

**KÉPZÉSI PROGRAM**  
**a**  
**23. TURIZMUS-VENDEGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**5 1013 23 06**  
**SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS**  
**SZAKMÁHOZ**

**1 A SZAKMA ALAPADATAI**

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

**2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA**

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

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

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

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

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

## A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>744</b>	<b>2328</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>	<b>2345</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetében)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>54</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
Szakács – középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	Előkészítés			12			12	8		8
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			12			12	8		8
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek			12			12	8		8
	Alapkészítmények			4			4	4		4
	Sűrítési eljárások			10			10	8		8
	Bundázási eljárások			10			10	12		12
	Mártások			12			12	10		10
	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)				11		11	14		14
	Pékárúk és cukrászati alaptészták				13		13	20		20
	Savanyítás, tartósítás				12		12	16		16
	<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	Kéziszerszámok			20			20	20		20
	Hűtő- és fagyasztóberendezések			20			20	20		20
	Főző- és sütőberendezések			20			20	20		20
	Egyéb berendezések és gépek			12			12	12		12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				36		36	36		36

<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>288</b>	<b>248</b>	<b>536</b>
Főzés			60			60	60		60
Gőzölés			50			50	50		50
Párolás			50			50	50		50
Sütés I.			70			70	70		70
Sütés II.			22	50		72	42	30	72
Különleges technológiák				48		48	16	28	44
Cukrászat				70		70		70	70
Speciális ételek (mentes, kímélő)				50		50		50	50
Ételkészítés árukosárból				70		70		70	70
<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>93</b>	<b>129</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek			10			10	10		10
Szezonális alapanyagok használata			8			8	8		8
Heti menük összeállítása			8			8	8		8
Alkalmi menük összeállítása			10			10	10		10
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				20		20		25	25
Nemzetközi ételismeret				20		20		28	28
Büfék összeállítása és tálalása				20		20		20	20
Kalkuláció összeállítása				12		12		20	20
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
Áruátvétel			8			8	8		8
Árugazdálkodási szoftverek használata			36			36	36		36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése			4			4	4		4
Az anyagfelhasználás kiszámítása				10		10		10	10

Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása			8			8	8		8
Raktározás			16			16	16		16
Árképzés				20		20		20	20
Bizonylatolás				10		10		10	10
Elszámoltatás				17		17		12	12
Készletgazdálkodás				15		15		10	10
Tanulási terület összórászáma	0	0	504	504	0	1008	576	465	1015

Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>279</b>	<b>279</b>	<b>72</b>	<b>217</b>	<b>289</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel					52	52	52		52
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					34	34		34	34
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					106	106	20	96	116
	Létszám- és bérgazdálkodás					34	34		34	34
	Vezetés a gyakorlatban					19	19		19	19
	Vállalkozás indítása					34	34		34	34
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>124</b>
	Marketing					80	80		80	80
	Viselkedés és üzleti protokoll					44	44		44	44
	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>279</b>	<b>279</b>	<b>0</b>	<b>279</b>	<b>279</b>
	Konyhavezetési ismeretek					191	191		191	191
	Élelmezésvezetői ismeretek					88	88		88	88
Tanulási terület összórászáma	0	0	0	0	682	682	72	630	692	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200			200			

# Ágazati alapoktatásban megvalósítandó projektek

## 1. A projekt címe: **Eltérő országok – eltérő szokások**

**A projekt szerzők, közreműködők:** szakképzési munkaközösség

**A projekt jellege:** vendéglátás-turizmus szakmacsoport ágazati alapoktatás komplex projekt

**Ajánlás:** 9. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

**A projektben résztvevők:** 9. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

### **Időtartam:**

A projekt időtartama: 18 tanóra (810 perc)

12 tanórán keresztül készülnek fel a diákok a feladatra

A projektnapon (6 tanóra) bemutatják, prezentálják az eredményeket.

<b>IDŐTARTAM</b>	<b>TANTÁRGY</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>IKT a vendéglátásban</b>
<b>15 tanóra</b>	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>A cukrászati termelés alapjai</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>Az ételkészítés alapjai</b>
<b>3 tanóra</b>	<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>
<b>6 tanóra</b>	<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>

### **A projektfeladat leírása:**

A 9. évfolyamos diákok 6-8 fős csapatokat alkotnak. A csapatok választanak egy országot. Bemutatják a választott országot (nevezetességek, kultúra, gasztronómia, szokások, hagyományok stb.) diáktársaiknak, oktatóiknak.

