HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035

HELYI TANTERV

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

Nappali munkarend

4 1013 23 01 CUKRÁSZ
4 1013 23 03 PANZIÓS-FOGADÓS
4 1013 23 04 PINCÉR - VENDÉGTÉRI SZAKEMBER
4 1013 23 05 SZAKÁCS

Szakképzési törvény: 2019

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Hatályos 2023. november 21-től

Tartalom

Turizmus-vendéglátás ágazat közismereti óraszámok 6

Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás 7

Munkavállalói ismeretek 8

A munka világa 10

IKT a vendéglátásban 11

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek 12

A cukrászati termelés alapjai elmélet 13

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat 15

Az ételkészítés alapjai elmélet 17

Az ételkészítés alapjai gyakorlat 19

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet 21

A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat 23

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 25

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet 26

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat 28

Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata 30

SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS 32

Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon 32

4 1013 23 01 33

CUKRÁSZ 33

A SZAKMA ALAPADATAI 33

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam) 34

Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon 36

10. évfolyam 37

Előkészítés 37
10. évfolyam (3 óra) 37

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 39
10. évfolyam (2 óra) 39

Cukrászati termékek készítése 41
10. évfolyam (14 óra) 41

Cukrászati termékek befejezése, díszítése 48
10. évfolyam (3 óra) 48

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás 50
10. évfolyam (3 óra) 50

Munkavállalói idegen nyelv 52
10. évfolyam (0 óra) 52

11. évfolyam 53

Előkészítés 53

11. évfolyam (2 óra) 53
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 55
11. évfolyam (2 óra) 55
Cukrászati termékek készítése 57
11. évfolyam (14 óra) 57
Cukrászati termékek befejezése, díszítése 63
11. évfolyam (2 óra) 63
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás 65
11. évfolyam (3 óra) 65
Munkavállalói idegen nyelv 67
11. évfolyam (2 óra) 67
Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga 70
A nyersanyagkosarak termékei 72
4 1013 23 03 80
PANZIÓS-FOGADÓS 80
A SZAKMA ALAPADATAI 80
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam) 81
Előkészítés 85
10. évfolyam (3 óra) 85
Vendégfogadás és kiszolgálás 87
10. évfolyam (3,5 óra) 87
Panziók és fogadók működtetése 89
10. évfolyam (14,5 óra) 89
Reklám és vásárlásösztönzés 91
10. évfolyam (2 óra) 91
Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás 93
10. évfolyam (2 óra) 93
Munkavállalói idegen nyelv 95
10. évfolyam (0 óra) 95
11. évfolyam 96
Előkészítés 96
11. évfolyam (2 óra) 96
Vendégfogadás és kiszolgálás 98
11. évfolyam (3 óra) 98
Panziók és fogadók működtetése 100
11. évfolyam (14 óra) 100
Reklám és vásárlásösztönzés 102
11. évfolyam (2 óra) 102
Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás 104
11. évfolyam (2 óra) 104
Munkavállalói idegen nyelv 106
11. évfolyam (2 óra) 106
Turizmus-vendéglátás ágazat PANZIÓS-FOGADÓS szakmai vizsga 109
A szakmai vizsgán értékelésre kerülő feladatok, szituációk 111

4 1013 23 04 112
PINCÉR - VENDÉGTÉRI SZAKEMBER 112
A SZAKMA ALAPADATAI 112
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam) 113
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon 116
10. évfolyam 117
Rendezvényszervezési ismeretek 117
10. évfolyam (3 óra) 117
Vendégtéri ismeretek 120
10. évfolyam (2 óra) 120
Étel- és italismeret 122
10. évfolyam (14 óra) 122
Értékesítési ismeretek 124
10. évfolyam (2 óra) 124
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek 126
10. évfolyam (3 óra) 126
Munkavállalói idegen nyelv 129
10. évfolyam (0 óra) 129
11. évfolyam 130
Rendezvényszervezési ismeretek 130
11. évfolyam (2 óra) 130
Vendégtéri ismeretek 132
11. évfolyam (2 óra) 132
Étel- és italismeret 134
11. évfolyam (14 óra) 134
Értékesítési ismeretek 137
11. évfolyam (2 óra) 137
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek 139
11. évfolyam (3+1 óra) 139
Munkavállalói idegen nyelv 141
11. évfolyam (2 óra) 141
Turizmus-vendéglátás ágazat PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakmai vizsga 144
Projektfeladat 144
A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőmunka-feladatok, szituációk 147
4 1013 23 05 149
SZAKÁCS 149
A SZAKMA ALAPADATAI 149
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam) 150
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon 153
10. évfolyam 154
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás 154
10. évfolyam (4 óra) 154

