



Kempelen Szakképző és Kollégium

**Az 1/12 - 2/14. ÉVFOLYAMON SZERVEZETT
SZAKISKOLAI SZAKKÉPZÉS**

HELYI TANTERV

**34 811 03 PINCÉR
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

(NAPPALI TAGOZAT)

1. Általános adatok, információk

1.1. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a 34 811 03 (OKJ azonosítószám) pincér (OKJ megnevezés) szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 2013. március 30.-tól életbe lépett 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

1.2. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03

A szakképesítés megnevezése: Pincér

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
2 évfolyamos képzés esetén az 1/13. évet követően 160 óra.

1.3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás – turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

1.4. A szakképzés szervezésének feltételei

1.4.1. Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

1.4.2. Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (SZVK) tartalmazza.

2. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

SZAKMAI MODUL/TANTÁRGYAK	Tantárgyak szerinti éves óraszámok évfolyamonként		
	1/13.	2/14.	Összesen
Munkahelyi egészség és biztonság 11500-12	18	0	18
Foglalkoztatás I. 11497-12	0	64	64
Foglalkoztatás II. 11499-12	0	16	16
Gazdálkodás 10045-12	72 (36)	80 (16)	152 (52)
Élelmiszer, fogyasztóvédelem 10044-12	72	64	136
Szakmai idegen nyelv 10046-12	72	32 (48)	104 (48)
Felszolgálat alapjai 10047-12	108 (36)	0	108 (36)
Felszolgálat 10074-12	0	96 (32)	96 (32)
Szakmai gyakorlat iskola	162 (54)	96 (16)	258 (70)
Szakmai gyakorlat munkahely	630	560	1190
Összefüggő gyakorlat	160	0	160
Ö s s z e s e n	1420	1120	2540

Tantárgyak szerinti heti óraszámok évfolyamonként		
1/13.	2/14.	Összesen
0,5	0	0,5
0	2	2
0	0,5	0,5
2 (1)	2,5 (0,5)	4,5 (1,5)
2	2	4
2	1 (1,5)	3 (1,5)
3 (1)	0	3 (1)
0	3 (1)	3 (1)
4,5 (1,5)	3 (0,5)	7,5 (2)
17,5	17,5	35
160	0	160
35	35	230

A vörös, zárójelben levő számok mutatják a plusz, szabadon felhasznált órakeretet

3. Célok és feladatok, fejlesztendő követelmények

A tantervben meghatározott tananyag feldolgozásának célja, hogy a pincér szakma elsajátítása során szükséges munkafeladatok, maradéktalan végrehajtására felkészítse a tanulókat. Ez a cél a központi programban meghatározott ismeretek megfelelő elsajátításán keresztül valósítható meg.

3.1. A szakma gyakorlása során a tanuló által végrehajtandó feladatok:

Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét

Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában

Munkaviszonyt létesít

Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat

Feltérképezi a karrierlehetőségeket

Vállalkozást hoz létre és működtet

Motivációs levelet és önéletrajzt készít

Diákmunkát végez

Idegen nyelven:

- bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)
- egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt
- idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit

Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot

Választékot állít össze, árlapot készít

Figyelemmel kíséri az árukészletet

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból

Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását

Rendelést állít össze

Árut vesz át

Leltározási feladatokat végez

Bizonylatokat állít ki

Standol, elszámol a napi bevétellel

Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki

Jelenléti ívet vezet

Elkészíti, módosítja a munkabeosztást

Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz

Anyaghányadot, kalkulációt készít

Veszteségszámításokat végez

Gazdálkodási számításokat végez

Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát

Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít

Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását

Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit

Üzlettípusa marketingelemeit használja

Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat

Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit

Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat

Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit

Alkalmazza a diétás szabályokat

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat

Betartja és betartatja a HACCP előírásait

Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket

Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőríz

Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét

Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat

Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat

Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat

Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
Fejleszti az idegen nyelvű beszédkészségét
Idegen nyelven telefonál
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
Elvégzi az egyéni előkészületeket
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez
Elvégzi a terítési műveleteket
Kezeli az értékesítés gépeit
Kávét, reggeli italokat készít
Fogadja a vendéget és felméri az igényeit
Ajánlja vendégek részére a reggeli típusait
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat
Ételt, italt ajánl a vendégnek
A vendég kérése szerint ismerteti az üzlet étel- és ital választékát
Különböző felszolgálati módokban dolgozik
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait
Kezeli a vendég panaszait
Fizetteti a vendéget
Folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást
Szükség szerint standol
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára
Ügyel a vagyonbiztonságra
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Kapcsolatot tart más munkaterületekkel, kollégáival
Megszervezi a saját munkáját
Étrendjavaslatot, italajánlatot készít, állít össze
Számítógépet kezel, menükártyát készít
Helyesen alkalmazza a protokoll-előírásokat
Alkalmi terítéket készít
A rendelés és az alkalmazott felszolgálati mód alapján felszolgálatot végez
Figyelemmel kíséri a felszolgáló étel, ital minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét
Ételt, italt készít a vendég asztalánál, kínál, utántölt
Pontosítja a fizetés módját
Pénztárgépet kezel, számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki
Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja
Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét
Korrigálja a kínálatváltozásokat
Szállításakor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket
Berendezi a rendezvény helyszínét
A rendezvény étel és ital választékát bekészíti
Segít a vendégnek a rendezvényasztalnál, tálcáról kínálja a vendégeket
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét
Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket
A szobaszervizre előkészül, felveszi a rendelést, elvégzi a számlázást
Felszolgálja a megrendelt étel és italt, lerámol, elszámol
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Tájékozódik az új gasztronómiai trendekről