Szakoktatói segítséggel megszervezik a munkát, gyűjtőmunkát végeznek, prezentáció készítenek.

### **A projekt eredményeinek bemutatási módja:**

A diákok a projektnapon, rendezvény keretében bemutatják a munkájukat.

Produktum: rendezvény, prezentáció, fényképek, videó stb.

**Értékelés:** A projekt végén az elvégzett munkát értékeljük. Minden érintett tantárgyból projektjegyet kapnak a diákok. Az értékelés kiterjed az előkészületi munkára és a projektnap rendezvényén bemutatott prezentációra is.

## 2. A projekt címe: Nyitott kapuk rendezvény

**A projekt szerzők, közreműködők:** szakképzési munkaközösség

**A projekt jellege:** vendéglátás-turizmus szakmacsoport ágazati alapoktatás komplex projekt

**Ajánlás:** 10. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

**A projektben résztvevők:** 10. évfolyamos vendéglátás-turizmus szakmacsoportban tanuló diákok

### **Időtartam:**

A projekt időtartama: 21 tanóra (945 perc)

14 tanórán keresztül készülnek fel a diákok a feladatra

A projektnapon (7 tanóra) bemutatják, prezentálják az eredményeket.

<b>IDŐTARTAM</b>	<b>TANTÁRGY</b>
<b>2 tanóra</b>	<b>IKT a vendéglátásban</b>
<b>19 tanóra</b>	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>
<b>5 tanóra</b>	<b>A cukrászati termelés alapjai</b>
<b>5 tanóra</b>	<b>Az ételkészítés alapjai</b>
<b>5 tanóra</b>	<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>
<b>4 tanóra</b>	<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>

### **A projektfeladat leírása:**

A 10. évfolyamos diákok bemutatják eddig szerzett tudásukat az iskolának és a családnak rendezvény keretében.

A diákok 6-8 fős csapatokat alkotnak. A csapatok bemutatják cukrászati, ételkészítési, értékesítési, turisztikai ismereteiket.

Szakoktatói segítséggel megszervezik a munkát, termelési feladatokat végeznek, előkészítik és lebonyolítják a rendezvényt.

### **A projekt eredményeinek bemutatási módja:**

A diákok a projektnapon lebonyolítják a rendezvényt.

Produktum: rendezvény, prezentáció, fényképek, videó stb.

**Értékelés:** A projekt végén az elvégzett munkát értékeljük. Minden érintett tantárgyból projektjegyet kapnak a diákok. Az értékelés kiterjed az előkészületi munkára és a projektnap rendezvényén bemutatott prezentációra is.

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### **Ágazati alapképzés 9-10. évfolyam 1/13. évfolyam 1. félév**

#### **3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18/18 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.

#### **3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy**

**18/18 óra**

- **9. évfolyam**
- **heti 0,5 óra**
- **100 % elmélet**

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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



### 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### 3.1.1.6 A tantárgy témakörei

## 9. évfolyam

#### 3.1.1.6.1 Álláskeresés

5 óra

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

#### 3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

5 óra

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

#### 3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

5 óra

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.6.4 Munkanélküliség**

**3 óra**

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

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

### **3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

#### **3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy**

**62/62 óra**

- **13. évfolyam**
- **heti 2 óra**
- **100 % elmélet**

##### **3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókincsrel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

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

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

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

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

### 3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.	Teljesen önállóan		
A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		

### **3.2.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések**

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

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

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

#### **3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél**

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

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

#### **3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás**

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

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

#### **3.2.1.6.4 Állásinterjú**

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonyan, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről,

munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

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

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

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

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 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.

#### **3.3.1 A munka világa tantárgy**

**54/54 óra**

- **9. évfolyam**
- **heti 1,5 óra**
- **100% elmélet**

##### **3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

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

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

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak  
Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

### 3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaservezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaservezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.  Munkája során információcserére és munkatársával együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz és munkaservezési minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzékeny.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavégzésével szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a 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		

### **3.3.1.6 A tantárgy témakörei**

#### **3.3.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások 9 óra**

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

#### **3.3.1.6.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra**

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

#### **3.3.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra**

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

### **3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra**

- **9. évfolyam heti 1 óra**
- **10. évfolyam heti 1 óra**
- **100 % gyakorlat**

#### **3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja**

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

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

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

—

#### **3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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



### 3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### 3.3.2.6 A tantárgy témakörei

#### 9. évfolyam

- heti 1 óra
- 100 % gyakorlat

#### 3.3.2.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban

18 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai  
Az éttermi szoftverek használatának alapjai

#### 3.3.2.6.2 Digitális eszközök a turizmusban

18 óra

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

## 10. évfolyam

- heti 1 óra
- 100 % gyakorlat

### 3.3.2.6.3 Digitális eszközök a vendéglátásban 9 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai  
Az éttermi szoftverek használatának alapjai

### 3.3.2.6.4 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 18 óra

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

### 3.3.2.6.5 Digitális eszközök a turizmusban 9 óra

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

## 3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

**432/432 óra**

- 9. évfolyam heti 4 óra
- 10. évfolyam heti 8 óra
- 50% elmélet

### 3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

—

### 3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

### 3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárázás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

### 3.3.3.6 A tantárgy témakörei

#### 9. évfolyam

- heti 1 óra

#### 3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai 36 óra

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

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

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrász szakmai ismeretek (cukrászati tészták, töltelékek készítésének, előállításának technológiája)

#### 3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai 36 óra

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

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

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

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

#### 3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai 36 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

#### 3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 36 óra

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

– Balaton – egészségturizmus = Hévíz

– Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

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

– Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó – Budapest – hivatásturizmus

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

A turizmus rendszere

Turisztikai trendek

A turizmus fajtái és csoportosítása

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

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

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

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

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## 10. évfolyam

- **heti 8 óra**

### 3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

72 óra

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

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

### 3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai

72 óra

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások a gyakorlatban (hideg-, meleg előételek, levesek, köret, mártások, halételek, szárnyas ételek)

### 3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai

72 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok, higiéniai előírások

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában:

- alkoholmentes koktélok kevernek és
- egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

### 3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

72 óra

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

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

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

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

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

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

## TURISZTIKAI TECHNIKUS

### Iskola és duális partner közötti feladatmegosztás óraszámokra bontva az 5 évfolyamos képzésben

A tanulók 2 heti bontásban 3 napot töltenek a duális képzőnél.

Évfolyam	11. évf.	11./isk	11./mh	12.évf.	12./isk	12./mh	13.évf.	13./isk	13./mh	Össze- sen:
<b>Előkészítés és élelmiszer- feldolgozás</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>				<b>108</b>
Előkészítés	12	3	9							12
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	12	3	9							12
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	12	3	9							12
Alapkészítmények	4	3	1							4
Sűrítési eljárások	10	3	7							10
Bundázási eljárások	10	3	7							10
Mártások	12		12							12
Töltelékárúk (kolbászok, terriner-ek, pástétomok, galantinok)				11	6	5				11
Pékárúk és cukrászati alaptészták				13	6	7				13
Savanyítás, tartósítás				12	6	6				12
<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>				<b>108</b>
Kéziszerszámok	20	6	14							20
Hűtő- és fagyasztóberendezések	20	6	14							20
Főző- és sütőberendezések	20	6	14							20
Egyéb berendezések és gépek	12		12							12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				36	0	36				36
<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>252</b>	<b>36</b>	<b>216</b>	<b>288</b>	<b>42</b>	<b>246</b>				<b>540</b>
Főzés	60	9	51							60
Gőzölés	50	9	41							50
Párolás	50	9	41							50
Sütés I.	70	9	61							70
Sütés II.	22		22	50	6	44				72
Különleges technológiák				48	6	40				48
Cukrászat				70	18	52				70
Speciális ételek (mentes, kímélő)				50	6	44				50
Ételkészítés árukosárból				70	6	64				70
<b>Ételek tálalása</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>				<b>108</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10	6	4							10
Szezonális alapanyagok használata	8	3	5							8
Heti menük összeállítása	8	3	5							8
Alkalmi menük összeállítása	10	6	4							10
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				20		20				20
Nemzetközi ételismeret				20	12	8				20



