

SZAKMACSOPORTOS ALAPOZÓOKTATÁS AVENDÉGLÁTÁS—IDEGENFORGALOMSZAKMACSOPORTRA

11. évfolyam

Vendéglátás—idegenforgalom szakmacsoportos alapozó ismeretek	222 óra
Vendéglátás—idegenforgalom szakmacsoportos alapozó gyakorlatok	74 óra
Elmélet és gyakorlat	296 óra

12. évfolyam

Vendéglátás—idegenforgalom szakmacsoportos alapozó ismeretek	192 óra
Vendéglátás—idegenforgalom szakmacsoportos alapozó gyakorlatok	64 óra
Elmélet és gyakorlat	256 óra

VENDÉGLÁTÁS—IDEGENFORGALOMSZAKMACSOPORTOS ALAPOZÓISMERETEK

11—12. évfolyam

Célok és feladatok

A szakmacsoportos alapozó oktatás lehetőséget nyújt a kiválasztott szakmacsoport közös elméleti és gyakorlati ismereteinek elsajátítására, a készségek, képességek fejlesztésére, az érettségire való felkészülésre, a pályaválasztási döntés, illetve a szakirányú felsőfokú továbbtanulás előkészítésére és az érettségi utáni szakképzés megalapozására.

A tantárgy célja, hogy bővítse, rendszerezze és mélyítse el a közismereti és a szakmai orientációs tantárgyak keretében tanultakat, fejlessze, alapozza meg a szakmai műveltséget, készítse fel a szakmacsoport alapozó gyakorlataira.

A vendéglátás és az idegenforgalom sokszínű, tartalmas, aktív tanulói magatartást és tanulási élményeket is eredményező bemutatásával hívja fel a tanulók figyelmét a szakmák sajátosságaira, keltse fel az érdeklődésüket irántuk, mutassa be a pályák szépségeit, nehézségeit, hasznosságát, fejlődésének irányát, a szakterületen dolgozók tevékenységét, távlatait. Segítse a tanulókat leendő szakmai szerepük kiválasztásában, megfogalmazásában, egyéni életpályájuk reális megtervezésében.

Adjon alkalmakat, teremtsen feladathelyzeteket a tanulóknak képességeik, szakmai tehetségük kibontakoztatására, keltse fel az érdeklődést a szakmai tevékenységek mélyebb elméleti alapjai iránt.

Biztosítson lehetőséget a szakmacsoport munkaköreiben szükséges megfelelő magatartás kialakulásához, a tanulási és szakmai motiváció fejlesztéséhez, megerősítéséhez.

Neveljen a szakmai tevékenységekkel kapcsolatban tudatos, felelősségteljes magatartásra, alakítsa ki a tanulóknak a pontos és minőségi munkavégzés igényét, a környezettel szembeni felelősségérzetet.

A tantárgy meghatározza az idegenforgalom, a turizmus, a vendéglátás fogalmait, bemutatja a tevékenységét, területeit és jellemzőit, szerepét, kapcsolódásait a társadalmi élettel, a különböző gazdasági ágakkal, ismerteti a szállodák tevékenységét, munkafolyamatait, kapcsolódásuk rendszerét, a szállodai üzem- és munkaszervezést, a marketing feladatait, eszközeit, szerepét és helyét a gazdálkodó szervezet működésében, ismereteket nyújt a piac lényegéről, szereplőiről, főbb motivációiról, a marketing etikai és jogi kérdéseiről.

Fejlesztési követelmények

A tantárgy tanulása során fejlődjenek a tanulók szakmai tantárgyak tanulásához szükséges képességei, az ismeret-elemző-értékelő, szintetizáló, fogalomalkotó, általánosító gondolkodás, az önálló tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képessége, a gondolkodás, a problémamegoldó képesség.

A szóbeli és írásos kommunikációban használják helyesen a nyelvet, értsék a tevékenységükkel kapcsolatos alapfogalmakat, folyamatosan bővítsék szókincsüket, használják a helyzetnek és a célnak megfelelően a kommunikáció egyéb eszközeit is.

Folyamatosan tökéletesedjék a munkatársakkal való együttműködésük, empatikus képességük, a kreativitásuk, felelősségérzetük, kötelességtudatuk, ismerjék el a mások teljesítményét, munkájának eredményeit, alakuljon ki a vendég tisztelete, megbecsülése.

A tárgy tanulása során a tanulók váljanak képessé a különböző ismeretforrások használatára, az információk helyes értelmezésére, az ismeretek alkalmazására.

A tantárgyi tevékenység során szokják meg az önálló tanulást, az önművelést, az önálló és produktív feladatmegoldást, érezzék meg a tanulási eredmények, sikerek értékét, örömet.

Alakuljon ki, fejlődjön a szépérzékük, erősödjön meg a saját munkájukkal kapcsolatos igényességük, tanulásuk legyen átgondolt, célszerű és eredményes, írásos munkáikban törekedjenek az igényes külalakra, mindennapi viselkedésük, megjelenésük is tükrözze választott hivatásukat.

A tantárgyi tevékenység végzése során erősödjenek bennük a tanulási és szakmai motiváció, váljon tudatos döntéssé a szakmaválasztás, erősödjön a szakmához, a választott munkához, életpályához való kötődés. Ismerjék meg, fogadják el és tudatosan alkalmazzák a szakmai tevékenységek végzéséhez szükséges magatartási szabályokat, magatartásformákat.

A tanulók lássák meg a munka, a szakmai tevékenységek mögött az embert és a természetet, tiszteljék annak értékeit, ismerjék fel és utasítsák el a környezetszennyező, természet- és egészségkárosító tevékenységeket, az ilyen magatartást.

Mindennapi életükben, iskolai tevékenységeik és leendő munkájuk során alkalmazzák az elméleti tantárgyakban tanult ismereteiket, hasznosítsák megszerzett készségeiket, képességeiket.

11. évfolyam

Évi óraszám: 222 óra

Belépő tevékenységformák

A tanulók személyes utazási, vásárlási, vendégfogadással kapcsolatos tapasztalatainak, élményeinek, ismereteinek közös feldolgozása, rendszerezése, összefüggések megvilágítása.

Szakmai folyóiratok, szakcikkek, turisztikai és reklámkiadványok, utazási irodai anyagok gyűjtése, elemzése, szakmai, ismeretterjesztő, reklámfilmek megtekintése, elemzése, értékelése.

A vendéglátás és a turizmus hazai történetének feldolgozása a tanulók önálló gyűjtőmunkájával.

Korábbi földrajzi ismeretek felhasználása, azok turisztikai, idegenforgalmi oldalról történő megközelítése.

A tananyagot kiegészítő információk megszerzése az internetről.

Az így szerzett információk alapján a tanulók tudják értelmezni a szállodák, szálláshelyek minőségi kategóriái közötti különbségeket.

Szituációs játékok a szakmai magatartás szabályainak felismerésére, a vendég és vendégfogadó kapcsolatára, az egymás iránti kötelezettségek és elvárások felderítésére.

A turizmus kínálati tényezőinek és a turisták igényeinek összevetése.

Műszaki dokumentációk, szállodai prospektusok, bemutatóanyagok segítségével a szállodai épület külső megjelenési formáinak, a belső terek kialakításának, a vendégszobák felszerelésének elemzése.

Könyvtári ismerethordozók használata.

Piackutatási tevékenység lebonyolítása (kérdőív szerkesztés, címlista kezelése, kérdőívek begyűjtése, feldolgozása).

Termékek elhelyezése az életgörbén, termékfejlesztési technikák elemzése.

Ötlebörze megvalósítása, csomagolástervezés, marketingfunkciók felismerése.

Célpiazi szegmensek kiválasztása, elérése.

Vendéglátó és turizmusismeretek

Témakörök	Tartalmak
A vendéglátás hazai története, fogalma, jelentősége	A hazai vendéglátás történelmi kialakulása, hagyományai. Fejlődési tendenciák, gazdasági jelentősége, társadalmi jelentősége.

Témakörök	Tartalmak
A vendéglátás tevékenységi körei	A termelés, az értékesítés, a szolgáltatásértékesítés fogalma, folyamata, formái. Tárgyi és személyi feltételek. A vendéglátás dolgozóival szemben támasztott követelmények.
A vendéglátás üzlethálózata	Vendéglátó üzletek csoportosítása szakjelleg és minőség szerint. Üzletkörök és -típusok jellemzői.
A turizmus fogalma, története és jelentősége	Az idegenforgalom kialakulásának története. Fogalmi meghatározása. Gazdasági és társadalmi jelentősége.
A turizmus tevékenysége, formái	Az aktív és passzív turizmus fogalma, tevékenysége, feltételrendszere. A turizmus formái, jellemzői, sajátosságai. A turisztikai hírverés módszerei. Az aktív és passzív turizmushoz kapcsolódó programok tervezése.
A turizmus és a környezet összefüggései	A környezetvédelem fontossága. A zöld turizmus jellemzői és jelentősége.
A hazai turizmus jellemzői, szerepe a gazdaságban	A turizmus jelenlegi helyzete. Fejlődési tendenciái. Legfontosabb statisztikai mutatók.
A nemzetközi turizmus tendenciái	A nemzetközi turizmus helyzete. Fejlődési trendek és a hazai turizmusra gyakorolt hatásuk.
A turizmus szervezeti struktúrája	A turizmus szervezeti felépítése. Ágazatot irányító szervezetek. Turisztikai vállalkozási formák, azok jellemző sajátosságai. Szakmai és érdek-képviselői szervezetek.

Szállodai ismeretek

Témakörök	Tartalmak
Szálláshelyek, szállodák fogalma	A szálláshelyek fogalmi meghatározása, csoportosítása. A szálláshelyek, szállodák kínálati elemei, minőségi kategóriái.
A szálloda működésének feltételei	Tárgyi feltételek. A szállodai épület külső megjelenése, belső tagolódása. A vendég-szoba. A szálloda műszaki berendezései.
Személyi feltételek, követelmények, magatartási szabályok	A szállodai tevékenység struktúrája. Kapcsolódó munkakörök. Munkaerő-gazdálkodás. Egyéb szálláshelyek működésének feltételei. Viselkedési normák és szabályok.
Szállodai üzemeltetés	Elszállásolási munkafolyamatok, tevékenységek. Földszinti munkakörök, a Front Office fogalma, feladatai. Emeleti munkafolyamatok. A tevékenységgel járó felelősség kérdése.
A vendég ellátásával kapcsolatos munkafolyamatok	A szállodai tevékenységgel kapcsolatos vendéglátó feladatok. Speciális munkafolyamatok. Reggeliztetés, főétkezés, egyéb étkeztetés. A szobaszerviz mint speciális vendéglátó tevékenység.

Témakörök	Tartalmak
A kiegészítő szolgáltatás munkafolyamatai	Az elszállásolást és vendéglátást kiegészítő munkafolyamatok. Termelés és ehhez kapcsolódó munkaterületek. Raktárak, tárolók. Szolgáltatásformák, lehetőségek.

Marketing

Témakörök	Tartalmak
A marketing kialakulása, fogalma, fejlődése	A marketing történetének áttekintése. A marketing szükségessége, fejlődése Magyarországon. A marketingmix fogalma.
Piaci környezet elemzése, a piac szerkezete	A vállalat mikro- és makrokörnyezete. A piac fogalma és kategóriái. Piaci szerkezet, piaci formák. Piaci szereplők, piactípusok.
Fogyasztói és szervezeti vásárlói magatartás	Fogyasztói magatartás: szükséglet, kereslet. A Maslow-féle szükségleti piramis. Vásárlási magatartástípusok. A vásárlási folyamat szakaszai. Szervezeti vásárlói magatartás.
Célpiaci marketing, piacszegmentálás. Célpiacok kiválasztása	Differenciálatlan és differenciált marketing. A célpiaci marketing lényege, kialakítása. Piacszegmentáció. Célpiacok kiválasztása. Termékpozicionálás.
A marketing információs rendszere	Információs szükséglet. Az információs rendszer funkciói. Az MTR belső rendszere, működése.
A piackutatás fajtái, módszerei	A piackutatás fogalma, területei. Fajtái, módszerei. Szekunder és primer piackutatás. A kutatás alanyainak kiválasztása. A kérdőívszerkesztés szabályai. A piackutatás folyamata.
A piackutatás felhasználási területei	A kutatási eredmények értékelése. Piackutató jelentés. Konkurenciaanalízis.
Termékpolitika, termékfejlesztés	A termék fogalma, csoportosítása. A termék piaci életgörbéje. Vállalati termékpolitika. Termékfejlesztés, termékszerkezet. Új termék kialakításának, piaci bevezetésének folyamata. Termékfejlesztéshez kapcsolódó jellemzők, csomagolás, márka. Design.

Témakörök	Tartalmak
Árpolitika, árstratégia	Az árpolitika lényege, céljai. Árstratégia az életgörbe szakaszaiban. Fogyasztói árelfogadás. Árpolitika, napi árak kialakítása.
Értékesítéspolitikai, csatornák kiválasztása	A disztribúciós rendszer. Marketingcsatornák. Marketingrendszerek.

A továbbhaladás feltételei

Vendéglátó és turizmusismeretek:

A tanulók mutassák be a vendéglátás kialakulásának történetét, a különböző történelmi korokhoz kapcsolódó hagyományait, a mai vendéglátás jellegzetességeit és helyzetét, a hazai vendéglátás jellemző üzlet típusait, a fejlődés tendenciáit, a turizmus szervezeti struktúráját, irányítási rendszerét, vállalkozási formáit, azok jellemzőit, a turisztikai tevékenységet folytató vállalkozó feladatait és felelősségét.

Érvekkel tudják bizonyítani a hazai turizmus, a vendéglátás nemzetgazdasági jelentőségét, társadalmi fontosságát.