A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték

A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei
Munkaeszközök a munkahelyeken
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken
Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken
A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)
Álláskeresési módszerek
Vállalkozások létrehozása és működtetése
Munkaügyi szervezetek
Munkavállaláshoz szükséges iratok
Munkaviszony létrejötte
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései
A munkánélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)
Idegen nyelven:

- közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
- a munkakör alapkifejezései

A gazdálkodás körfolyamata és elemei
A gazdálkodás piaci szereplői
A piacok csoportosítása
A piaci tényezők és azok összefüggései
A piaci verseny
A gazdálkodás alapegységei
A vállalkozások lényege és jellemzői
Gazdálkodás és ügyvitel
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
Az áruátvétel szabályai, folyamata
Költségelszámolás
Az anyagfelhasználás mérése
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye
A vendéglátás gazdasági számításai
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
Árképzés
Marketing alapismeretek
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
Értékesítés ösztönzés eszközei
Viselkedéskultúra, kommunikáció
Az üzleti élet írásbeli formái
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai
Táplálkozástudományi alapismeretek
Élelmiszerek tápértékének megőrzése
Mikroorganizmusok jellemzői
Élelmiszerek tartósítása
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer

Zsiradékok
Tej, tejtermékek
Tojás
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak
Zöldségek, gyümölcsök
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
Élelmiszer vizsgálat
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
Személyi higiénia
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
Etikett, protokoll idegen nyelven
Illemtani formulák idegen nyelven
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven
Eszköz meghatározás
Vendéglátás értékesítési formái
Terítés fajtái
Étel és ital felszolgálás módjai
Hazai és nemzetközi szokások
Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai
Vendégkör
Menü összeállítás alapszabályai
Italok ajánlásának általános szabályai
Italkészítés és tárolás
Kávék, reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok
Ételkészítés
Vendég kommunikáció, etikett és protokoll szabályok
Munkavédelem
Munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei
Étrend, alkalmi menü összeállítása, ajánlása
Különleges alkalmak italajánlatai
Étkezési szokások
Különleges alkalmi terítések
Italkészítés és tárolás, kevert italok
Különböző alkalmakra történő felszolgálás, kiszolgálás
Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál
Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok
Rendezvény lebonyolítás menete
Italok
Borvidékek
Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika
Alapvető foglalkási, számlázási rendszerek
Új gasztronómiai, felszolgálási trendek

3.2. A szakma elsajátítása során fejlesztendő szakmai készségek:

Információforrások kezelése
Biztonsági szín- és alakjelek
Olvasott szakmai szöveg megértése

Köznyelvi olvasott szöveg megértése
 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
 Elemi szintű számítógép használat
 Információforrások kezelése
 Köznyelvi beszédképesség
 Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
 Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban
 Szakmai nyelvi írásképesség
 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 Szakmai nyelvű beszédképesség
 Elemi számolási készség
 Idegen nyelvű beszédképesség
 Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
 Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
 Elemi számolási készség idegen nyelven
 Kézírás

2.1. A szakma elsajátítása során fejlesztendő kompetenciák:

Személyes kompetenciák

Felelősségtudat	Igyekezet
Szabálykövetés	Pontosság
Döntésképeség	Külső megjelenés
Önfejlesztés	Rátermettség
Szervezőképesség	Megbízhatóság
Fejlődőképesség	Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Önállóság	Elhivatottság, elkötelezettség
Szorgalom	

Társas kompetenciák

Visszacsatolási készség	Közérthetőség
Irányíthatóság	Rugalmasság
Irányítási készség	Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség	Hatékony kérdezés készsége
Határozottság	Rugalmasság
Nyelvi magabiztosság	Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák

Rendszerező képesség	Rendszerező képesség
Körültekintés, elővigyázatosság	Körültekintés, elővigyázatosság
Helyzetfelismerés	Helyzetfelismerés
Logikus gondolkodás	Logikus gondolkodás
Információgyűjtés	Információgyűjtés
Analitikus gondolkodás	Analitikus gondolkodás
Tervezési képesség	Tervezési képesség
Áttekintő képesség	Áttekintő képesség
Problémamegoldás	Problémamegoldás
Hibaelhárítás	Hibaelhárítás
Gyakorlatias feladatértelmezés	Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztán tartása	A környezet tisztán tartása
Harmóniára és esztétikára való törekvés	Harmóniára és esztétikára való törekvés

3. A szakmai modulok tantárgyai

Munkahelyi egészség és biztonság							
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
	A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.	-	A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken Munkaeszközök a munkahelyeken A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	Olvasott szakmai szöveg megértése Biztonsági szín- és alakjelek Információforrások kezelése	Döntésképesség Szabálykövetés Felelősségtudat	Irányítási készség Irányíthatóság Visszacsatolási készség	Helyzetfelismerés Körültekintés, elővigyázatosság Rendszerező képesség

Foglalkoztatás I.						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>11497-12 Foglalkoztatás I.</p> <p>A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alap adatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.</p> <p>Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva</p>	Idegen nyelvek	Idegen nyelven: közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok, a munkakör alapkifejezései	Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	Fejlődőképesség, önfejlesztés	Nyelvi magabiztosság Kapcsolatteremtő készség	Információgyűjtés Analitikus gondolkodás

	valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.						
--	--	--	--	--	--	--	--