Büfék összeállítása és tálalása				20		20				20
Kalkuláció összeállítása				12	6	6				12
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>24</b>				<b>144</b>
Áruátvétel	8	4	4	0			0			8
Árugazdálkodási szoftverek használata	36	18	18	0						36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4	2	2	0						4
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0			10	10					10
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8	4	4	0						8
Raktározás	16	8	8	0						16
Árképzés				20	30					20
Bizonylatolás				10		10				10
Elszámoltatás				17	8	9				17
Készletgazdálkodás				15		15				15
<b>Üzleti menedzsment</b>							<b>279</b>	<b>62</b>	<b>217</b>	<b>279</b>
Gazdálkodás a bevételekkel							52	11	41	52
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek							34	11	23	34
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás							106	11	95	106
Létszám- és bérgazdálkodás							34	11	23	34
Vezetés a gyakorlatban							19	7	12	19
Vállalkozás indítása							34	11	23	34
<b>Marketing és protokoll</b>							<b>124</b>	<b>31</b>	<b>93</b>	<b>124</b>
Marketing							80	21	59	80
Viselkedés és üzleti protokoll							44	10	34	44
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>							<b>279</b>	<b>31</b>	<b>248</b>	<b>279</b>
Könyhavezetési ismeretek							191	15	176	191
Élelmezésvezetői ismeretek							88	16	72	88
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>							<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések							11		11	11
Önéletrajz és motivációs levél							20		20	20
„Small talk” – általános társalgás							11		11	11
Állásinterjú							20		20	20
<b>Összesen:</b>	<b>504</b>	<b>126</b>	<b>378</b>	<b>504</b>	<b>126</b>	<b>378</b>	<b>744</b>	<b>124</b>	<b>620</b>	<b>1752</b>

## Iskola és duális partner közötti feladatmegosztás óraszámokra bontva a 2 évfolyamos képzésben

A tanulók heti 4 napot töltenek a duális képzőnél, 1 napot pedig az iskolában.

	13. évf.	13./isk	13./mhely	14.évf.	14./isk	14./mhely
<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>90</b>			
Előkészítés	8	2	6			
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	8	2	6			
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	8	2	6			
Alapkészítmények	4	2	2			
Sűrítési eljárások	8	2	6			
Bundázási eljárások	12	2	10			
Mártások	10		10			
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	14	2	12			
Pékárúk és cukrászati alaptészták	20	2	18			
Savanyítás, tartósítás	16	2	14			
<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>90</b>			
Kéziszerszámok	20	6	14			
Hűtő- és fagyasztóberendezések	20	6	14			
Főző- és sütőberendezések	20	6	14			
Egyéb berendezések és gépek	12		12			
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	36		36			
<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>288</b>	<b>36</b>	<b>252</b>	<b>248</b>	<b>13</b>	<b>235</b>
Főzés	60	9	51			
Gőzölés	50	9	41			
Párolás	50	9	41			
Sütés I.	70	9	61			
Sütés II.	42			30		30
Különleges technológiák	16			28		28
Cukrászat				70	12	52
Speciális ételek (mentes, kímélő)				50		50
Ételkészítés árukosárból				70		70
<b>Ételek tálalása</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>93</b>	<b>18</b>	<b>75</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10	6	4			
Szezonális alapanyagok használata	8	3	5			
Heti menük összeállítása	8	3	5			
Alkalmi menük összeállítása	10	6	4			
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				25		25
Nemzetközi ételismeret				28	12	16

Büfék összeállítása és tálalása				20		20
Kalkuláció összeállítása				20	6	14
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>29</b>	<b>43</b>	<b>62</b>	<b>31</b>	<b>31</b>
Áruátvétel	8	4	4			
Árugazdálkodási szoftverek használata	36	16	20			
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4	2	2			
Az anyagfelhasználás kiszámítása				10	5	5
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8	4	4			
Raktározás	16	3	13			
Árképzés				20	20	
Bizonylatolás				10		10
Elszámoltatás				12	6	6
Készletgazdálkodás				10		10
<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>217</b>	<b>31</b>	<b>186</b>
Gazdálkodás a bevételekkel	52	11				
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek				34	0	34
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	20	7		96	9	87
Létszám- és bérgazdálkodás				34	11	23
Vezetés a gyakorlatban				19	0	19
Vállalkozás indítása				34	11	23
<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>31</b>	<b>93</b>
Marketing				80	21	59
Viselkedés és üzleti protokoll				44	10	34
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>				<b>279</b>	<b>31</b>	<b>248</b>
Könyhvezetési ismeretek				191	15	176
Élelmezésvezetői ismeretek				88	16	72
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>
Az álláskereső lépései, álláshirdetések				11	11	0
Önéletrajz és motivációs levél				20	20	0
„Small talk” – általános társalgás				11	11	0
Állásinterjú				20	20	0
<b>Összesen:</b>	<b>684</b>	<b>137</b>	<b>547</b>	<b>1085</b>	<b>217</b>	<b>868</b>