Példákban tudjanak érvekkel alátámasztott véleményt mondani a vendéglátásban dolgozók emberi és szakmai alkalmasságáról, a tárgyi feltételek megfelelőségéről.

Határozzák meg egy adott vendéglátó üzlet profilját, adják meg az üzlet minőségi kategóriáját.

Helyesen alkalmazzák a tanult fogalmakat, kategóriákat gyakorlatból vett példák elemzése, megítélése során.

A magatartások, tevékenységek megítélésében, a véleményalkotásban mutatkozzék meg hivatástudatuk, ember-szeretetük, a környezet és a természet védelme iránti elkötelezettségük.

Szállodai ismeretek:

A tanulók pontosan határozzák meg a szálláshely, szálloda fogalmát, ismertessék a szálloda tárgyi működési feltételeit, a szálloda műszaki berendezéseit, a szállodai épület előnyös külső megjelenésének és belső tagolódásának jellemzőit, a különböző helyiségek funkcionális kapcsolódását.

Leírásuk alapján pontosan kategorizáljanak különböző szálláshelyeket.

Rendeljék össze a szállodai munkaköröket a tevékenység struktúrájával.

Értsék a munkaerő-gazdálkodás és a jövedelmezőség összefüggését, alkossanak konkrét helyzetekben véleményt a munkaerő változásának hatásáról.

Lássák át a szállodás és vendéglátó tevékenység összefüggéseit, a vendég ellátásával kapcsolatos munkafolyamatokat, pontosan ismertessék a reggeliztetés, főétkeztetés, egyéb étkeztetés feladatait, a szobaszerviz és más szállodai szolgáltatások funkcióját, a földszinti és az emeleti feladatokat.

A tantárgyi tevékenységükben feleljenek meg az alapvető magatartási szabályoknak és viselkedési normáknak.

Marketing:

A tanulók mutassák be a marketing történetét, szerepét a piacgazdaságban.

Alkossanak véleményt a marketing magyarországi helyzetéről és változásairól, elemezzék szerkezetét, határozzák meg a piaci szereplőket és piactípusokat.

A marketingmix elemeinek ismerete alapján megalapozottan alkossanak véleményt konkrét termékfejlesztési, árképzési, értékesítési helyzetekről, eljárásokról, műveletekről.

Pontosan határozzák meg a piacszegmentáció fogalmát, konkrét feladatokhoz helyesen válasszanak marketingeszközöket.

Készítsenek és társaik környezetében alkalmazzanak egyszerű piackutató eszközöket, kérdőívet, elemezzék egy adott közeg fogyasztói magatartását.

12. évfolyam**Évi óraszám: 192 óra***Belépő tevékenységformák*

Kiselőadások a vendéglátás üzlethálózatáról, a vendéglátó üzlettypusok jellemző kínálatáról, egy-egy vendéglátó üzlettypusról, azok jellemző megjelenési stílusjegyeiről.

Egy adott fogadó országba irányuló utazás megtervezése, figyelembe véve a közösen meghatározott feltételeket, építve a korábban más tantárgyakban tanult ismeretekre.

Kutatómunka a környezetvédelem és a turizmus témakörében.

Internet használatával állítsanak össze turisztikai kínálati elemeket, utazási ajánlatokat, térképezzék fel a magyarországi szálláshelyeket.

Szituációs játékok segítségével ismerkedés a szállodai üzemeltetés különböző munkaköreivel.

Viselkedési normák és szabályok gyakoroltatása, eladásösztönzés, személyes eladás, kapcsolatszervezés módszereinek gyakorlása szerepjátás formájában.

Újsághirdetés megfogalmazása, szórólapok, plakátok tervezése.

Reklámok részletes elemzése.

Marketingfolyamatok tervezése, vizsgálata (vállalati arculat, komplex reklámterv elkészítése, hatásvizsgálat).

Vendéglátó és turizmusismeretek

Témakörök	Tartalmak
A vendéglátás és a turizmus kapcsolata	Kialakulásának és fejlődésének feltételei. A vendéglátás és turizmus kapcsolatának fontossága, fejlődésének feltételei. Turisztikai fogadóképesség fogalma. Vendéglátással való összefüggései.
A turizmus és a vendéglátás résztvevői	A turizmust lebonyolító szervezetek. Jellemzői. Feltételrendszereik.
A turizmus és a vendéglátás tárgyi és személyi feltételei	A turizmus egyes tevékenységeihez kapcsolódó tárgyi és személyi feltételek. A turizmus feltételeit szabályozó jogszabályok. A vendéglátás egyes tevékenységeihez kapcsolódó tárgyi és személyi feltételek. Tárgyi és személyi feltételekre vonatkozó jogszabályok.
A turizmus és a vendéglátás piaca és résztvevői	Általános jellemzők. Kereslet—kínálat—ár összefüggései. Piacra ható tényezők. Piaci résztvevők feladatai. Piaci résztvevők szerepe. A jelenlegi helyzet értékelése. A piac fejlődését meghatározó tényezők. A gazdasági verseny feltételei, területei és sajátosságai.
A turizmus és a vendéglátás ügyvitele	Ügyviteli feladatok. Üzleti levelezési szabályok. A bizonylat fogalma, fajtái, kiállítási szabályok. A forgatókönyv fogalma, fajtái, a készítés szabályai. A leltár fogalma, fajtái, a leltározás szabályai. Az ellenőrzés fogalma, módjai. A elszámolás, elszámoltatás fogalma, lényege, fajtái.

Szállodai ismeretek

Témakörök	Tartalmak
A szállodaüzem irányítása és vezetése	Hotelmenedzsment. Vezérigazgató. Éttermi igazgató. Gazdasági igazgató. Értékesítési és marketingigazgató. Humánpolitikai vezető.
A szállodai tevékenység folytatására vonatkozó jogszabályok	
A szállodai ügyvitel	A szállodai ügyvitel általános meghatározói. Ügyvitel a recepcióban. Hoteljournal. A foglaltság ellenőrzése. A szállodai bevételelszámolás ellenőrzésének rendje. Üzleti levelezések. Egyéb szálláshelyek ügyvitele.
A szálloda gazdálkodási rendje	Gazdasági, pénzügyi és számviteli feladatok. A szálloda eredménykimutatása. Értékesítési tevékenység. A szállodai marketing. Egyéb szálláshelyek gazdálkodása.
Munkavédelem, biztonságszolgálat	Munkavédelem. Egészségügy. Környezetvédelem. Biztonságvédelem a szállodában. Tulajdonvédelem a szállodában.

Marketing

Témakörök	Tartalmak
A marketing-kommunikáció eszközrendszere	A marketing és kommunikáció kapcsolata. Eszközei, eszközrendszere.
A reklám szerepe, fejlődése	A reklám fogalma, funkciói. A reklámcélok, -eszközök fajtái, csoportosítása. Vizuális eszközök. Auditív eszközök. Audiovizuális eszközök. Reklámeszközök, reklámhordozók. A reklám társadalmi, gazdasági szerepe.
Reklám tervezése, szervezése	A reklámszervezés lépései. A reklámkampány lebonyolítása. Reklámtervezés. A reklámhatás vizsgálata.

Témakörök	Tartalmak
Public Relations (PR)	A PR fogalma. Helye a vállalkozás és környezetében. PR-eszközök. A kapcsolatszervezés folyamata.
Imázs, egyedi vállalati arculat	Az imázs fogalma, fajtái, szükségessége. Az egyedi vállalati arculat kialakításának fontossága, tartalmi és formai elemei.
Idegenforgalmi marketing	Fogalma. Marketingkoncepció, marketingcélok.
Az idegenforgalmi marketing eszközei	A piaci szolgáltatás kialakítása. Árképzés. Piaci munka (kommunikáció). Disztribúció.
Etika és jog a marketingben	Reklámetika. Jogi kérdések a marketingben. Versenyszabályozás. Jogi előírások.

A továbbhaladás feltételei

Vendéglátó és turizmusismeretek, szállodai ismeretek:

A tanulók mutassák be a vendéglátás és a turizmus kapcsolatát, az egyes tevékenységek szerves kapcsolatát, ennek hatását a piaci lehetőségekre, a turizmus és a vendéglátás résztvevőit, a turizmust lebonyolító szervezetek és működésük feltételrendszerét.

Határozzák meg egy leírással meghatározott terület, körzet turisztikai fogadóképességét.

Ismerjék a működéshez szükséges tárgyi és személyi feltételeket, tudjanak hozzáférni a tevékenység folytatásához kapcsolódó előírások forrásaihoz.

Ismertessék a szálloda gazdálkodási rendszerét, a szállodai ügyvitel tagolódását, a szobafoglalási rendszereket, a foglaltság folyamatos ellenőrzésének módját.

Érveléssel bizonyítsák a bizonylati fegyelem, az elszámolás és elszámoltatás fontosságát, eseteleírásokban, feladatokban helyesen alkalmazzák annak szabályait.

Eselelemzésekben alkossanak megalapozott véleményt jogi, munkavédelmi, rendészeti, vagyonvédelmi, környezetvédelmi, egészségügyi kérdésekben, tudjanak érvelni véleményük mellett a szálloda felelősségének kérdésében.

Rendeljk a tevékenységelemekhez a turizmus, a vendéglátás és a szálloda ügyviteli feladatait.

