6.3** Sommelier feladatának marketingvonatkozásai 5 óra  
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

**3.4.4.6.4** Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése 13 óra  
 Étterem megjelenése az online térben  
 Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok  
 Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.

**3.4.4.6.5** Gasztroesemények az online térben 6 óra  
 Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

**3.4.4.6.6** Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai 4 óra  
 A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

### Vendégtéri szakember - középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**3.4.5** **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy** 31 óra  
 1 óra/hét

**3.4.5.1** A tantárgy tanításának fő célja a  
 A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése.

**3.4.5.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
 Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség

**3.4.5.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
 Idegen nyelvi ismeretek  
 Matematika  
 Étel- és italismeret

**3.4.5.4** A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árukat az áru-rendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, áru-rendelés szabályjaival.	Teljesen önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód	Ismeri és használja a beszerzés, áru-rendelés szoftvereit.
Raktározza az árukat az áruátvétel szem pontjai szerint.	Teljes mértékben ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait, és a selejtezés szabályait.	Teljesen önállóan	Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	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, szempontrendszerét.	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 százalékszámítást, a mértékegység-átváltásokat, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljes mértékben ismeri a százalékszámítást, a mértékegység-átváltásokat, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.	Teljesen önállóan		
Árat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árres, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árresszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.	Teljesen önállóan		Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.
Költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költségszint, eredményszint fogalmát és számítását.	Teljesen önállóan		



Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és -többletet értelmez.	Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.	Teljesen önállóan		
Isméri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalozási formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Teljesen önállóan		
Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munka szerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályait.	Teljesen önállóan		

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.6 Jövedelmezőség 15 óra

A költség és az eredmény fogalma

Költség-gazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

#### 3.4.5.6.7 Elszámoltatás 16 óra

A leltárhiány és -többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása

### **3.5 Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják,
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást indíthatnak, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsmentben, a marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

#### **3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy**

**217 óra**

**7 óra/hét**

##### **3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja a**

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során - szaktechnikusi szinten - megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér gazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

##### **3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

—

##### **3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Matematika

A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

##### **3.5.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.**

## 3.5.1.5

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, 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 során a 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, és ebben 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 számításonkat 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. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a terület üzemelési szten-derdjait, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### 3.5.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.1 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 26 óra

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, borralaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

#### 3.5.1.6.2 Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 116 óra

Az áruforgalmi mérleg sor 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 eszközcsoporthoz ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár

**3.5.1.6.3** Létszám- és bérgazdálkodás 28 óra  
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, állasmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, A munka törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre); szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)

**3.5.1.6.4** Vezetés a gyakorlatban 18 óra  
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

**3.5.1.6.5** Vállalkozás indítása 29 óra  
Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

**3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 62 óra**

**2 óra/hét**

**3.5.2.5** A tantárgy tanításának fő célja a  
A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközrendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök

készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illem alapszabályainak elsajátíttatása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

3.5.2.6 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.2.7 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa  
Történelem  
Etika  
Informatika

3.5.2.8 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	
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	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		

Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		
---	--	-------------------	--	--

### 3.5.2.7 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.3 Marketi ng 40 óra

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 elégedettségvizsgáló rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR - szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés

#### 3.5.2.6.4 Viselkedés és üzleti protokoll 22 óra

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; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

## Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

### Speciális szakmai kompetenciák

**217 óra**

#### 7 óra/hét

**3.5.3.1** A tantárgy tanításának fő célja  
A szakma speciális területeinek megismertetése.

**3.5.3.2** A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások  
Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel,

vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy

### 3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek  
Étel- és italismeret  
Vendégtéri ismeretek  
Rendezvényismeret

3.5.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

### 3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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		Digitális hőközlő berendezések kezelése
A vendég asztalánál ételeket készít hőbehatásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükséges hőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével.	Teljesen önállóan	Felelősségteljes, biztonságos munkavégzés Udvariasság, megfelelő kommunikáció	Indukciós eszközök használata, programozása
Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidő-beosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és számításait, valamint a munkaerőkölcsönzés szabályait, jogi hátterét.	Teljesen önállóan	Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Megfelelő számítógépes szoftverek használata

### 3.5.3.6 A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 A vendég asztalánál készíthető ételek 109 óra  
Az asztalánál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek

3.5.3.6.2 Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein 108 óra  
Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása.