

## Képzési program

a

### 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó

4 1013 23 04

#### Pincér – vendégtéri szakember SZAKMÁHOZ

(KKK érvényességének kezdete 2023.11.17.)

#### 1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Pincérsegéd
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
  - 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban **2354** óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül).
  - 1.9.2 Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- 1.10 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag a szakmai vizsgára történő felkészítésben: 200 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 ponti oktatási idők összege.

#### A szakképzésbe történő belépés feltételei

- Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények
- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: nem szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

**Képzési idő: 5 év**

**Maximális csoportlétszám: 16 fő**

## **2. A képzés jellemzői és követelményei**

A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálás előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átv teszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi ételés italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

### **2.1 Kimeneti követelmények**

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

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

#### **2.2 Az ágazati alapoktatás szakmai kimeneti követelményeinek leírása**

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami egyaránt szükséges és hasznos minden ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátással rendelkeznek az ágazat minden fontos részterületére, ami biztosítja számukra, hogy megalapozott döntést hozzanak arról, hogy melyik szakmában szeretnék folytatni a tanulmányaikat. Ennek megfelelően mindenki tisztában lesz alapszinten a számítógép és a mobil eszközök működésével, szükség esetén szétszed és összeszerel egy számítógépet, telepíti az operációs rendszert, otthoni vezetékes és vezeték nélküli hálózatot állít be, elkészít egy weblapot, kisebb alkalmazásokat kódol, elektronikai kapcsolásokat állít össze, valamint betekintést nyer a mesterséges intelligencia és más jövőbe mutató technológiák felhasználási lehetőségeibe. Az alapvető szakmai készségeken túl kiemelt szerep jut az alapoktatásban a társas és kommunikációs készségek fejlesztésének is, a tanulók képessé válnak egymással együttműködve, csapatban, projekt alapon dolgozni.

## Ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és leg-  alább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
2	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésnek megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvében a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeket és jogokat.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat, és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. A munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.

3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátó-  táshoz-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, a formai követelményeknek a betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és  táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		

5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, be-rendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kéziszerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energia-fogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja a jellemzők ismeretét, a környezettudatosságot, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	Betartja a vendéglátásban használt kéziszerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munkaés tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munkaés tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.
7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.

8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
9	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és annak szolgáltatásait önállóan bemutatja.

4

10	A saját turisztikai régiójában megtalálható attrakciókat és adottságokat megkülönbözteti. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, a turisztikai térségeket, a létrejött új turisztikai fejlesztéseket, a desztinációt meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel az egészségturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára vonatkozóan.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, egészségturisztikai attrakciót).
11	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan végzi az alapterítést.

12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat. Az elkészített ételeket svájci felszolgálati módban szolgálja fel.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, a vendégfogadás és az étel és ital felszolgálat során.
13	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri az alkoholmentes kevert italok (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
14	Vendég előtt ételeket készít (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, valamint az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
15	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket,	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt konyhai	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

		kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	előkészítő és tisztító műveleteket.	
17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) készítését, feldolgozását, sütését, és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit, a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
18	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, piritás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert

				ételek esetében.
19	Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz-jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
20	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja vagy hűti az ételt. Az étkezés típusának, jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására.  Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan,

			hatósági előírásokat. Tisztán tartja a munkahelyét, a gépeket, berendezéseket	önállóan csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
--	--	--	---	--



			és kéziszerszámoka t.	
--	--	--	-----------------------------	--

**Szakirányú oktatás szakmai követelményei**

<b>So rsz ám</b>	<b>Készségek, képessé gek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódo k, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és az étterem gépeit. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantarttatja azokat.
2	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
3	Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában, és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről.	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.