Készítsenek adott helyzetekben megfelelő tartalmú és formájú üzleti leveleket, adott célra forgatókönyvet.

Leírás alapján ismerjék fel, nevezzék meg a vezetői munkaköröket, rendeljk hozzá a feladat- és felelősségi köröket, a vezetés különböző szintjeinek funkcionális tagozódását, tevékenységi területeket, az ezekhez kapcsolódó döntési szinteket.

Marketing:

A tanulók helyesen határozzák meg a reklám, reklámeszköz, reklámhordozó, marketingkommunikáció, PR, imázs, arculati stratégia fogalmát, azok szerepét, jelentőségét.

Teljeskörűen rendszerezék a kommunikáció közvetlen és közvetett eszközeit, a reklámcélok és -eszközök fajtáit.

Magyarázzák meg a személyes eladás és fogyasztói magatartás kapcsolatát, ismertessék a személyes eladás alapelveit.

Mutassák be a marketing és a kommunikáció kapcsolatát, eszközrendszerét, a reklám társadalmi és gazdasági szerepét.

Konkrét célokra készítsenek reklámtervet, reklámüzeneteket.

Eselelemzésekben alkossanak véleményt az eladószemélyzet magatartásáról, tevékenységéről.

Esetek megítélésében a reklámetikai kódex alapján mondjanak véleményt.

VENDÉGLÁTÁS—IDEGENFORGALOMSZAKMACSOPORTOS ALAPOZÓGYAKORLATOK

11—12. évfolyam

Célok és feladatok

A szakmacsoportos alapozó oktatás lehetőséget nyújt a kiválasztott szakmacsoport közös elméleti és gyakorlati ismereteinek elsajátítására, a készségek, képességek fejlesztésére, az érettségire való felkészülésre, a pályaválasztási döntés, illetve a szakirányú felsőfokú továbbtanulás előkészítésére és az érettségi utáni szakképzés megalapozására.

A *Vendéglátás—idegenforgalom szakmacsoportos alapozó gyakorlatok* tantárgy a közismereti tárgyakra és az orientációs gyakorlatokra építve fejleszti, formálja a tanulók szemléletét, bővíti a tevékenységek körét.

A vendéglátás tartalmas, aktív tanulói magatartást és tanulási élményeket is eredményező bemutatása és elvégzése felkelti a tanulók aktivitását, tapasztalatokat nyújt az alapvető vendéglátó munkafeladatokról.

A tantárgy adjon alkalmakat, lehetőségeket, teremtsen feladathelyzeteket a későbbi szakmai gyakorlati tantárgyak elsajátításához szükséges képességek, készségek fejlődéséhez, az alapszintű gyakorlottság megszerzéséhez, a tanulási és szakmai motiváció fejlődéséhez, megerősödéséhez. Neveljen a körültekintő, pontos, igényes, biztonságos munkavégzésre, a szakterület munkaköreiben szükséges tudatos, felelősségteljes szakmai magatartásra.

Tárja fel mindennapi élet és a vendéglátás közötti hasonlóságokat és különbségeket, mutassa be a szakmák sajátosságait, összetettségüket, mutassa be a szakterületen dolgozók tevékenységét, segítse a tanulókat leendő szakmai szerepük kiválasztásában, megfogalmazásában, egyéni életpályájuk reális megtervezésében.

A tantárgy lehetővé teszi, hogy a termelés és értékesítés összefüggő szolgáltatásként jelenjen meg, bemutatja az élelmi anyagokat, megismerteti minőségi jellemzőiket, alkalmat ad a beérkező áruk minőségi és mennyiségi átvételének, az ételkészítésnek, a felszolgáltatásnak a gyakorlására, hozzászoktatja a tanulókat a munkabiztonsági és higiéniai szabályok maradéktalan betartása mellett végzett munkához.

Fejlesztési követelmények

A tantárgy tanulása során fejlődjenek a tanulók szakmai gyakorlati tantárgyak tanulásához szükséges képességei, így különösen az ismeretelemző-értékelő gondolkodás, az önálló tapasztalatszerzés képessége, a kreativitás, a számítástechnikai képességek, alkalmazzák ismereteiket a folyamatok, jelenségek megértésében, magyarázatuk során.

A gyakorlati tevékenységük során maradéktalanul tartsák be a balesetmentes és biztonságos munkavégzés szabályait, fejlődjön munkabírásuk, kitartásuk.

A tantárgyi tevékenység során szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez, az önálló gyakorlati feladatmegoldáshoz, érezzék meg a gyakorlati munka eredményeinek, sikereinek értékét, örömet.