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása 159
10. évfolyam (2 óra) 159

Ételkészítés-technológiai ismeretek 161
10. évfolyam (14 óra) 161

Ételek tálalása 167
10. évfolyam (2 óra) 167

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 170
10. évfolyam (3 óra) 170

Munkavállalói idegen nyelv 173
10. évfolyam (0 óra) 173

11. évfolyam 174

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás 174
11. évfolyam (2 óra) 174

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása 176
11. évfolyam (2 óra) 176

Ételkészítés-technológiai ismeretek 178
11. évfolyam (14 óra) 178

Ételek tálalása 181
11. évfolyam (2 óra) 181

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 183
11. évfolyam (3 óra) 183

Munkavállalói idegen nyelv 186
11. évfolyam (2 óra) 186

Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS szakmai vizsga 189

A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként 191
1.) Nyersanyagkosár 191
2.) Nyersanyagkosár 192
3.) Nyersanyagkosár 192
4.) Nyersanyagkosár 193

Javasolt menüsorok 194

A gyakorlati képzés során elkészítésre és gyakorlásra javasolt ételek listája 196

Turizmus-vendéglátás ágazat közismereti óraszámok

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez																												
	2024/2025																											
	1/9. évf.								2/10. évf.										3/11. évf.										
Tantárgyak	Éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	36 hét	PTT heti óraszám	heti órasz.	elm	gyak	Éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	36 hét	PTT heti óraszám	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak	Éves óraszám	Átcsoportosítás	Szabad órából	Gyakorlat (%)	31 hét	PTT heti óraszám	heti órasz.	szabad órából	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak
Közismeret	**612**	36		**648**	**17**	**18**	**18**		**252**	36		**288**	**7**	**8**	**8**			**217**		31		**248**	**7**	**8**	**0**	**8**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom	72			72	2	2	2		72			72	2	2	2			62				62	2	2		2		
Idegen nyelv	72			72	2	2	2		36			36	1	1	1			31				31	1	1		1		
Matematika	72			72	2	2	2		72			72	2	2	2			31				31	1	1		1		
Történelem és társadalomismeret	108			108	3	3	3						-										-					
Természetismeret	108			108	3	3	3						-										-					
Testnevelés	144			144	4	4	4		36			36	1	1	1			31				31	1	1		1		
Osztályközösség-építő Program	36			36	1	1	1		36			36	1	1	1			31				31	1	1		1		
Digitális kultúra		36		36		1	1			36		36		1	1					31		31		1		1		
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek					-								-					31				31	1	1		1		

Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

	Szakképző iskola 2020-as programtantervhez								
		2024/2025							
		1/9. évf.							
	Tantárgyak	Éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	36 hét	PTT heti óraszám	heti órasz.	elm	gyak
	Ágazati alapoktatás (16)	**576**	**0**						
	Munkavállalói ismeretek	18		0%	18	0,5	0,5	0,5	
	Álláskeresés	*5*							
	Munkajogi alapismeretek	*5*							
	Munkaviszony létesítése	*5*							
	Munkanélküliség	*3*							
	Munkavállalói idegen nyelv								
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések								
	Önéletrajz és motivációs levél								
	„Small talk" – általános társalgás								
	Állásinterjú								
	A munka világa	54		0%	54	1,5	1,5	1,5	
	Alapvető szakmai elvárások	*9*							
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	*36*							
	Munkabiztonság és egészségvédelem	*9*							
	IKT a vendéglátásban	72		100%	72	2	2		2
	Digitális eszközök a vendéglátásban	*36*							
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	*9*							
	Digitális eszközök a turizmusban	*27*							
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432		50%	432	**12**	**12**	6	6
	A cukrászati termelés alapjai elmélet	*54*			54		1,5	1,5	
	A cukrászati termelés alapjai gyakorlat	*54*			54		1,5		1,5
	Az ételkészítés alapjai elmélet	*54*			54		1,5	1,5	
	Az ételkészítés alapjai gyakorlat	*54*			54		1,5		1,5
	A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	*54*			54		1,5	1,5	
	A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat	*54*			54		1,5		1,5
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	*54*			54		1,5	1,5	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat	*54*			54		1,5		1,5

Munkavállalói ismeretek

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET **heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
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
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.	**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)
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)

A munka világa

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés 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.