4	Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.	Ismeri a bizonylatolás, bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, megszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után, napi munkájában használja.
5	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
6	Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismeri az éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, megszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.
7	Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges	Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő	Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt

táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.	módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás	kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.	ajánlani az üzlet sajátosságainak figyelembevételével.
--	---	--	--

		összszetevőit, szempontjait.		
8	<p>Felszolgálat végez a különböző felszolgálati módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat,</p> <p>majd szakszerűen kiviszi az ételeket és italokat a vendégek asztalához.</p>	<p>Ismeri a felszolgálati módokat, az étel és italkészítési és felszolgálati szabályokat.</p>	<p>Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.</p>	<p>Önállóan képes alkalmazni a felszolgálati szabályait,</p> <p>munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korigálja.</p>
9	<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít barista, bártender, sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál, és felszolgálja azt.</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, és felszolgálati szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkohol tartalmú italokat, azok szervírozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat.</p>	<p>Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors, precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre. Új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálati.</p>

		Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.		
10	A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabály követően, tisztelettel tudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában a
		idegen nyelven a szakmai szókinccset.		tartalmi és formai szabályok alapján.

11	<p>Igényes elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.</p>	<p>Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igényes elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.</p>	<p>Munkájában a marketing tevékenységet a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.</p>	<p>Önállóan méri fel a vendégek igényeit, és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.</p>
12	<p>Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.</p>	<p>Ismeri a munkakörnyezetét és a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.</p>	<p>Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.</p>	<p>Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelmi vonatkozó előírásokat, az utasításait.</p>
13	<p>Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.</p>	<p>Ismeri a rendezvény-szervezés alapjait, a szállítókkal való kapcsolattartás protokollját.</p>	<p>Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobban tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat. A rendezvények ajánlatának összeállításakor és lebonyolításakor szem előtt tartja a környezetvédelmi szempontokat az alapanyagok és a menüsor kialakításakor, a kiszállításakor, a megrendezés</p>	<p>Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és lebonyolítja a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.</p>

			módjának kiválasztásakor, és a hulladék kezelésekor egyaránt.	
14	<p>Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során.</p>	<p>Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá és fölérendeltségi viszonyokat, felelősségköröket és hatásköröket.</p>	<p>Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el.</p> <p>Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljeskörűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére</p>	<p>Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja.</p> <p>Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.</p>

		nagy hangsúlyt fektet.	
--	--	------------------------	--

15	Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizetési a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen, kollégáival együttműködve fizettet.
16	Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készletváltozásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
17	Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírások és az alapvető élelmiszerbiztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzés környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársai és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzés környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.

18	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az ahhoz kapcsolódó bizonylatokat.	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.
19	A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához tömegés veszteségszámításokat végez.	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban.

**A szakmai oktatás során nyújtott teljesítmény ellenőrzésének, értékelésének ütemezése a szakképző intézmény szakmai programja alapján:**

Az iskolai beszámoltatás, a számonkérés rendje, követelményei, formái, súlya:

- A képzés eleji felmérések csak diagnosztikus jellegűek. A tanuló érdemjegyet szerezhethet szóbeli felelettel, írásbeli munkájával, gyakorlati teljesítményével, egyéni szorgalmi feladat vállalásával stb.
- Egy-egy tantárgyi egység lezárása témazáró dolgozattal történik. (A témazáró dolgozat időpontját a tanulókkal egyeztetni kell. Egy tanítási napon csak két témazáró dolgozat íratható.)
- Az iskolai szintű tudásszint mérés – pl. a pedagógiai szakaszhatárok végén – a témazáró dolgozatokkal azonos módon, s úgy is jelölendő.
- A folyamatos szóbeli számonkérés segíti a kifejezőkészség fejlődését.
- Egy-egy anyag vagy rövidebb tematikus egység számonkérése írásban is történhet.
- A szorgalmi feladatok, gyűjtőmunka érdemjeggyel is értékelhető.
- Tantárgyhoz kapcsolódóan a produktum, a gyűjtőmunka, a portfólió értékelésére is sor kerülhet osztályzat formájában, amennyiben ez a tanulói motiváltságot erősíti. Erről előzetesen a tanulókat tájékoztatni kell. Az itt szerzett tudásanyag beépülése, ismételt tanórai feldolgozása és számonkérése után kaphat a tanuló érdemjegyet a tantárgyi értékelésnek megfelelően.