Foglalkoztatás II.							
11499-12 Foglalkoztatás II.	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
11499-12 Foglalkoztatás II.	A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.	-	Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) Álláskeresési módszerek Vállalkozások létrehozása és működtetése Munkaügyi szervezetek Munkavállaláshoz szükséges iratok Munkaviszony létrejötte A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	Köznyelvi olvasott szöveg megértése Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban Elemi szintű számítógép használat Információforrások kezelése Köznyelvi beszédképesség	Önfejlesztés Szervezőképesség	Kapcsolatteremtő készség Határozottság	Logikus gondolkodás Információgyűjtés

Vendéglátó gazdálkodás						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p style="text-align: center; margin: 0;">10045-12 Gazdálkodás</p> <p>A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.</p>	<p>A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyaggazdálkodással és kínálat összeállításával kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.</p>	<p>A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér Az üzleti gazdálkodás bizonylatai A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye A vendéglátás gazdasági számításai A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók Létszám- és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók Árképzés Marketing alapismeretek Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban Értékesítés</p>	<p>Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvi íráskészség Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszéd-készség Elemi számolási készség</p>	<p>Szorgalom, igyekezet Önállóság</p>	<p>Közérthetőség</p>	<p>Tervezési képesség Rendszerező képesség Tervezési képesség</p>

			<p>ösztönzés eszközei Viselkedéskul-túra, kommunikáció Az üzleti élet írásbeli formái A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai A gazdálkodás körfolyamata és elemei A gazdálkodás piaci szereplői A piacok csoportosítása A piaci tényezők és azok összefüggései A piaci verseny A gazdálkodás alapegységei A vállalkozások lényege és jellemzői Gazdálkodás és ügyvitel Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák Raktári készletek kezelése, ellenőrzése Az áruátvétel szabályai, folyamata Költségelszámolás Az anyagfelhasználás mérése Az étlaptervezés formái,</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

			jelentősége, alapelvei A vendéglátás tevékenységé- nek általános feltételei A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei				
	Vendéglátó gazdálkodás						
	Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.	A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköréhez.					

Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti háttérének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.</p>	<p>A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.</p>	<p>Táplálkozástudományi alapismeretek Élelmiszerek tápértékének megőrzése Mikroorganizmusok jellemzői Élelmiszerek tartósítása Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer Zsiradékok Tej, tejtermékek Tojás Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak Zöldségek, gyümölcsök Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok</p>	<p>Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszéd-készség</p>	<p>Felelősségtudat Pontosság</p>	<p>Határozottság</p>	<p>Rendszerező képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás</p>

			<p>Élelmiszer vizsgálat A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei Személyi higiénia Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok</p>				
	Élelmiszerek csoportjai						
	<p>A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.</p>	<p>A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és Ételkészítési alapismeretek</p>					

		tantárgyban a technológiai alapismeretek témakör kapcsolódó tartalom.						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Szakmai idegen nyelv							
10046-12 Szakmai idegen nyelv	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
	A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében, jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.	A tantárgy tananyag tartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Foglalkoztatás I. modul és az alapszakképesítések közös moduljaihoz, valamint saját szakmai modulok tartalmaihoz.	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás Etikett, protokoll idegen nyelven Illemtani formulák idegen nyelven Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése Elemi számolási készség idegen nyelven Idegen nyelvű beszéd-készség Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	Fejlődőképesség, önfejlesztés Szorgalom, igyekezet	Kapcsolatteremtő készség Határozottság	Gyakorlatias feladatértelmezés Logikus gondolkodás

Felszolgálás alapjai						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>10047-12 Felszolgálás alapjai</p> <p>A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek alkalmazása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital- és ételismeret.</p>	<p>A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.</p>	<p>Eszköz meghatározás Vendéglátás értékesítési formái Terítés fajtái Étel és ital felszolgálás módjai Hazai és nemzetközi szokások Gépek, berendezések, eszközök műszaki leírásai Vendégkör Menü összeállítás alapszabályai Italok ajánlásának általános szabályai Italkészítés és tárolás Kávék, reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok Ételkészítés Vendég kommunikáció, etikett és protokoll szabályok Munkavédelem Munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai, jogai és kötelezettségei</p>	<p>Kézírás Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszédkésztség Elemi számolási készség</p>	<p>Külső megjelenés Rátermettség Megbízhatóság</p>	<p>Hatékony kérdezés készsége Udvariasság Rugalmasság</p>	<p>Harmóniára és esztétikára való törekvés A környezet tisztán tartása Rendszerező képesség</p>
Felszolgálás alapjai gyakorlat						
A vendéglátó üzletek	A tantárgy egyes					

	<p>helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és ételminyerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálati módok alapjainak gyakorlati megismerése.</p>	<p>témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.</p>					
--	---	---	--	--	--	--	--

Felszolgálás						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>10074-12 Felszolgálás</p> <p>Étrend és étlap összeállításához szükséges ital és étel ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.</p>	<p>A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.</p>	<p>Étrend, alkalmi menüsor összeállítása, ajánlása Különleges alkalmak italtajánlatai Étkezési szokások Különleges alkalmi terítések Különböző alkalmakra történő felszolgálás, kiszolgálás Italkészítés és tárolás, kevert italok Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok Rendezvény lebonyolítás menete Italok Borvidékek Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika Alapvető foglалási, számlázási rendszerek Új gasztronómiai, felszolgálási trendek</p>	<p>Felhasználói szintű számítógép használat Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvű beszédkésztség Információforrások kezelése Elemi számolási készség</p>	<p>Külső megjelenés Mozgáskoordináció (testi ügyesség) Elhivatottság, elkötelezettség</p>	<p>Rugalmasság Udvariasság Kompromisszumkészség</p>	<p>Gyakorlatias feladatértelmezés A környezet tisztán tartása Harmóniára és esztétikára való törekvés</p>
Felszolgálás gyakorlat						