A tanulók legyenek képesek a tanult műveleteket önállóan is elvégezni, az idejüket beosztani, a munkájukat megtervezni, megszervezni, az eszközöket célszerűen és szakszerűen használni, ismerjék meg a felhasznált anyagokat, alkalmazott eljárásokat.

Munkájuk során fejlődjön vizuális érzékelésük, figyelemösszpontosító képességük, munkabírásuk, kezűgyességük, finomodjanak mozdulataik, munkavégzésük legyen egyre fegyelmezettebb, pontosabb, törekedjenek a hibátlan munkavégzésre, fogadják el annak fontosságát.

A tantárgyi tevékenység végzése során alakuljon ki bennük kötelességtudat, felelősségérzet, a társakra is figyelő, segítőkész, szabálykövető magatartás, a mások munkájának, eredményeinek, teljesítményeinek tisztelete, folyamatosan erősödjen a tanulási és szakmai motiváció, váljon tudatos döntéssé a szakmaválasztás. Ismerjék meg, fogadják el és tudatosan alkalmazzák a szakmai tevékenységek végzéséhez szükséges magatartási szabályokat, magatartásformákat.

A szakmai tanulmányi tevékenység által alakuljon ki, erősödjön a szakmához, a választott munkához, életpályához való kötődésük.

Értsék meg az ételkészítés kockázatait, érezzék át saját személyes felelősségüket, lássák meg a szakmai tevékenységeik mögött az embert és a természetet, tiszteljék ezek értékeit, ismerjék fel és utasítsák el a környezetszennyező, természetkárosító tevékenységeket, az ilyen magatartást.

Tudják megfelelő minőségben elkészíteni a tanult alapételeket, végrehajtani az előkészítő, az elkészítő és a befejező műveleteket, a használt élelmi anyagokat szakszerűen és higiénikusan kezelni, előkészíteni.

11. évfolyam**Évi óraszám: 74 óra***Belépő tevékenységformák*

Önálló munkavégzés tankonyhai körülmények között.

Az egyes műveletek elvégzése bemutatás, magyarázat, szöveges, képi és egyéb ismeretforrások alapján.

A munkavégzéshez szükséges eszközök, anyagok kiválasztása, előkészítése, használata, tisztítása, egyszerű karbantartása.

A saját munka elemzése, korrigálása, az eredmények ellenőrzése, értékelése.

Az elvégzett műveletek eredményeinek mérése, elemzése, értékelése, minősítése, a tapasztalatok általánosítása, megfogalmazása.

A munkaműveletek tervezése, szervezése, egyéni és csoportos munka.

A tanult kémiai, fizikai törvények gyakorlati alkalmazása, a folyamatok, változások magyarázata.

A tankonyhai munkarend, a munka-, baleset- és tűzvédelmi higiéniai ismeretek gyakorlatban történő maradéktalan betartása.

A konyhaművészet kialakulása történetének feldolgozása önálló gyűjtőmunka révén, támaszkodva a korábbi irodalmi, történelmi tanulmányokra.

Beszámolók a tanulók családjának étkezési szokásairól, igényeiről.

Szakmai filmek vetítése a vendéglátás termelőtevékenységéről, a felhasznált nyersanyagok, fűszerek, ízesítő anyagok bemutatása.

Receptúragyűjtemény összeállítása egyéni gyűjtőmunka módszerével.

Témakörök	Tartalmak
Alapfogalmak	A szakács szakma kialakulása. Konyhatechnológiai alapismeretek. Baleset-megelőzési, környezetvédelmi, munkavédelmi előírások.
Anyaghányad összeállítása. Nyersanyagok kiválasztása	Zöldségfélék, húsok, szárazárúk, tejtermékek.
Előkészítési műveletek	Tisztítás, darabolás. Zöldségek, húsok, halak előkészítése.
Ételkészítés ételcsoportok alapján	Sűrítési eljárás, főzés, sütés, párolás. Egyszerű levesek készítése. Híg levesek, sűrített levesek, különleges levesek, összetett levesek. Egyszerű főzelékek készítése. Köreték készítése. Burgonya, gabona, tészta, vegyes. Mártások készítése. Francia alap és képzett egyszerű meleg és hideg.
Cukrászat	A cukrász szakmával kapcsolatos általános ismeretek. Baleset-, tűzvédelmi és higiéniai előírások. A tanműhely munkarendje.
Tanműhely, cukrászüzem berendezései és kezelésük	Gépek, felszerelések és munkaeszközök bemutatása, használata.