Az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatása a szakmai oktatás első évében történik.

### **3. képzési program szerkezete és tartalma**

A helyi képzési program – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően készült.

A helyi képzési program célja a központi KKK-ra történő felkészítés.

A helyi sajátosságok (magas óraadói személyi feltételek) az oktatók, illetve a diákok számára a képzési tartalmak könnyebb áttekinthetősége érdekében az alábbi *tantárgyi* kereteket követjük.

Az elmélet és a gyakorlat a képzési programban nem különül el élesen. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet tanítani, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást.

Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a *tantárgy* teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az arány az adott tantárgy egészének gyakorlatigényét mutatja, és minél magasabb, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

Évfolyam		1/9.	2/10.			3/11.			<b>KÉPZÉSI ÖSSZÓRAS ZÁM</b>
Óraszámok		heti	heti		óra	heti		óra	
Iskolai és/vagy külső gyakorlati (üzemi) óra		iskolai tanműhely/ tanterem	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző hely	<input type="checkbox"/>	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző- hely	<input type="checkbox"/>	
Évfolyam összes óraszám (PTT szerint)		576	972		806			2354	
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Álláskeresés	5			0			0	5
	Munkajogi alapismeretek	5			0			0	5
	Munkaviszony létesítése	5			0			0	5
	Munkanélküliség	3			0			0	3
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések				0	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél				0	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás				0	11		11	11
	Állásinterjú				0	20		20	20
Turizmusvendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>1,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9			0			0	9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			0			0	36

Évfolyam		1/9.	2/10.			3/11.			<b>KÉPZÉSI ÖSSZÓRAS ZÁM</b>
Óraszámok		heti	heti		óra	heti		óra	
Iskolai és/vagy külső gyakorlati (üzemi) óra		iskolai tanműhely/ tanterem	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző hely	<input type="checkbox"/>	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző- hely	<input type="checkbox"/>	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			0			0	9
	<b>IKT a vendéglátásban (100%)</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			0			0	36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			0			0	9
	Digitális eszközök a turizmusban	27			0			0	27
	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>
	A cukrászati termelés alapjai	108			0			0	108
	Az ételkészítés alapjai	108			0			0	108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			0			0	108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			0			0	108
Vendégtéri szakember középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek (100%)</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2,0</b>	<b>3</b>	<b>201</b>
	Rendezvények típusai, fajtái		7	14	21			0	21

Évfolyam		1/9.	2/10.			3/11.			KÉPZÉSI ÖSSZÓRAS ZÁM
Óraszámok		heti	heti		óra	heti		óra	
Iskolai és/vagy külső gyakorlati (üzemi) óra		iskolai tanműhely/ tanterem	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző hely	<input type="checkbox"/>	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző- hely	<input type="checkbox"/>	
	Értékesítés folyamata		7	14	21			0	21
	Kommunikáció a vendéggel		7	14	21			0	21
	Rendezvény logisztika		7	14	21			0	21
	Rendezvény bonyolítása		8	16	24	11	22	33	57
	Elszámolás, fizettetés				0	20	40	60	60
	<b>Vendégtéri ismeretek (100%)</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3,5</b>	<b>4,5</b>	<b>0</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>271,0</b>
	Felszolgálási ismeretek		36	36	72		48	48	120
	Felszolgálás lebonyolítása			90	90		48	48	138
	Fizetési módok				0		13	13,0	13
	<b>Étel és italismeret (100%)</b>	<b>0</b>	<b>3,5</b>	<b>11</b>	<b>14,5</b>	<b>4</b>	<b>9,5</b>	<b>13,5</b>	<b>909,0</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek		20	60	80			0	80
	Ételkészítési ismeretek		48	150	198	15	140	155	353
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				0	13	25	38	38