	<p>Különböző felszolgálati módok gyakorlása. Terítés, átterítés, alkalmi terítés gyakorlati alkalmazása. Rendezvények helyszínének berendezése. Egyéni és csoport (brigád) munka gyakorlása. Díszetkezesek lebonyolítása. Önálló munkaszervezési készség megszerzése.</p>	<p>A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak</p>						
	Felszolgálat üzemi gyakorlat							
	<p>A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti és zárás utáni feladataiban. Különböző felszolgálati módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.</p>	<p>A tantárgy egyes témakörei a 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság, a 10045-12 Gazdálkodás (A vendéglátás fő tevékenységei. Üzletkörök és üzlettípusok), valamint a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modulok tananyagához kapcsolódnak.</p>						

A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

4. Összefüggő szakmai gyakorlat

Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel:

- 1/13. évfolyamot követően 160 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

10047-12 Felszolgálás alapjai	Felszolgálás alapjai gyakorlat
	Értékesítés alapjai
	Italfelszolgálás
	Különböző felszolgálási módok 1.
10074-12 Felszolgálás	Felszolgálás gyakorlat
	Különböző felszolgálási módok 2.
	Különleges éttermi munka
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban

5. A szakmai tantárgyak évfolyamonként

5.1. 1/13. évfolyam

Munkahelyi egészség és biztonság				18 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.3.1.	Munkavédelmi alapismeretek	<p>A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.</p> <p>A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.</p> <p>A megelőzés fontossága és lehetőségei A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.</p> <p>Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy) Veszélyes és ártalmas termelési tényezők</p> <p>A munkavédelem fogalomrendszere, források A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvényfogalom meghatározásai.</p>	4 óra	<p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Szöveges előadás egyéni felkészüléssel</p>	<p>Osztálykeret</p> <p>Egyéni és csoportbontás</p>	<p>magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat teszt</p>

1.3.2.	Munkahelyek kialakítása	<p>Munkahelyek kialakításának általános szabályai A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások. Szociális létesítmények Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége. Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések Közlekedési útvonalak, menekülési utak, , helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések. Alapvető feladatok a tűz megelőzés érdekében Tűz megelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet. Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai. Anyagmozgatás Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése Raktározás Áruk fajtái, raktározás típusai Munkahelyi rend és hulladékkezelés Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.</p>	4 óra			
1.3.3.	Munkavégzés személyi feltételei	<p>A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.</p>	2 óra			
1.3.4.	Munkaeszközök biztonsága	<p>Munkaeszközök halmazai Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalm meghatározása. Munkaeszközök dokumentációi Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba</p>	2 óra			

		<p>vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre(mint termékre)meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.</p> <p>Munkaeszközök veszélyessége, eljárások</p> <p>Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei.</p> <p>Veszélyes munkaeszközök, üzembehelyezési eljárás.</p> <p>Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei</p> <p>Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtecshnika, konstukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe.</p> <p>Általános üzemeltetési követelmények.Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.</p>				
1.3.5.	Munkakörnyezeti hatások	<p>Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz)</p> <p>Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.</p> <p>A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.</p> <p>A kockázat fogalma, felmérése és kezelése</p> <p>A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben.</p> <p>A munkavállalók részvételének jelentősége</p>	2 óra			
1.3.6.	Munkavédelmi jogi ismeretek	<p>A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek</p> <p>Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a</p>	4 óra			

		<p>munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.</p> <p>Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.</p> <p>Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok</p> <p>Balesetek és foglalkozási megbetegedések Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás mint a megelőzés eszköze</p> <p>Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőjének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

Vendéglátó gazdálkodás				36 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.2.1.	Viselkedés-kultúra, kommunikáció	A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális) Embertípusok, személyiségtípusok (Szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus) Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés) Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...) Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)	8 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	egyéni, csoportos és osztálykeret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés kooperatív tanulás házi feladat egyéb
1.2.2.	A gazdálkodás elemei, a piac	A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás) Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség) Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok) A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő) A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság) A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár) A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete	8 óra	Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása		

1.2.3.	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	<p>A vendéglátás fogalma A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban A vendéglátás feladata A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai) A vendéglátás fő- és melléktevékenységei: Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglалások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtlánc) Szerződéskötés, árurendelés Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak) Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai) Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap..., ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás) Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai) Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok)</p>	10 óra	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Utólagos szóbeli beszámoló Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		
--------	---	--	--------	--	--	--

1.2.4.	<p>Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek</p>	<p>Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-üzlet-üzlethálózat fogalma) Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek...) Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások) A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései) A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei. Munkaköri leírás célja, tartalma. Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei. Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér) Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas) Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák) Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.</p>	10 óra			
--------	---	---	--------	--	--	--

Szakmai számítások tantárgy				72 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
5.3.4.	Árképzés	Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás Árengedmény- és felár számítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)	20 óra (a szabadon-felhasználható órakeret terhére)	Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése Írásos elemzések készítése Tesztfeladat megoldása	Egyéni, csoport és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés kooperatív tanulás házi feladat
5.3.1.	Viszonyszámok	Százalékszámítás, kerekítés szabályai Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor...), statisztikai táblázatok Megoszlási viszonyszám Bázis- és láncviszonyszám Dinamikus viszonyszám Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám	14 óra			
5.3.2.	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	Mértékegység átváltások Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly) Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Tömegszámítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás	14 óra (ebből 2 óra a szabadon-felhasználható órakeret terhére)			
5.3.3.	Létszám- és bérigazgatás	Átlaglétszám számítása Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása Termelékenység számítása Átlagbér számítása Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel	12 óra (ebből 2 óra a szabadon-felhasználható órakeret terhére)			
5.3.5.	Készletigazgatás	Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletigazgatási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)	12 óra (a szabadon-felhasználható órakeret terhére)			

Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztó védelem				36 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
3.3.1.	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	<p>Az élelmiszerek fogalma</p> <p>Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei</p> <p>Táplálkozás jelentősége.</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsíradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.</p> <p>Emésztés, tápanyag felszívódás.</p> <p>Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.</p> <p>Élelmiszerek tápértékének megőrzése.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.</p> <p>Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.</p> <p>Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.</p> <p>Az élelmiszerek romlása.</p> <p>A tartósítás fogalma.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.</p>	20 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Írásos elemzések</p>	Egyéni, csoport és osztálykeret	<p>magyarázat</p> <p>elbeszélés</p> <p>kiselőadás</p> <p>megbeszélés</p> <p>vita</p> <p>szemléltetés</p> <p>projekt</p> <p>kooperatív tanulás</p> <p>szimuláció</p> <p>szerepjáték</p> <p>házi feladat</p>

				készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		
--	--	--	--	--	--	--

3.3.2.	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	<p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei. Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei. A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma. Bejáratok kialakításának követelményei. Raktárak kialakításának követelményei. Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei. Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei. Mosogatók kialakításának követelményei. Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei. Személyi higiénia. Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása. Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei. Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.</p>	8 óra	Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
3.3.3.	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	<p>A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.</p>	4 óra			

3.3.4.	Fogyasztóvédelem	<p>Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése</p>	4 óra			
--------	------------------	--	-------	--	--	--

Élelmiszerek csoportjai				36 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
7.6.1.	Növényi eredetű élelmiszerek	<p>Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.</p> <p>A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.</p> <p>Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.</p> <p>Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.</p> <p>A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.</p> <p>Zöldségek jellemzése és felhasználása.</p> <p>A gyümölcs- és zöldségárak árrendszere.</p> <p>A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonságai.</p> <p>Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.</p> <p>Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.</p> <p>Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.</p> <p>Gyümölcsök jellemzése és felhasználása</p> <p>Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.</p> <p>A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.</p> <p>Malomipari műveletek és termékeik.</p> <p>Szárztészták. A kenyér.</p> <p>Sütőipari fehértermékek.</p>	36 óra			

Szakmai idegen nyelv				72óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
4.3.1.	Szakmai kifejezések	Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátóipari egységek és helyiségeik. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések	40 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése	Csoportos és osztály keret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat
4.3.2.	Szakmai technológiák	Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálatás folyamatai.	20 óra			

4.3.3.	Szakmai szituációk	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.	12 óra	Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondat-szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges elő-adás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismeretése szóban Tapasztalatok helyszíni ismeretése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
--------	--------------------	--	--------	--	--	--

Felszolgálat alapjai				144 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
5.3.1.	Higiénia, HACCP, munkavédelem	<p>A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.</p> <p>Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálat, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, takarítás).</p> <p>Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz)</p> <p>Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai</p> <p>Egészségügyi alkalmasság kritériumai</p> <p>Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).</p> <p>Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzesapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).</p>	10 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Válaszolás írásban</p> <p>mondatszintű kérdésekre</p> <p>Tesztfeladat megoldása</p> <p>Utólagos szóbeli</p>	Egyéni és osztály keret	<p>magyarázat</p> <p>megbeszélés</p> <p>szemléltetés</p> <p>üzemlátogatás</p>

5.3.2.	Kommunikáció, viselkedéskultúra	<p>A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok)</p> <p>Etikett és protokoll szabályok ismerete</p> <p>Köszönési, megszólítási formák, kézfogás</p> <p>Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang szerint)</p> <p>A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi szokások.</p> <p>Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „a la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).</p> <p>Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.</p> <p>Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztás)</p>	12 óra	beszámoló		
5.3.3.	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései	<p>A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei</p> <p>Az értékesítőtér részei (Hall, értékesítő tér, office, söntés, bár, különterem, terasz, kert)</p> <p>Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)</p> <p>A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőszámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).</p> <p>Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).</p> <p>A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök.</p>	14 óra			

		Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.				
5.3.4.	Eszközismeret	Eszközök csoportosítása anyaguk szerint Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák) Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök	36 óra			
5.3.5.	Értékesítési ismeret 1.	Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések sajátos étel-ital kínálata és az értékesítési munka. Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, pultos, vendéglátó eladó, kávéfőző) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai (felszolgálati szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra elhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálásával kapcsolatos szabályok) Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai	36 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Információk önálló rendszerezése Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Utólagos szóbeli	Egyéni és osztály keret	magyarázat megbeszélés szemléltetés

		<p>Felszolgálati módok (svájci, angol, francia, orosz). Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, kor és nem szerinti összetétele, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása...).</p> <p>Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.</p> <p>Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, átutalási számla)</p> <p>Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyónvédelmi szabályok alkalmazása).</p> <p>Standolás, standív elkészítése, elszámolás.</p>		beszámoló		
5.3.6.	Étel- és italismeret 1.	<p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák)</p> <p>Borvidékek. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.</p> <p>Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbehatási műveletek)</p> <p>Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, saláta, vegyes köretek)</p> <p>Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások)</p> <p>Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).</p> <p>A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.</p> <p>Salátaöntetek, dresszingek.</p> <p>Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).</p>	36 óra			

