

23. TURIZMUS-VENDEGLÁTÁS ágazat → 4 1013 23 04 Pincér – vendégtéri szakember

Évfolyam	1/9.			2/10.			3/11.			KÉPZÉSI ÖSSZÓRA-SZÁM	1. évfolyam			2. évfolyam			KÉPZÉSI ÖSSZÓRA-SZÁM
	Óraszámok			heti			heti				heti			heti			
	iskolai tamműhely/tanterem	iskolai tamműhely/tanterem	duális képző hely	óra	iskolai tamműhely/tanterem	duális képző hely	óra	iskolai tamműhely/tanterem	duális képző hely		óra	iskolai tamműhely/tanterem	duális képző hely	óra	iskolai tamműhely/tanterem	duális képző hely	
Iskolai és/vagy külső gyakorlati (üzemi) óra	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	Σ	
Évfolyam összes óraszámja (PTT szerint)																	
	576	810			695		2081	1160		921		2081					
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0	0	18	0,5	0	0,5	0	0	0	0	18	
	Álláskeresés	5						5	5		5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5						5	5		5					5	
	Munkaviszony létesítése	5						5	5		5					5	
Munkanélküliség	3						3	3		3					3		
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0	2	62	0	0	0	2	0	2	62	
	Az álláskeresés lépési, állás hirdetések					11		11	11				11		11	11	
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20	20				20		20	20	
	„Small talk” – általános társalgás					11		11	11				11		11	11	
Állásinterjú					20		20	20				20		20	20		
Turizmus-vendéglátás alapszakis	A munka világa	1,5	0	0	0	0	0	54	1,5	0	1,5	0	0	0	54		
	Alapvető szakmai elvárások	9						9	9		9				9		
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36						36	36		36				36		
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9						9	9		9				9		
	IKT a vendéglátásban (100%)	2	0	0	0	0	0	72	2	0	2	0	0	0	72		
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36						36	36		36				36		
	Digitális tananyagterületek alkalmazása	9						9	9		9				9		
	Digitális eszközök a turizmusban	27						27	27		27				27		
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	12	0	0	0	0	0	432	12	0	12	0	0	0	432		
	A cukrászati termelés alapjai	108						108	108		108				108		
Az ételkészítés alapjai	108						108	108		108				108			
A vendégtéri értékesítés alapjai	108						108	108		108				108			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108						108	108		108				108			
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezéyszervezési ismeretek (100%)	0	1	2	3	1	2 (1+1)	3	201	2	1	3	2	0	2	170	
	Rendezvények típusai, fajtái		7	14	21				21	18	9	27				27	
	Értékesítés folyamata		7	14	21				21	15	7	22				22	
	Kommunikáció a vendéggel		7	14	21				21	13	7	20				20	
	Rendezvény logisztika		7	14	21				21	16	8	24				24	
	Rendezvény bonyolítása		8	16	24	11	22	33	57	10	5	15	22		22	37	
	Elszámolás, fizetetés				20	40	60	60	60			60	40		40	40	
	Vendégtéri ismeretek (100%)	0	1	3,5 (1+2,5)	4,5	0	3,5 (2+1,5)	3,5	270,5	1	2 (1+1)	3	1 (0+1)	3 (2+1)	4	232	
	Felzárkózási ismeretek		36	36	72		48	48	120	18	36	54	14	42	56	110	
	Felzárkózási lebonyolítása			90	90		48	48	138	18	36	54	14	42	56	110	
	Fizetési módok						12,5	12,5	12,5			12,5	3	9	12	12	
	Étel és italismeret (100%)	0	2,5	11	13,5	3	9,5	12,5	873,5	5	3 (2,5+0,5)	8	10 (9+1)	12 (11+1)	22	970	
	Konyhatechnológiai alapismeretek		20	60	80				80	70	37	107				107	
	Ételkészítési ismeretek		30	150	180	15	140	155	335	80	37	117	91,5	114	205,5	322,5	
	Betekintés a csúcs gasztronómia világába, fine dining				0	13	25	38	38			0	11	25	36	36	
	Éttermen értékelő és minősítő rendszerek a világhoz				0	13	25	38	38			0	11	20	31	31	
	Italismeret és felszolgálás szabályai		40	186	226	13	70	83	309	30	34	64	140,5	153	293,5	357,5	
	Italok készítésének szabályai				0	13	15	28	28			0	18	20	38	38	
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				0	13	10	23	23			0	20	20	40	40	
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				0	13	9,5	22,5	22,5			0	18	20	38	38	
	Értékesítési ismeretek (100%)	0	1	1	2	1	1	2	134	1	1	2	1	1	2	134	
	Étlap és étterem szerkesztésének marketing szempontjai		21	21	42				42	21	21	42				42	
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai		15	15	30	7	7	14	44	15	15	30	7	7	14	44	
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				0	5	5	10	10			0	5	5	10	10		
Sonmehel feladatának marketing vonatkozásai				0	4	4	8	8			0	4	4	8	8		
Vendéglató egységek online tevékenységének elemzése				0	7	7	14	14			0	7	7	14	14		
Csatornaelemzések az online térben				0	4	4	8	8			0	4	4	8	8		
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				0	4	4	8	8			0	4	4	8	8		
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek (70%)	0	2	0	2	1,5	0,5	2	134	2	0	2	2	0	2	134		
Beszerezés		8		8				8	8		8				8		
Raktározás		8		8				8	8		8				8		
Termelés		8		8				8	8		8				8		
Ügyvitel a vendéglátásban				0	9	4	13	13			0	13		13	13		
Számlák számítás, mértékegység átváltások		16		16				16	17		17				17		
Árképzés		16		16	9	4	13	29	15		15	13		13	28		
Jövedelmezőség				0	18	4	22	22			0	22		22	22		
Elszámoltatás				0	10,5	3,5	14	14			0	14		14	14		
Vállalkozási formák		8		8				8	8		8				8		
Alapvető munkajogi és adózási formák		8		8				8	8		8				8		
ellenőrző összesítő sor	16	7,5	17,5	25	8,5	16,5	25	2251	27	7	34	18	16	34	2278		
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0		175	175				175		200	200				200		
Ágazati alapoktatás összesen:	16							576									
Szakirányú oktatás összesen:	0		25	900		25	775	1675		34	1224		34	1054	2278		
		7,5	15+2,5=17,5		8,5	12+4,5=16,5			27	5,5+1,5=7		16+2=18	14+2=16				
Közismeret összesen:	17+1=18		7+2=9	324		7+2=9	279	1251		1 (idegen nyelv)	36		1 (idegen nyelv)	31	67		
Heti óraszám összesen:	34		34					34		35			35				
Éves óraszám összesen:	1224		1224					1054		3502			1260		1085	2345	