Évfolyam		1/9.	2/10.			3/11.			KÉPZÉSI ÖSSZÓRAS ZÁM
Óraszámok		heti	heti		óra	heti		óra	
Iskolai és/vagy külső gyakorlati (üzemi) óra		iskolai tanműhely/ tanterem	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző hely	<input type="checkbox"/>	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző- hely	<input type="checkbox"/>	
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				0	13	25	38	38
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai		58	186	244	13	70	83	327
	Italok készítésének szabályai				0	13	15	28	28
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				0	13	10	23	23
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				0	13	9,0	22,0	22
	<b>Értékesítési ismeretek (100%)</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>134</b>
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		21	21	42			0	42
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai		15	15	30	7	7	14	44
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				0	5	5	10	10
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				0	4	4	8	8

Évfolyam		1/9.	2/10.		3/11.			<b>KÉPZÉSI ÖSSZÓRAS ZÁM</b>	
Óraszámok		heti	heti	óra	heti	óra			
Iskolai és/vagy külső gyakorlati (üzemi) óra		iskolai tanműhely/ tanterem	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző hely	<input type="checkbox"/>	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző- hely		<input type="checkbox"/>
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				0	7	7	14	14
	Gasztroesemények az online térben				0	4	4	8	8
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				0	4	4	8	8
	<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (70%)</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>3</b>	<b>201</b>
	Beszerezés		8		8			0	8
	Raktározás		8		8			0	8
	Termelés		8		8			0	8
	Ügyvitel a vendéglátásban				0	9	5	14	14
	Százalék számítás, mértékegység átváltások		34		34			0	34
	Árképzés		34		34	9	17	26	60
	Jövedelmezőség				0	18	8	26	26
	Elszámoltatás				0	11,0	16,0	27	27
	Vállalkozási formák		8		8			0	8

Évfolyam		1/9.	2/10.		3/11.			<b>KÉPZÉSI ÖSSZÓRAS ZÁM</b>	
Óraszámok		heti	heti	óra	heti	óra			
Iskolai és/vagy külső gyakorlati (üzemi) óra		iskolai tanműhely/ tanterem	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző hely	<input type="checkbox"/>	iskolai tanműhely/ tanterem	duális képző- hely		<input type="checkbox"/>
	Alapvető munkajogi és adózási formák		8		8				0
<b>ellenőrző összesítő sor</b>		<b>16</b>	<b>9,5</b>	17,5	<b>25</b>	9,5	17,5	<b>25</b>	<b>2354</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat				140	<b>140</b>				

#### 4. Részletes tartalmak az órahálón feltüntetett sorrendben

##### 4.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 18 óra A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

##### 4.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
9.	18	18	0

##### 1. A tantárgy tanításának fő célja

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

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

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényesen viselkedésben	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	viszszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás	



<p>Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.</p>	<p>Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.</p>	<p>Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.</p>
---	---	--------------------------	---	---

## A tantárgy témakörei

### 1. Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

### 2. Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

### 3. Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

### 4. Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

## 4.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62 óra A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

### Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
11.	62	62	0

#### 1. A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

#### 2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

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

#### 3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és</p>	<p>Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.</p>

<p>A tartalmi és formai követelményeinek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.</p>	<p>Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.</p> <p>Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	<p>Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.</p>
<p>Kitölti, és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskeresés folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeinek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.</p>	
<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>

<p>Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.</p>	<p>Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
---	---	--------------------------	--	--