### 3.4 Szakács szaktechnikus – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszama:

1008/1015 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület segít abban, hogy a tanuló átlássa a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, továbbá elsajátítsa az árukészlet kezelését, rendelését, átvételét, raktározását; a menü és a büféajánlatok írásának módját; valamint ismerje a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. A tantárgyak elsajátítását követően komplett ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai fegyelmet, irányítja a konyhai munkafolyamatokat, beosztásokat készít. Kapcsolatot tart a vendéglátóegység más részeinek vezetőivel és dolgozóival. Gondoskodik a speciális étrendekről és menükről. Megoldja, illetve lehetőség szerint megelőzi a konyhában felmerülő problémákat.

#### 3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

108/108 óra

##### 3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, és megtanulja helyesen alkalmazni azokat. Össze tudja állítani az alapkészítményeket a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

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

—

##### 3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

##### 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		

Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárut, pástétomot készít.	Ismeri a töltelékárut készítésének speciális technológiát.	Teljesen önállóan		
Pékárut készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldséget savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.1.6.1 Előkészítés

A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

#### 3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszagatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

#### 3.4.1.6.3 Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek

A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti.

#### **3.4.1.6.4 Alapkészítmények**

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:

- Hidegen és melegen kevert fűszervajak
- Máj- és húsfarce-ok
- Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromikus készítmények elsősorban világos húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)
- Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)
- Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)
- Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet tölteléként, habgaluskaként hasznosítanak)

#### **3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat:

- Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel
- Keményítőkkal
- Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)
- Ételek saját anyagával
- Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- Zsemlemorzzával, kenyérrel
- Burgonyával

#### **3.4.1.6.6 Bundázási eljárások**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:

- Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

#### **3.4.1.6.7 Mártások**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások
- Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)
- Hideg mártások
- Egyéb meleg mártások

#### **3.4.1.6.8 Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)**

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, illetve használni a különféle konyhai húskészítményeket:

- Kolbászok, hurkák
- Galantinok, ballotine

- Pástétomok
- Terrine-ek

#### 3.4.1.6.9 Pékárúk és cukrászati alaptészták

A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. Elsajátítja a kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítését, valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítését kovász segítségével.

#### 3.4.1.6.10 Savanyítás, tartósítás

A tanuló megérti a savanyítás módszerét. Megtanul savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készíteni, rövid és hosszú eltarthatósággal.

### 3.4.2 Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 108/108 óra

#### 3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje, készségszinten, biztonságosan tudja használni a konyhában található eszközöket és gépeket. Szükség szerint képes legyen programozni, illetve kihasználni e berendezések adta lehetőségeket.

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

—

#### 3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

#### 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		

Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan	és munkavédelmi szabályokat.	
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

### 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.2.6.1 Kéziszerszámok

A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képessé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról.

#### 3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

#### 3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések

A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

#### 3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek

A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie.
- Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés.
- Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladattal igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni.
- Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.



#### **3.4.2.6.5** Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól.

Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével
- Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfűvóka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció
- Cool down program
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

### **3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy**

**540/536 óra**

#### **3.4.3.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

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

—

#### **3.4.3.3** Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdeszerteket kreál.	Ismeri a tányérdeszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alapanyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.	Teljesen önállóan		

### 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.3.6.1 Főzés

A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámózás, csontok forrázása

- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

#### 3.4.3.6.2 Gőzölés

A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél. Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

#### 3.4.3.6.3 Párolás

A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

#### 3.4.3.6.4 Sütés I.

A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben, kevés forró zsírdekbán sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál

(pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

#### **3.4.3.6.5 Sütés II.**

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

#### **3.4.3.6.6 Különleges technológiák**

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

#### **3.4.3.6.7 Cukrászat**

A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túros és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok készítése –
- Mártások, öntetek készítése

#### **3.4.3.6.8 Speciális ételek (mentes, kímélő)**

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

#### 3.4.3.6.9 Ételkészítés árukosárból

A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.

### 3.4.4 Ételek tálalása tantárgy

108/129 óra

#### 3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonális fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

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

—

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

#### 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt.	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata

Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan	Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

### 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

**3.4.4.6.1** Alapvető tálalási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálát.

#### 3.4.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

#### 3.4.4.6.3 Heti menük összeállítása

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.