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Alapvető szakmai elvárások** **9 óra**	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások
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.	**Munkabiztonság és egészségvédelem** **9 óra**	Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

A tantárgy tanításának 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	2 óra	72 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra**	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai
2.	**Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 9 óra**	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával
3.	**Digitális eszközök a turizmusban 27 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

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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 technikusi) 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.
A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.
A Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgycsoport részei:

- A cukrászati termelés alapjai elmélet
- A cukrászati termelés alapjai gyakorlat
- Az ételkészítés alapjai elmélet
- Az ételkészítés alapjai gyakorlat
- A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet
- A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

tantárgyak.

Az ágazati alapvizsga komplexitása miatt szükséges osztályonként 1 fő mentor-tanár kijelölése, aki az adott osztályban tanít, és feladata az ágazati alapvizsgára felkészítés összefogása, az oktatók koordinálása. A mentor-tanár kijelölését a Vendéglátó Munkaközösség éves munkatervében kell rögzíteni.

A cukrászati termelés alapjai elmélet

A tantárgy tanításának 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a cukrász szakmában egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászüzem helységei, munkaterületei 3 óra**	A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei Munka- és balesetvédelmi előírások A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászüzem munkakörei
2.	**A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok 6 óra**	A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései
3.	**Cukrászati alapműveletek 12 óra**	Tésztalazítási módok Cukorkészítmények előállítása Tésztakészítés és feldolgozás Sütés Kikészítő műveletek Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

4.	**Cukrászati félkész termékek csoportjai 12 óra**	Tészták Töltelékek Bevonóanyagok
5.	**Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői 12 óra**	Uzsonnasütemények Kikészített sütemények Hidegcukrászati termékek Bonbonok
6.	**Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája 9 óra**	- Linzerkarika - Néró - Piskóta rolád - Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a cukrász szakmákban egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

GYAKORLAT **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászüzem helységei, munkaterületei 3 óra**	A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)
2.	**A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei 12 óra**	A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok előkészítése A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése Mérési műveletek végzése: - tömeg, űrtartalom - mértékegységek átváltása - tárázás

3.	**Cukrászati alapműveletek gyakorlása 12 óra**	Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Cukorkészítmények előállítása Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, 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
4.	**Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája 27 óra**	-Linzerkarika -Néró -Piskóta rolád -Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

Az ételkészítés alapjai elmélet

A tantárgy tanításának 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakács szakmában egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A konyha felépítése, helységei, munkaterületei** **6 óra**	A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)
2.	**Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei** **6 óra**	A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

3.	**Konyhatechnológiai műveletek** **30 óra**	Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: - Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek - Barna és világos alaplevek Mártások típusai, szerepük Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés
4.	**Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája** **12 óra**	- Zöldséges rizottó - Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel - Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) - Parajkrém leves, buggyantott tojással

Az ételkészítés alapjai gyakorlat

A tantárgy tanításának 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók megismerik és alkalmazzák az alapvető konyhatechnológiai eljárásokat, alapkészítményeket készítenek és tálalnak.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, Magyar irodalom és kommunikáció, Idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

GYAKORLAT **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A konyha felépítése, munkaterületei 3 óra**	A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok
2.	**Az ételkészítés előkészítő műveletei 6 óra**	A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények Előkészítő műveletek: - zöldségek, gyümölcsök előkészítése: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás - húsok előkészítő műveletei: darabolás, filézés, csontozás

3.	**Az ételkészítés alapműveletei** **18 óra**	Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta Mártások Befejező műveletek: adagolás, tálalás, készentartás, díszítés
4.	**Alapkészítmények előállítása és tálalásuk** **27 óra**	- Zöldséges rizottó - Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel - Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) - Parajkrém leves, buggyantott tojással

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

A tantárgy tanításának 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a vendégtéri szakember-pincér szakmában egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Higiénia, HACCP, munkavédelem** **3 óra**	A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniai előírások a vendéglátásban. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi okt. Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékek fajtái, tűzoltás módjai, tűz bejelentése)
2.	**A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei** **3 óra**	A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció

3.	**Eszközismeret** **6 óra**	Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök
4.	**A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései** **3 óra**	Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések
5.	**Terítési formák, felszolgálási módok** **9 óra**	Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok
6.	**A vendég fogadása, kommunikáció, etikett** **9 óra**	Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások
7.	**Vendég- és szervizterek előkészítése** **9 óra**	Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód
8.	**A vendég asztalánál készülő ételek és italok** **12 óra**	A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: - Lucky Driver - Shirley Temple - Alkoholmentes Mojito - Alkoholmentes Pińa Colada

A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat

A tantárgy tanításának 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók alkalmazzák a szakmailag helyes magatartást és kommunikációt, a vendégtérben egyszerű terítést végeznek, felszolgálják az ételeket és az italokat svájci felszolgálási módban, alkoholmentes kevert italt készítenek a vendég asztalánál

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

GYAKORLAT **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata** **9 óra**	Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert) Az értékesítéssel kapcsolatos teendők (gépek beüzemelése, kezelése) A vendégtér előkészítése a vendég fogadására
2.	**A terítés folyamata** **12 óra**	A terítés szabályai A terítés menete Terítési módok gyakorlása Egyszerű terítés A szerviztér felkészítése Eszközök előkészítése

3.	**Az értékesítés alapjai** **9 óra**	Etikett-protokoll szabályok A vendég fogadása Az ültetés szabályai A vendég-igény felmérése A rendelés rendszerezése Italajánlás Ételajánlás
4.	**A svájci felszolgálási mód gyakorlása** **15 óra**	Felszolgálási szabályok Az eszközök előkészítése a felszolgáláshoz Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása Italok elkészítése, felszolgálásuk Ételek felszolgálása Kommunikáció a vendéggel
5.	**Alkoholmentes koktélok készítése a vendég asztalánál** **9 óra**	A vendég asztalánál készülő ételek A vendég asztalánál készülő italok összetevői, eszközei A kevert ital készítésének szabályai Alkoholmentes kevert italokat készít receptúra alapján: - Lucky Driver - Shirley Temple - Alkoholmentes Mojito - Alkoholmentes Pińa Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

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 technikusi) 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.

A képzés során a tanulók a projekt módszer alkalmazásával 2 projekt-feladatot oldanak meg (I. és II. félév), amely részét képezi az ágazati alapvizsga D vizsgarészeként elkészítendő portfóliónak.
A projektek részletes leírását, követelményeit, ütemezését a Vendéglátó Munkaközösség az éves munkaterv részeként, annak mellékleteként készíti el.
A tantárgyat gondozó oktató(k) egyben a projekt felelőse(i).

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

A tantárgy tanításának 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a turisztikai ágazatra vonatkozó egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Történelem és társadalom ismeret, Magyar nyelv és kommunikáció (irodalom és művészettörténet), Informatika, Idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja** **6 óra**	A turizmus célja A turizmus szereplői Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai
2.	**Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai** **9 óra**	Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei

3.	**Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon 9 óra**	A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek: 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 Turisztikai fejlesztési területek: Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek
4.	**Szálláshelyek csoportosítása, minősítése 3 óra**	Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok
5.	**Szálláshelyek helyiségei, munkakörei 9 óra**	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
6.	**Szálláshelyek szolgáltatásai 9 óra**	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken
7.	**Eger és a régió szálláshelyei, szolgáltatásai 9 óra**	Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik Portfólió készítése: - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

A tantárgy tanításának 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.
A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a turisztikai ágazatra vonatkozó egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket, valamint a gyakorlatban is hasznosítható tudást szereznek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, Történelem és társadalom ismeret, Magyar nyelv és kommunikáció (irodalom és művészettörténet), Informatika, Idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	**A tantárgy éves óraszáma**
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

GYAKORLAT **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban 12 óra**	Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger nevezetességeinek megismerése, meglátogatása - városismereti séta
2.	**Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai 6 óra**	Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei

3.	**Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon 6 óra**	A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek: 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 Turisztikai fejlesztési területek: Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek
4.	**Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban 12 óra**	Szálláshelyek csoportosítása, típusai, szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése, standardok Szállodalátogatás (Egerben vagy vonzáskörzetében)
5.	**Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége 9 óra**	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken
6.	**Eger és a régió szálláshelyei 9 óra**	Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik Portfólió készítése: - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése - A portfólió formai és tartalmi követelményeknek megfelelő elkészítése

Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1) Zöldséges rizottó

2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel

3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel

4) Parajkrém leves, buggyantott tojással

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve

3) 500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából

4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

1) Lucky Driver

2) Shirley Temple

3) Alkoholmentes Mojito

4) Alkoholmentes Pińa Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS

Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon

	10. évfolyam			11. évfolyam		
	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám
heti óraszám	9	25	34	9	25	34
2 heti/ciklus óraszám	18	50	68	18	50	68
éves óraszám	324	900	1224	279	775	1054

	10. évfolyam					11. évfolyam				
	közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám		közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám	
		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely
heti óraszám	9	7	18	16	18	9	7	18	16	18
		25		34			25		34	
2 heti/ciklus óraszám	18	14	36	32	36	18	14	36	32	36
		50		68			50		68	
éves óraszám	324	900		1224		279	775		1054	

4 1013 23 01

CUKRÁSZ

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Cukrász
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Cukrászsegéd

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)

Szakképző iskola 2020 Cukrász 2020-as programtantervhez																				
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.									
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Munkavállalói idegen nyelv											0%	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések												11								
Önéletrajz és motivációs levél												20								
„Small talk" – általános társalgás												11								
Állásinterjú												20								
Szakirányú oktatás (25)		819	81	900	23		25	7	0	18		717	58	775			25	5	2	18
Előkészítés	0%	108		108	3		3	3		0	100%	62		62	2		2		2	0
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		*108*										*62*								
Munkafolyamatok előkészítése																				
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	100%	72		72	2		2			2	100%	62		62	2		2			2
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		*72*										62								
Cukrászati termékek készítése	93%	495	9	504	14		14	1		13	100%	407	27	434	13,5		14			14
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		*38*										18								
Tészták és uzsonnasütemények készítése		*120*																		
Tészták és sós teasütemények készítése		*92*																		
Krémes készítmények előállítása		*74*																		
Édes teasütemények, mézesek készítése		*91*																		
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése		*80*										*74*								
Nemzetközi cukrászati termékek készítése												*160*								
Bonbonok készítése												*62*								
Hidegcukrászati termékek készítése												*62*								
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása												*31*								
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	100%	72	36	108	2		3			3	100%	62		62	2		2			2
Bevonatok készítése, alkalmazása		*18*										*18*								
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		*54*										*18*								
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése												*26*								
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	0%	72	36	108	2		3	3			70%	62	31	93	2		3	3		
Anyaggazdálkodás		*54*										*18*								
Cukrászati termékek kalkulációja		*18*										*26*								
Elszámoltatás												*18*								
Szabad közismereti órakeret		72			2							31			1					
Szabad szakmai órakeret		81			2							58			2					
Összesen:				*1224*			34,0	16,0	0,0	18,0				*1054*			34,0	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat										175										

Eger, 2024. 03.25

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	819	717
Szabad szakmai éves óraszám	0	81	58
Ebből felhasznált éves óraszám	0	81	58
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

		10. évfolyam			11. évfolyam		
		intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
Előkészítés	**heti óraszám**	**3**	**0**	**3**	**2**	**0**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	4	0	4
	éves óraszám	108	0	108	62	0	62
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	**heti óraszám**	**0**	**2**	**2**	**0**	**2**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
	éves óraszám	0	72	72	0	62	62
Cukrászati termékek készítése	**heti óraszám**	**1**	**13**	**14**	**0**	**14**	**14**
	2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
	éves óraszám	36	468	504	0	434	434
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**heti óraszám**	**0**	**3**	**3**	**0**	**2**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	0	6	6	0	4	4
	éves óraszám	0	108	108	0	62	62
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	**heti óraszám**	**3**	**0**	**3**	**3**	**0**	**3**
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
	éves óraszám	108	0	108	93	0	93
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
	éves óraszám	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**7**	**18**	**25**	**7**	**18**	**25**
	2 heti/ciklus óraszám	**14**	**36**	**50**	**14**	**36**	**50**
	éves óraszám	**252**	**648**	**900**	**252**	**558**	**775**

10. évfolyam

Előkészítés

A tantárgy tanításának célja
Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	4	0	4
éves óraszám	108	0	108	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 108 óra**	A munkafeladat megismerése Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	72 óra	0	72
Az éves óraszám	**72 óra**	**0**	**72**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 72 óra**	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek készítése	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 9 órát, 11. évfolyamon 27 órát használtunk fel.

10. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	38 óra	5	33
Tészták és uzsonnasütemények készítése	113 óra	5	108
Tészták és sós teasütemények készítése	92 óra	2	90
Krémes készítmények előállítása	74 óra	2	72
Édes teasütemények, mézesek készítése	91 óra	4	87
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése	89 óra	11	78
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	2 óra	2	0
Bonbonok készítése	1 óra	1	0
Hidegcukrászati termékek készítése	3 óra	3	0

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	1 óra	1	0
Az éves óraszám	**504 óra**	**36 óra**	**468 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra											
		Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	Tészták és uzsonnasütemények készítése	Tészták és sós teasütemények készítése	Krémes készítmények előállítása	Édes teasütemények, mézesek készítése	Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	Bonbonok készítése	Hidegcukrászati termékek készítése	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása
Félkész termékek	cukorkészítmények	2									
	töltelékek	3									
	tészták: - lazítása - sütése		1								
	bevonó anyagok										
Tészták csoportjai	élesztős tészták: - gyúrt - kevert - omlós - hajtogatott		2								
	omlós tészta: - gyúrt - kevert					1					
	vajas/leveles tészta			1							
	égetett/forrázott tészta			1							

	felvertek: **- hideg úton k. könnyű f.** **- hideg úton k. nehéz f.** **- meleg úton k. könnyű f.** **- meleg úton k. nehéz f.**						**4**					
	hengerelt tészták					**1**						
	mézes tészták					**1**						
Cukrászati termékcsoportok	**Uzsonnasütemények**		**2**									
	Kikészített sütemények **torták**						**1**					
	szeletek						**1**					
	tekercsek						**1**					
	minyonok						**1**					
	desszertek							**1**				
	nemzetközi cukrászati termékek							**1**				
	marcipános sütemények						**1**					
	csemegék						**1**					
	krémesek				**1**							
	tejszínes sütemények				**1**							
	Diétás/különleges táplálkozási igénynek megfelelő cukrászati termékek											**1**
	Teasütemények: **- édes**					**1**						

	- sós											
	Bonbonok									**1**		
	Tányérdesszertek							**1**				
	Hidegcukrászati termékek	**fagylaltok**									**1**	
		parfék									**1**	
		adagolt készítmények									**1**	

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 33 óra**	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínkrémek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése
2.	**Tészták és uzsonnasütemények készítése 108 óra**	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

3.	**Tészták és sós teasütemények készítése** **90 óra**	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
4.	**Krémes készítmények előállítása** **72 óra**	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
5.	**Édes teasütemények, mézesek készítése** **87 óra**	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	**Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése** **78 óra**	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Cukrászati termékkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	3	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	6	6	0	4	4
éves óraszám	0	108	108	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Bevonatok készítése, alkalmazása	36 óra	0	36
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	72 óra	0	72
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**0**	**108**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevonatok készítése, alkalmazása 36 óra**	Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése
2.	**Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 72 óra**	Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Cukrászati termékkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. és 11. évfolyamon is 1-1 órát használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Anyaggazdálkodás	72 óra	72	0
Cukrászati termékek kalkulációja	36 óra	36	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**108**	**0**

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Anyaggazdálkodás 72 óra**	Az árukészlet ellenőrzése a raktárban A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. Árufelhasználás megállapítása Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése
2.	**Cukrászati termékek kalkulációja 36 óra**	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Munkavállalói idegen nyelv

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (0 óra)

11. évfolyam

Előkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	4	0	4
éves óraszám	108	0	108	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0 óra	0	0
Munkafolyamatok előkészítése	62 óra	62	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62**	**0**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Munkafolyamatok előkészítése** **62 óra**	Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	62 óra	0	62
Az éves óraszám	**62 óra**	**0**	**62**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 62 óra**	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek készítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 9 órát, 11. évfolyamon 27 órát használtunk fel.

11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	18 óra	0	18
Tészták és uzsonnasütemények készítése	7 óra	0	7
Tészták és sós teasütemények készítése	7 óra	0	7
Krémes készítmények előállítása	6 óra	0	6
Édes teasütemények, mézesek készítése	7 óra	0	7
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése	74 óra	0	74
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	160 óra	0	160
Bonbonok készítése	62 óra	0	62
Hidegcukrászati termékek készítése	62 óra	0	62
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	31 óra	0	31
Az éves óraszám	**434 óra**	**0 óra**	**434 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 18 óra**	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínkrémek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése

2.	**Tészták és uzsonnasütemények készítése** **7 óra**	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése
3.	**Tészták és sós teasütemények készítése** **7 óra**	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
4.	**Krémes készítmények előállítása** **6 óra**	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
5.	**Édes teasütemények, mézesek készítése** **7 óra**	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

6.	**Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése 74 óra**	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése

7.	**Nemzetközi cukrászati termékek készítése 160 óra**	Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása Tészták készítése: – Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
8.	**Bonbonok készítése 62 óra**	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
9.	**Hidegcukrászati termékek készítése 62 óra**	Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

10.	**Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása** **31 óra**	A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése Tejcukormentes cukrászati termékek készítése Mindenmentes és vegán, valamint szénhidrátcsökkentett cukrászati készítmények

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek befejezése, díszítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	3	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	6	6	0	4	4
éves óraszám	0	108	108	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Bevonatok készítése, alkalmazása	18 óra	0	18
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	18 óra	0	18
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	26 óra	0	26
Az éves óraszám	**62 óra**	**0 óra**	**62 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevonatok készítése, alkalmazása 18 óra**	Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése
2.	**Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 18 óra**	Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása
3.	**Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése 26 óra**	Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása Ünnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalása

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. és 11. évfolyamon is heti 1-1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Anyaggazdálkodás	31 óra	31	0
Cukrászati termékek kalkulációja	31 óra	31	0
Elszámoltatás	31 óra	31	0
Az éves óraszám	**93 óra**	**93 óra**	**0 óra**

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Anyaggazdálkodás** **31 óra**	Az árukészlet ellenőrzése a raktárban A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. Árufelhasználás megállapítása Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése
2.	**Cukrászati termékek kalkulációja** **31 óra**	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása Kalkulációt végző számítógépes program megismerése
3.	**Elszámoltatás** **31 óra**	Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben Cukrászüzem és raktár leltározása A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskeresés lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62 óra**	**0 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra**	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset 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 egy-szerűbb, 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 (íráskészség).
2.	**Önéletrajz és motivációs levél 5 óra**	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 tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.
3.	**„Small talk” – általános társalgás 6 óra**	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a „small talk” során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

4.	**Állásinterjú** **5 óra**	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.
5.	**Szakmai idegen nyelv** **40 óra**	A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat. Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyag-kosaranként 4 különböző termékcsoportot (A, B, C; D). A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort. A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

A vizsgatevékenység leírása
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, cukrászati termékek anyaghányad számítása, cukrászati termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás

1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása
2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén
3.) Cukrászati termékek kalkulációja
4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projektfeladat
A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás
A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió
B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész:
Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma:

- A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.
A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) Vizsgarész:
A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoportból kerülnek összeállításra.
Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoportot (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek

B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.

C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.

D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.
A vizsgázó a vizsgaszervező részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaszervező által előzetesen megjelölt időpontig.
A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort.
Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.
Időtartama: 20 perc

A nyersanyagkosarak termékei

A 4 db nyersanyagkosárból elkészíthető,
valamint a gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt cukrászati termékek listája

Termékcsoport neve	Termék neve	Megjegyzés
Uzsonnasütemények	csavart briós (16 db) ökörszem (16 db) ízes bukta (16 db)	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
	vaníliás kuglóf márvány-kuglóf mazsolás kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
	túrósbatyu (16 db) kakaós csiga (16 db) diós csiga (16 db)	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
	Tiroli túrós rétes (16 db) Tiroli almás rétes (16 db) ízes levél (16 db) diós búrkifli (16 db) mákos búrkifli (16 db)	vajas/leveles tészta felhasználásával
	diós zserbó szelet (16 db) vajas pogácsa (16 db) sajtos pogácsa (16 db) diós beigli (2 db 250 g-os) mákos beigli (2 db 250 g-os)	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
	Rákóczi-túrós lepény (16 db) almás lepény (16 db) túrós lepény (16 db)	omlós tészta felhasználásával
	Rotschild-piskóta (16 db)	felvert tészta felhasználásával

Hagyományos készítésű torták	csokoládétorta gyümölcstorta (vajkrémmel) puncstorta rokokó torta diótorta Stefánia torta Sacher torta legyező torta gyümölcs torta (vajaslap-felvert formában sütve, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással) gesztenye torta (vajkrémmel) kávétorta (vajkrémmel) tejszínes kávétorta tejszínes gesztenyetorta Eszterházy-torta (vajkrémmel) tejszínes Eszterházy torta Fekete-erdő torta oroszkrém torta tejszínes túrótorta tejszínes gyümölcstorta Kastély torta	16 szeletes torták
	Dobos torta	tradicionális Dobos-krémmel
Nemzetközi cukrászat termékei (különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert)	monodesszert (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós) tartlet (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)	8 db
	Opera szelet málnás ekler vaníliás ekler mille feuille (vaníliás, málnás)	16 db
	tarte (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós) rétegezett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)	16 szeletes
Krémes termékek	krémes franciakrémes képviselő fánk tejszínes képviselő fánk kávés ekler fánk gyümölcsös ekler fánk habroló málnahabos szelet női szeszély	16 db