## A tantárgy témakörei

### 1. Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

### 2. Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján

begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

### 3. „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

### 4. Állásinterjú

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

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

### 4.3. Ágazati alapoktatás: Turizmus-vendéglátásalapozás megnevezésű tanulási terület

**A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 558 óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

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

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

**A munka világa tantárgy 54 óra**

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
9.	54	54	0

1. A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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



**A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
<p>Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszerződés és a munkaszerződés tartalmát.</p>	<p>A tanulószervezés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei</p>	<p>Irányítással</p>	<p>Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.</p> <p>Munkája során információcsere és munkatársakkal együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.</p> <p>Udvarias és előzékeny.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
<p>Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.</p>	<p>Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Udvarias és előzékeny.</p>	
<p>Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalói val szemben támasztott szakmai követelménye</p>	<p>A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan</p>	

it és elvárásait.			betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

## A tantárgy témakörei

### 1. Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

### 2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok

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

### 3. Munkabiztonság és egészségvédelem

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

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
9.	72	72	0

### 1. A tantárgy tanításának fő célja

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

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

### 2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

#### 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készletszinten használ.

<p>Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.</p>	<p>Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete</p> <p>Az üzletben használt számítógépes programok ismerete</p>	<p>Irányítással</p>	<p>elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.</p> <p>Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.</p>
<p>Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.</p>	<p>Internethasználat</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.</p>

## A tantárgy témakörei

### 1. Digitális eszközök a vendéglátásban

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

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

### 2. Digitális tananyagok alkalmazása

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

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

### 3. Digitális eszközök a turizmusban

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

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

432 óra

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
9.	432	432	0

### 1. A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

### 2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
4. A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető	Instrukció alapján részben	A szakma írott és íratlan szabályainak a	

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



<p>Cukrászati alpműveletek et (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei</p> <p>Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta)</p> <p>A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarországot turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógyás termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>

	területei			
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkezéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	<p>Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítás a Vendég bejelentkezésével kapcsolatos teendők</p> <p>Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	Instrukció alapján részben önállóan		

## A tantárgy témakörei

### 1. A cukrászati termelés alapjai A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

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

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai  
Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

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

## 2. Az ételkészítés alapjai Baleset és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Ízés illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, ízés illatjellemezőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

## 3. A vendégtéri értékesítés alapjai

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok  
Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései  
Az egyszerű alapterítés formái

A vendégés szervizterek előkészítésének alpműveletei

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

## 4. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

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

- i. Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- ii. Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

- iii. Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- iv. Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- v. Budapest – hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven  
Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- vi. Balaton
- vii. Sopron-Fertő térség
- viii. Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- ix. Dunakanyar térség
- x. Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- xi. Budapest
- xii. Világörökségi helyszínek Turisztikai termékek hazai trendjei  
Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenységei és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

#### 4.4.Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

1747 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

##### 4.4.1. Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

201 óra

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
10.	108	36	72
11.	93	31	62

##### 1. A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

##### 2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

##### 3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek

Vendégtéri ismeretek

Étel és italismeret

Értékesítési ismeretek

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

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.</p>	<p>Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.</p> <p>Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.</p>	<p>Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT eszközöket, valamint szoftvereket.</p>
<p>Rendezvénytípusától függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a munkaköröket.</p>	<p>Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.</p>

<p>Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.</p>	<p>Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.</p>	<p>Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerőbeosztás lehetőségeit, szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.</p>	<p>Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

## A tantárgy témakörei

### 1. A rendezvények típusai, fajtái A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

### 2. Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek  
Felszolgálat általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás  
Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

Kommunikáció a vendéggel Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken  
Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása  
Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés

Probléma-és konfliktushelyzetek kezelése

### 3. Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

### 4. A rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése  
Rendezvénykönyv ellenőrzése  
Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)



Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel ételés italos összeállításában), szerviz asztal és kiségitő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

#### 5. Elszámolás, fizettetés

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

### Vendégtéri ismeretek tantárgy

271 óra

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
10.	162	36	126
11.	109	0	109

#### 1. A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

#### 2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

#### 3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegennyelv-ismeret

Ételés italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét.</p>	<p>A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.</p>
<p>Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon.</p> <p>Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>

<p>Fizetési lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>A vendég fizetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.</p>
--	---	--	--	---

## A tantárgy témakörei

### 1. Felszolgálási ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

### 2. A felszolgálás lebonyolítása Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása

### 3. Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

## Ételés italismeret tantárgy

909 óra

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
10.	522	126	396
11.	387	93	294