Témakörök	Tartalmak
Cukrászati alpműveletek. A hőbehatás különböző módjai	Előkészítés. Készítés. Lazítás. Sütés. Kikészítés.
Eszközök és nyersanyagok	Eszközök előkészítése. Nyersanyagok előkészítése. Tej, tejtermékek előkészítése. Tojás, tojáspor előkészítése.
Állati eredetű zsiradékok. Növényi eredetű nyersanyagok	Előkészítése.
Cukortartalmú nyersanyagok. Olajos magvak. Gyümölcsök. Egyéb nyersanyagok	Előkészítése.
Hőbehatás módjai	Sütés a cukrászatban. A sütés célja. A sütés hőfokai. Sütés közben lejátszódó változások. Együtemű és kétütemű sütés. Gőzös és gőzmentes sütés. Hűtés és fagyasztás.
Cukrászati félkész termékek	Gyárilag előállított félkész termékek és adalékanyagok. Főtt és olvasztott cukorkészítmények. Gyümölcstöltelékek, tejszínkremlék, tojáskremlék, vajkremlék, tartós töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túrótöltelékek.

A továbbhaladás feltételei

A tanulók a rendeltetésnek és a szabályoknak megfelelően használják a gyakorlati munka helyszíneit, a tankonyha, cukrászüzem és felszolgálóterem eszközeit, felszereléseit, berendezéseit.

Pontosan és maradéktalanul tudják ismertetni, fogadják el és alkalmazzák a munkavédelmi, baleset-megelőzési, tűzvédelmi és higiéniai előírásokat.

Tudják ismertetni a szakács, cukrász szakma kialakulásának történetét, az étkezési és ételkészítési szokások történelmi fejlődését, változását.

Tudják ismertetni a gyakorlati munka (ételkészítés, cukrászat) nyersanyagait, legyenek képesek azokat minőségük, felhasználhatóságuk szempontjából megítélni.

Megfelelően végezzék el ételkészítési és cukrász tevékenységük során az előkészítési, elkészítési műveleteket, a különböző konyhatechnológiai, hőbehatási műveleteket, megfelelően használják az eszközöket.

Önállóan készítsenek bizonyos krémekeket, töltelékeket.

12. évfolyam

Évi óraszám: 64 óra

Belépő tevékenységformák

Tevékenységek, munkaműveletek, munkamozzanatok, eszközök használatának begyakorlása.

Munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, balesetvédelmi előírások ismertetése, esetek elemzése.

Témakörök	Tartalmak
Cukrászati kikészítő, befejező műveletek	Felhasználható anyagok. Technológiai eljárások. Dekorációs ismeretek.
A termelés során felhasználható alaptészták:	
Élesztős tészták	Gyúrt, kevert élesztős tészták. Élesztős tészta készítése.
Omlós tészták	Omlós élesztős tészta, gyúrt omlós tészta, kevert omlós tészta készítése.
Vajas tészták	Vajas tészták általános jellemzése, felhasználási területük.
Felvert tészták	Felvert tészták jellemzése, felhasználási területük. Hideg úton készült könnyű felverték. Hideg úton készült nehéz felverték. Meleg úton készült könnyű és nehéz felverték.
Forrázott tészták	Belőlük készíthető sütemények.
Hengerelt tészták	Belőlük készíthető sütemények.
Formázás	Figurák készítése.
Felszolgálás	Az értékesítés szerepe, formái. Folyamata. Személyi feltételek. Tárgyi feltételek. Az értékesítés általános szabályai. Az eszközök előkészítése.
Éttermi felszolgálás munkafolyamata I.	Egyszerű terítés főétekezésekhez. Terítés reggelihez. Szervizasztal előkészítése. Egyéb előkészítési feladatok.
Éttermi felszolgálás munkafolyamata II.	Vendég fogadása. Rendelés felvétele. Egyszerű italfelszolgálás gyakorlása. Szervírozás gyakorlása. Eszközfogások gyakorlása.

A továbbhaladás feltételei

A tanulók megfelelő minőségben készítsék el a tanult termékeket.

Tudják ismertetni, bemutatni a cukrászati termelőtevékenység során felhasználható anyagok fajtáit, az alkalmazott technológiai eljárásokat.

Esztétikusan díszítsék termékeiket.

Továbbfelhasználásra alkalmas alaptésztákat készítsenek, tudják ismertetni ezek anyagösszetételét, készítési eljárását.

Tésztát formázzanak, figurákat készítsenek.

Ismerjék meg a vendéglátó-ipari értékesítés alapjait, annak tárgyi és személyi feltételeit.

Tudják ismertetni az értékesítés általános szabályait.

Helyesen készítsék elő az eszközöket, végezzék el az éttermi munkafolyamatokat, terítsenek a különböző étkezésekhez.

Megfelelően viselkedve lássák el a pincér feladatát a vendég fogadásával kapcsolatban.

Tudjanak egyszerű italokat felszolgálni, szervírozni, az eszközöket megfogni.