		<p>A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.</p> <p>Meleg előételek (zöldségféléből készített meleg előételek, húsból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztaféléből készített meleg előételek).</p> <p>A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.</p> <p>Tojásból készített meleg előételek, meleg vegyes ízelítők.</p> <p>A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

Felszolgálat alapjai gyakorlat (szakmai gyakorlat iskola)						216 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
6.3.1.	Helyiség- és eszközismeret	<p>Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tállóhelyiségek)</p> <p>Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office, különtermek, terasz, kert)</p> <p>Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek)</p> <p>Műszaki helyiségek</p> <p>Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tállalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tállalóeszközök, textíliák, váltások)</p> <p>Egyéb kiegészítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing...stb.)</p>	9 óra	<p>Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban</p> <p>Tapasztalatok helyszíni ismeretése szóban</p> <p>Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után</p> <p>Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással</p> <p>Csoportos helyzetgyakorlat</p>	<p>csoport</p> <p>Egyéni és csoportos</p>	<p>szemléltetés</p> <p>szimuláció</p> <p>szerepjáték</p>

6.3.2.	Eszközhasználat	Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások) Váltások ételekhez Tálalóeszközök helyes használata	20 óra	Csoportos versenyjáték Műveletek gyakorlása Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		
6.3.3.	Értékesítés alapjai	Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése) Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!) Terítési módok, terítési szabályok Szervizasztal Konyhai bekészítés Étlap, itallap előkészítése Személyi felkészülés Helyes tányér-, pohár- és tálca fogás gyakorlása Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkez szabály, bemutatás, szervirozás, lerámolás)	50 óra	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással Árutermelő szakmai munkatevékenység		
6.3.4.	Italfelszolgálás	Az italok felszolgálásának általános szabályai. Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak). Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök... Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában). Borok felszolgálása (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás) Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás) Sörök felszolgálása (sörmelegítő) Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása	48 óra (ebből 18 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)			

6.3.5.	Különböző felszolgálási módok 1.	<p>Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás</p> <p>Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert)</p> <p>Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás)</p> <p>Francia I-II. felszolgálási mód</p>	<p>89 óra (ebből 36 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)</p>			
---------------	---	---	---	--	--	--

5.2. 2/14. évfolyam

Foglalkoztatás II.				16 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.1.	Munkajogi alapismeretek	<p>Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).</p> <p>Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.</p> <p>Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.</p>	4 óra			
2.3.2.	Munka-viszony létesítése	<p>Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselői szabályai, elállás szabályai, próbaidő.</p> <p>Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.</p> <p>Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó</p>	4 óra			

		járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.				
2.3.3.	Álláskeresés	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.</p> <p>Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.</p> <p>Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).</p> <p>Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.</p>	4 óra			
2.3.4.	Munkanélkü-liség	<p>A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.</p> <p>Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.</p>	4 óra			

		<p>Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.</p> <p>Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai</p> <p>Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresőkre részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

Foglalkoztatás I.				64 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
3.3.1.	Nyelvtani rendszerezés 1	<p>A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a 3 alapvető időszakra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.</p> <p>A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.</p>	10 óra			
3.3.2.	Nyelvtani rendszerezés 2	<p>A témakör tananyagaként megfogalmazott nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód, illetve a segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.</p>	10 óra			

3.3.3	Nyelvi készségfejlesztés	<p>A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.</p> <p>Az elsajátítandó témakörök:</p> <ul style="list-style-type: none"> - személyes bemutatkozás - a munka világa - napi tevékenységek, aktivitás - étkezés, szállás <p>Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.</p>	24 óra			
-------	-------------------------------------	--	--------	--	--	--

3.3.4.	Munkavállalói szóikinc	A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon mutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóikincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.	20 óra			
--------	------------------------	--	--------	--	--	--

Gazdálkodás						32 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.2.5.	A vendéglátásban jellemző vállalozási formák. Adózási ismeretek	A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás) Vállalozási formák, típusok (egyéni és társas vállalozások, KKT, BT, KFT, RT) Vendéglátásra jellemző vállalozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV) Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)	10 óra	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg önálló feldolgozása Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	Egyéni és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat

1.2.6.	Marketing a vendéglátásban	<p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai. A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés) A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók) Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.</p>	8 óra	<p>Információk feladattal vezetett rendszerezése Információk önálló rendszerezése</p>	Egyéni és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat
1.2.7.	Ügyvitel a vendéglátásban	<p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete(készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve) Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív) Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.</p>	14 óra			

Szakmai számítás				64 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.4.	Árképzés	Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás Árengedmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)	22 óra (ebből 4 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)	Információk feladattal vezetett rendszerezése Információk önálló rendszerezése Tesztfeladat megoldása	Egyéni és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat
2.3.5.	Jövedelmezőség	A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint) Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint) Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont) Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása Az eredmény elemzése (eredmény szint)	18 óra (ebből 4 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)	Információk feladattal vezetett rendszerezése Információk önálló rendszerezése Tesztfeladat megoldása	Egyéni és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat
2.3.6.	Készletgazdálkodás	Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)	14 óra (ebből 4 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)			
2.3.7.	Elszámoltatás	Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása	10 óra (ebből 4 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)			

Élelmiszerek csoportjai				64 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
7.6.2.	Állati eredetű élelmiszerek	<p>Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása.</p> <p>Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátóipari felhasználása.</p> <p>Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátóipari felhasználása.</p>	32 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p>	Osztály- és csoportkeret, egyéni foglalkozás	<p>magyarázat, elbeszélés, kiselőadás, megbeszélés, vita, szemléltetés, projekt, kooperatív tanulás, szerepjáték, házi feladat</p>