### 1. A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

### 2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

### 3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegennyelv-ismeret

Ételés italismeret  
Értékesítési ismeretek  
Rendezvényismeret

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

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.</p>	<p>Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.</p>
<p>Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit,</p>	

<p>Az étel és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.</p>	<p>Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.</p>	
<p>Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.</p>	<p>Ismeri az étteremértékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault &amp; Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávékkávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.</p>

<p>Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.</p>	<p>Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.</p>	<p>Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Figyelemmel követi az étel és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.</p>	<p>Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

## A tantárgy témakörei

### 1. Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

### 2. Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

### 3. Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

### 4. Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

### 5. Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

### 6. Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

### 7. Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás Aperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)

Étlap szerkesztésének szabályai

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

### 8. Ételés italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

## Értékesítési ismeretek tantárgy

134 óra

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
10.	72	36	36
11.	62	31	31



1. A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktusos reklamációkezelést.

2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Ételés italismeret

Vendégtéri ismeretek

Rendezvényismeret

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

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponyjait.</p>	<p>Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb speciális választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.</p>
<p>Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.</p>	<p>Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketingés reklámfejlesztési készség, felkészültség,</p>	<p>Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.</p>

<p>Séf(táblás) ajánlatot dolgoz ki.</p>	<p>Ismeri a séf lehetőségeinek , személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását .</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>önfejlesztés.</p>	
<p>Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelierismereteket , feladatának marketing vonatkozásait.</p>	<p>Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.</p>	<p>Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

<p>Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző ínyenc események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.</p>
<p>Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.</p>	<p>Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.</p>

## A tantárgy témakörei

### 1. Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

### 2. A bankettkínálat kialakításának szempontjai

Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

### 3. A séf(táblás) ajánlat kialakításának szempontjai Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

### 4. Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

5. Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok  
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

6. Gasztroesemények az online térben

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

7. Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

Évfolyam	Óraszám	Iskola	Duális képző
10.	108	108	0
11.	93	47	46

## 1. A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

2. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Idegennyelv-ismeret

Matematika

Ételés italismeret

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

## A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan		Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak	Instrukció		Digitális rendszereket használ az

szempontjai szerint.	típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodás mód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.

Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési	Instrukció alapján részben önállóan		
--	---	-------------------------------------	--	--

	szabályokról.			
Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	<p>Ismeri az árpolitika, az áralkalások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árresszint számításának módját, a különféle árendmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árresz, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.



<p>Költségdátum kódolást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségzintet, eredményzintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségzint és eredményzint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően.</p> <p>Leltárhiányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

<p>Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási</p>	<p>Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek</p>	<p>Instrukció alapján részben</p>		
---	---	-----------------------------------	--	--

<p>típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>önállóan</p>		
<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

## A tantárgy témakörei

1. Beszerzés Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei
2. Raktározás

Az áruátvétel szempontjai és eszközei  
Raktárak típusai, kialakításának szabályai  
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

3. Termelés Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés

Termelés helyiségei

Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői  
Készletgazdálkodás a vendéglátásban

4. Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

5. Árképzés

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

6. Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

7. Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

8. Vállalkozási formák

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

9. Alapvető munkajogi és adózási formák

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  
Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

A képzés megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételeket a KKK tartalmazza.

## TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	1
<b>A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként</b>	
.....	
..... 2	
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	5
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület	5
<b>3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra</b>	5
3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület	7
<b>3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra</b>	7
3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület	11
<b>3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra</b>	11
<b>3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra</b>	13
<b>3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra</b>	
14	
3.4 Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület	19
<b>3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 170/170 óra</b>	19
<b>3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy 134/134 óra</b>	21
<b>3.4.3 Ételés italismeret tantárgy 871/738 óra</b>	23
<b>3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy 134/134 óra</b>	26
<b>3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 134/134 óra</b>	29
4 RÉSZSZAKMA	33
4.1 A részsakma megnevezése: Pincérsegéd	33
5 EGYEBEK	33

Elektronikusan aláírta: Prof. Dr. Palkovics László (2020.06.29. 14:18:49)