#### 3.4.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonáltságra, ajánlatot tesz különböző variációkra.

**3.4.4.6.5** Rendezvényekkel kapcsolatos teendők A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.

**3.4.4.6.6** Nemzetközi ételismeret A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

**3.4.4.6.7** Büfé összeállítása és tálalása

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonáltságot és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.

**3.4.4.6.8** Kalkuláció összeállítása

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonáltság vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

### **3.4.5 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy**

**144/133 óra**

**3.4.5.1** A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

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

### 3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanuló alkalmazza a négy alapműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

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

### 3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit.	Teljesen önállóan		
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az áruüzemeltetési szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyagüzemeltetéshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	Áruüzemeltetési rendszerek rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett áru tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletüzemeltetési mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletüzemeltetés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		



Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

### 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

#### 3.4.5.6.1 Áruátvétel

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

#### 3.4.5.6.2 Árugazdálkodási szoftverek használata A

témakör elsajátítását követően a tanuló:

Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást.

#### 3.4.5.6.3 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése A

témakör elsajátítását követően a tanuló:

Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja.

#### 3.4.5.6.4 Az anyagfelhasználás kiszámítása A

témakör elsajátítását követően a tanuló:

Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni.

#### 3.4.5.6.5 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása A

témakör elsajátítását követően a tanuló:

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

#### **3.4.5.6.6** Raktározás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

#### **3.4.5.6.7** Árképzés

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulesok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetlegesen felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### **3.4.5.6.8** Bizonylatolás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát.

#### **3.4.5.6.9** Elszámoltatás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

#### **3.4.5.6.10** Készletgazdálkodás

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi.

### **3.5 Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

682/692óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében megfelelően tudják értelmezni, kezelni a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) átadása során kiemelt szempont, hogy a tanulók az alapvető szakmai ismereteiket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával, azok céloknak megfelelő felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témakörei olyan ismereteket tartalmaznak, amelyek birtokában a sikeres vizsgát tett tanulók:

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják;
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzletimenedzsment-, marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

### **3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy**

**279/289óra**

#### 3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.

Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

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

#### 3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai

tartalmak Matematika A munka világa

IKT a vendéglátásban

A vendéglátás alapjai

Termelési és értékesítési alapismeretek

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Szakmai idegen nyelv

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

### 3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
A bevételi- és beszerzésiértékkadatokból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályzásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályzásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		Számlázó- és kaszszagépek, valamint a banki POSterminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitelszámla-készítésre
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		

A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások, internet használata az álláskeresési és toborzási, kiképzési feladatokhoz A törvényi szabályozás követése internet segítségével
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemenlési sztenderdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Sztenderdizálási alapismeretekkel rendelkezik.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazások készségszintű használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

### 3.5.1.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.1.6.1 Gazdálkodás a bevételekkel

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai

Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj

Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása

Az árrés fogalma, szintmutatók

A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása

#### 3.5.1.6.2 A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A bevétel bizonylatjai, elszámoltatás

A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás

A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás

Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata

A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás

Értékesítési szerződés

A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása

Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució

Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)

Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai  
Felszolgálati díj kifizetése

TIP kifizetése

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök

**3.5.1.6.3** Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Az áruforgalmi mérleg sor elemei

Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)

Ételköltség, ital-költség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)

Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése

Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés

Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások)

Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása

A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet

Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése  
Anyagi felelősség

Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése

Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök

Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár

**3.5.1.6.4** Létszám- és bérgazdálkodás A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

## Álláshirdetések

Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás

Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása

Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning

A munkaviszony létesítése és megszüntetése

A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai

Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás

A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai

Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése

Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése

A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok

Munkakörök és szükséges képzettségek

Munkaköri leírások

A bérezés alapjai: bérelemek (alapláb, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)

Adózás (SZJA, járulékok, borralvó és TIP speciális szabályozása)

A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)

Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)

### 3.5.1.6.5 Vezetés a gyakorlatban

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

### 3.5.1.6.6 Vállalkozás indítása

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése

A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgáltatás és könyvelői szolgáltatás igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

## 3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy

124/124óra

### 3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A marketing témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketinginformációs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.