		<p>Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátóipari felhasználása. A húsfeldolgozóipar nyersanyagai. Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok. Húsfeldolgozóipari műveletek. A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei. Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk. Darabos húskészítmények. Étkezési szalonnák. Húskonzervek.</p> <p>A halfeldolgozóipar termékei. Halkonzervek. Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága. Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozási jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása. Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása. Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.</p>		<p>Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Csoportos versenyjáték Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás</p>		
4.3.3.	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	<p>Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása. Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása. Kakaópor jellemzése és felhasználása. Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása. Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása. Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.</p>	4 óra			

4.3.4.	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók	Fűszerek jellemzése és felhasználása. Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása. Adalékanyagok jellemzése és felhasználása. Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.	4 óra			
4.3.5.	Italok	Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása. Alkoholmentes italok. Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben. Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények). Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama). Alkoholtartalmú italok. Az alkohol élettani hatásának ismertetése. A kulturált alkoholfogyasztás szabályai. Hazánk borvidékei. A borok. A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása. Minőséget meghatározó tényezők. A borok típusai. Természetes borok. Likőrborok. Szénsavas borok. A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa. A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők). Sörök fő típusa, forgalomba hozatala. Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége). Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.	24 óra			

Szakmai idegen nyelv				80 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
4.3.1.	Szakmai kifejezések	<p>Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátó-ipari egységek és helyiségek. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p>	12 óra (ebből 12 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése</p>	Csoportos és osztály keret	<p>magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat</p>

4.3.2.	Szakmai technológiák	Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálás folyamatai	16 óra (ebből 12 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése	Csoportos és osztály keret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat
--------	-----------------------------	--	---	--	----------------------------	---

4.3.3.	Szakmai szituációk	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.	52 óra (ebből 24 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)	Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondat-szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
--------	--------------------	--	---	---	--	--

Felszolgálás				128 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
11.3.1.	Étel- és italismeret 2.	<p>Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (fehér és barna húsú szárnyasokból készült ételek, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módzatok).</p> <p>Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módzatok).</p> <p>Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módzatok).</p> <p>Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módzatok).</p> <p>Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módzatok).</p> <p>Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módzatok).</p> <p>Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módzatok).</p> <p>Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módzatainak ismertetése (éttermi melegtészta, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).</p>	36 óra	<p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Válaszolás írásban</p> <p>mondatszintű kérdésekre</p> <p>Tesztfeladat megoldása</p> <p>Utólagos szóbeli beszámoló</p>	Osztálykeret, egyéni munkavégzés	magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, üzlet- és piaclátogatás

11.3.2.	Értékesítési ismeret 2.	Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Márton nap, Karácsony, Farsang, Újév, egyházi, családi, állami, stb. Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata. Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (Előkészítés: alapanyagok kiválasztása, szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés...), (Kiemelt figyelem a baleset és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniaára!). Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák alkalmazása. Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.	36 óra			
11.3.3.	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás	Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap...). Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi). Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység). Itallap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység). Étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel). Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek ajánlása.	12 óra	Információk önálló rendszerezése Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	Osztálykeret, egyéni munkavégzés	magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, üzlet- és piactatógatás
11.3.4.	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett). Rendezvények, házon kívüli rendezvények (kitelepülések, mozgó árusítások) lebonyolításának menete (szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezési formái, lebonyolítás, elszámolás). Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció). Szállodai értékesítés (szállodán belüli vendéglátó üzletek: lobby bár, étterem, pool bár). Szobaszerviz szabályai.	6 óra	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Utólagos szóbeli beszámoló		

11.3.5.	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai. Értékesítési informatikai rendszerek	Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív). Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.	6 óra			
9.3.6.	Étel- és italismeret 1.	Szárnycsőről készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (fehér és barna csőrű szárnyasokból készült ételek, aprócsőrűk, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok) Sertéscsőről készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (aprócsőrűk, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok) Borjúcsőről készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (aprócsőrűk, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok) Marhacsőről készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (aprócsőrűk, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok) Báránycsőrű és birkacsőrű készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (aprócsőrűk, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok) Vadcsőrű készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadcsőrűk, aprócsőrűk, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok) Halcsőrű és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok) Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (éttermi melegételt, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök)	16 óra (a szabadon felhasználható órakeret terhére)			

Felszolgálás gyakorlat (szakmai gyakorlat iskola)				112 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
6.3.5.	Különböző felszolgálási módok 1.	Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert) Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás)	56 óra (ebből 8 óra a szabadon választott órakeret terhére)			
8.3.1.	Különböző felszolgálási módok 2.	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (étel- és italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése. Élő munka svájci és angol szervizben (szerepjáték, szituációs gyakorlat) Komplett ételsor felszolgálása, étel- és italajánlás, italfelszolgálás. Étlap szerinti értékesítés (rendelésfelvétel, ajánlás, számlázás, fizettetés)	56 óra (ebből 8 óra a szabadon választott órakeret terhére)			

7. Szakmai és vizsgakövetelmények

A 187. sorszámú Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

7.1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 7.1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03
- 7.1.2. Szakképesítés megnevezése: Pincér
- 7.1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 7.1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

7.2. EGYÉB ADATOK

- 7.2.1 A képzés megkezdésének feltételei:
- 7.2.1.1. Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
- 7.2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 7.2.2. Szakmai előképzettség: –
- 7.2.3. Előírt gyakorlat: –
- 7.2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5132	Pincér	Étkezőkocsi felszolgáló
3.1.3.			Éttermi felszolgáló
3.1.4.			Főpincér
3.1.5.			Hajópincér
3.1.6.			Italpincér

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját, a felszolgálendő étel és ital minőségét, mennyiségét és hőmérsékletét figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem
4.4.	10045-12	Gazdálkodás
4.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv
4.6.	10047-12	Felszolgálat alapjai
4.7.	10074-12	Felszolgálat
4.8.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.10.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	írásbeli
5.2.4.	10045-12	Gazdálkodás	írásbeli
5.2.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.6.	10047-12	Felhasználás alapjai	gyakorlati
5.2.7.	10074-12	Felhasználás	gyakorlati
5.2.8.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.10.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Menü összeállítás és felhasználás

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgázó egy ötfogásos menüt és hozzá illő italsort állít össze, egy meghatározott alkalomra és időpontra. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorhoz 4 oldalas menükártyát készít, számítógépen. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorra díszterítést készít 2 főre.

Megteríti a vizsgaszervező által összeállított 3 fogásos menüsorra, mely nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része.

Fogadja a vendéget, leülteti, menüsört ismertet, háromfogásos menüsört szolgál fel angol felhasználási módban, melyből egy fogás esetében a vendég asztalánál végzett különleges éttermi munka a jellemző.

Saláták készítése, vagy halak filézése, vagy hátszín, bélszín szeletelése, vagy sertés-, marha-, borjú-, ürü- és bárányhúsok szeletelése, vagy szárnyasok trancsrozása, vagy tatár beefsteak keverése, vagy flambírozás, vagy ételkocsiról, sajt-kocsiról kínálás, tálalás, vagy egyéb ételek készítése a vendég előtt.

A menüsorhoz italfelhasználást is végez (ásványvíz, bor vagy pezsgő, kávé), a kávé a pincér készíti el a vizsgán.

A menüsor felhasználása után kiállítja a vendég számára a számlát, melyet gépi vagy manuális számlázással készít el, a vizsgaszervező által megadott árak és számlázási adatok alapján. A felhasználás befejeztével felméri a vendégek elégedettségét, elköszön a vendégtől

A vizsgafeladat időtartama: 210 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A pincér adminisztrációs tevékenysége

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli az alábbi tématerületekből tartalmaz feladatokat:

Nyomtatványok kitöltése, felismerése, tartalmának ismerete, alkalmazása (készpénzfizetési számla, átutalási számla, nyugta, szállítólevél, áru-bevételezési jegy, raktározási jegy, vételezési jegy, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok).

Étlap- és itallapfajták felismerése, tartalmának ismerete, elkészítése, étel és italcsoportok kialakítása, hibák javítása, étel és italcsoportok rendszerezése. Árkalkuláció, engedmények érvényesítése, számítása. Árközlés eszközei a vendéglátó üzletben, elkészítésük, tartalmuk, alkalmazásuk. Jelenléti ív kitöltése, tartalmának ismerete. Standolás, standív elkészítése, elszámolás. Áruátvétel munkafolyamata, szempontjai. Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézés, adminisztratív teendők. Leltár munkafolyamata, leltár bizonylatának ismerete, használata, kitöltése.

HACCP dokumentáció ismerete, kitöltése, előírásainak alkalmazása (Intézkedési terv, Team ülések jegyzőkönyve, Oktatási jegyzőkönyv, Napi ellenőrzési lap, Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja). Higiéniai előírások a

vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálat, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, polírozás, sörcsapolás). Munkavédelmi és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munkavédelmi és balesetvédelmi oktatás). Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat)

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italajánlat, szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven kommunikál a vendégfogadás pillanatától a vendég távozásáig. (köszöntés, helykínálás, ajánlás, étel-italmegrendelés felvétele, felszolgálat, elégedettség felmérése, számlázás, elköszönés). A kommunikáció során a különböző igényekkel érkező vendég kívánságait megérti, ez alapján ajánl ételt és italt az étlapról (pl. vegetáriánus vendég, fogyókúrát tartó vendég, csak bizonyos húsféléket evő vendég, vallási felekezetekhez tartozó vendégek, különböző betegségekben szenvedő vendég)

Egy-egy ételcsoportot bemutat, tálalási módjait, tálaláshoz szükséges eszközöket, az ételekhez ajánlható italokkal. Egy-egy italcsoporthoz bemutatása, felszolgálatuk és az ehhez szükséges eszközök ismertetése

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételre, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei

6.3.	Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, poharak, tányérok, stb.)
6.4.	Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, tükör, stb.)
6.5.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok, stb.)
6.6.	Fémeszközök
6.7.	Üveg eszközök
6.8.	Papír eszközök
6.9.	Éttermi bútorzat
6.10.	Gépek, berendezések
6.11.	Báreszközök
6.12.	Italkeverés eszközei
6.13.	Éttermi textíliák
6.14.	Telefon
6.15.	Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)
6.16.	Porceláneszközök
6.17.	Pénztárgép
6.18.	Internetkapcsolat
6.19.	Fénymásoló
6.20.	Éttermi faeszközök

7. EGYEBEK

7.1. Modulzáró vizsga alól felmentés adható a következő esetekben:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul teljesítése esetén a 10045-12 Gazdálkodás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul teljesítése esetén a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6278-11 Felszolgálás I. modul teljesítése esetén a 10047-12 Felszolgálás alapjai modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6279-11 Felszolgálás II. modul teljesítése esetén a 10074-12 Felszolgálás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.