A protokoll témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

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

—

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa

Történelem Etika

Informatika

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

### 3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik.	Internetes források használata
Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketingeszközöket és módszereket használja munkája során.	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez	Internetes források használata



Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	Internetes források használata
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálására személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.2.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.2.6.1 Marketing

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai

Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei

Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Online elégedettség-visszajelző rendszerek

Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett

A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata

Személyes eladás

Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)

Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok

Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei

Belső PR – szervezeti kultúra

A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat

Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

#### **3.5.2.6.2 Viselkedés és üzleti protokoll**

A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:

A protokoll fogalma és értelmezése

Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)

Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel

Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés

Tegeződés, magázódás

Kommunikáció telefonon

A bemutatás, bemutatkozás szabályai

Öltözködési szabályok (dress-code)

Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai

A kiszolgálás protokolláris sorrendje

A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai

A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

### **3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy**

**279/279óra**

#### **3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló képes legyen megszervezni és irányítani egy konyha életét. Átlássa a konyhai egységek együttműködésének viszonyait. Komplex és előrelátó szemlélettel képes legyen kezelni, megelőzni, adott esetben megoldani a problémákat. Törődjön kollégái szakmai fejlődésével. További cél, hogy dietetikus segítségével speciális étrendeket és menüket tudjon összeállítani, és képes legyen gondoskodni ezek szakszerű elkészítéséről.

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

—

#### **3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

—

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

kell lebonyolítani.

### 3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Munkaidőbeosztásokat és helyettesítéseket ír.	Ismeri a munkaidő beosztási formákat és az azokat szabályozó törvényeket.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen szervezi és irányítja kollégái és beosztottjai munkáját. Figyel az egyéni kérésekre. Következetesen betartatja a vonatkozó rendelkezéseket és előírásokat. Kiemelt figyelemmel tervezi meg és készíti el a speciális ételeket. Figyel az allergiákra, intoleranciákra és érzékenységekre.	
Nyilvántartásokat kezel és készít.	Ismeri a nyilvántartási űrlapokat.	Teljesen önállóan		Irodai szoftverek készségszintű használata
Speciális menüket és étrendeket ír.	Ismeri az ételallergiákat és a diétás táplálkozás szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Energiaértéket számol.	Ismeri az átváltásokat.	Teljesen önállóan		Internetes információkeresés és az információk rendszerezése
Konfliktushelyzeteket kezel.	Ismeri a konfliktuskezelési metódusokat.	Teljesen önállóan		
Betartatja a tűzvédelmi, munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri és érti a tűz- és munkavédelmi, valamint higiéniai rendelkezéseket.	Teljesen önállóan		
Ismeri és alkalmazza a szakmájára vonatkozó újításokat.	Ismeri a szakmai folyóiratokat, internetes forrásokat, képes megszűrni az ott fellelhető tartalmakat.	Teljesen önállóan		

### 3.5.3.6 A tantárgy témakörei

#### 3.5.3.6.1 Konyhavezetési ismeretek

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.

#### 3.5.3.6.2 Élelmezésvezetői ismeretek A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.

## 4 RÉSZSZAKMA

## 5 EGYEBEK

## TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI .....	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA .....	1
<b>A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként</b> .....	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....	6
<b>3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület .....</b>	<b>6</b>
<b>3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra .....</b>	<b>6</b>
<b>3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén) .....</b>	<b>8</b>
<b>3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra .....</b>	<b>8</b>
<b>3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület .....</b>	<b>12</b>
<b>3.3.1 A munka világa tantárgy 54/54 óra .....</b>	<b>12</b>
<b>3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72/72 óra .....</b>	<b>14</b>
<b>3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432/432 óra</b> 15	

<b>3.4 Szakács szaktechnikus – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület ....</b>	<b>20</b>
<b>3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy 108/108 óra .....</b>	<b>20</b>
<b>3.4.2 Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 108/108 óra .....</b>	<b>23</b>
<b>3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 540/536 óra .....</b>	<b>25</b>
<b>3.4.4 Ételek tálalása tantárgy 108/129 óra .....</b>	<b>28</b>
<b>3.4.5 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 144/134 óra .</b>	<b>30</b>
<b>3.5 Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület ...</b>	<b>34</b>
<b>3.5.1 Üzleti menedzsment tantárgy 279/289óra .....</b>	<b>34</b>
<b>3.5.2 Marketing és protokoll tantárgy 124/124óra .....</b>	<b>38</b>
<b>3.5.3 Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 279/279óra .....</b>	<b>41</b>
<b>4 RÉSZSZAKMA .....</b>	<b>42</b>
<b>5 EGYEBEK .....</b>	<b>42</b>