Teasütemények	pathé csillag vaníliás pathé teasütemény gesztenyés pathé vaníliás néró csokoládés néró kis isler kis linzer koszorú angol félhold linzi kifli kis bécsi kocka macskanyelv passziánsz habcsók diós csók mandulás csók	500 g
	sajtos rolócska sajtos fánkocska sajtos masni nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással) túrópogácsa borsos pogácsa sajtos hasé sonkás hasé sonkás rudacska	500 g
Hideg cukrászati termékek	gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel) vaníliás pohárkrém (főzött vanília krémmel) csokoládés pohárkrém (főzött krémmel) gyümölcsrizs kehelyben Ínyenc eperkehely	5 adag
	főzött vanília fagylalt csokoládé fagylalt	1 kg
	Peche Melba fagylaltkehely Szép Heléna fagylaltkehely	5 adag
Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok: étcsokoládés trüffelbonbon tejcsokoládés trüffelbonbon fehér csokoládés trüffelbonbon rumos-diós trüffelbonbon csokoládés mogyoró bonbon ananász zselébonbon mézgrillázs bonbon narancsos marcipán bonbon kávés bonbon konyak meggy bonbon (mártott)	20 db

Különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták	hozzáadott glutén és cukor nélküli tejszínes csokoládétorta laktózmentes tejszínes gyümölcstorta laktózmentes tejszínes túrótorta mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén- és cukormentes)	16 szeletes
Bevont torta méretű lapra kézzel formázott figura vagy virág kompozíció	Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból: gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

1.) Nyersanyagkosár

finomliszt	olaj	szódabikarbóna
rétesliszt	rama margarin	kakaópor
keményítő	húzó margarin	dió
búzadara	krém margarin	alma
rozsliszt	vaj	citrom
krémpor	sertés zsír	narancs
kristálycukor	tojás	eper
porcukor	tej	őszibarack
kockacukor	tejszín	étcsokoládé
barnacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
virágméz	tejföl	meggykonzerv
só	trappista sajt	zselatin
ecet	túró	fondán
rum	élesztő	málnadzsem
vaníliás cukor	sütőpor	marcipán

A.) Uzsonnasütemény	16 db csavart briós	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
	16 db ökörszem	
	1 db 500 g-os vaníliás kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
	1 db 500 g-os márvány-kuglóf	
	1 db 500 g-os mazsolás kuglóf	
	16 db túrósbatyu	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
	16 db kakaós csiga	
	16 db diós csiga	
	16 db Tiroli túrós rétes	vajas/leveles tészta felhasználásával
	16 db Tiroli almás rétes	
	16 db diós zserbó szelet	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
	2 db 250 g-os diós beigli	
	2 db 250 g-os mákos beigli	
	16 db vajas pogácsa	
	16 db sajtos pogácsa	
	16 db ízes levél	vajas/leveles tészta felhasználásával
	16 db diós búrkifli	
	16 db mákos búrkifli	
	16 db Rotschild-piskóta	felvert tészta felhasználásával
	16 db Rákóczi-túrós lepény	omlós tészta felhasználásával
	16 db almás lepény	
	16 db túrós lepény	
B.) Hagyományos készítésű torták	16 szeletes csokoládétorta	
	16 szeletes gyümölcs torta (vajaslap-felvert formában sütve, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással)	
	16 szeletes gyümölcstorta (vajkrémmel)	
	16 szeletes puncstorta	
	16 szeletes rokokó torta	
	16 szeletes diótorta	
	16 szeletes Dobos torta	
	16 szeletes Stefánia torta	
	16 szeletes Sacher torta	
	16 szeletes legyező torta	
C.) Hideg cukrászati termékek	5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel)	
	5 adag vaníliás pohárkrém (főzött vanília krémmel)	
	5 adag csokoládés pohárkrém (főzött krémmel)	
	5 adag gyümölcsrizs kehelyben	
	5 adag Inyenc eperkehely	
	1 kg főzött vanília fagylalt	
	1 kg csokoládé fagylalt	
	5 adag Peche Melba fagylaltkehely	
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:	
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)	

2.) Nyersanyagkosár

finomliszt	rama margarin	dió
rétesliszt	húzó margarin	kivi
keményítő	krém margarin	citrom
búzadara	vaj	szilva
rozsliszt	sertés zsír	mazsola
krémpor	tojás	mandula
kristálycukor	tej	gesztenyepüré
porcukor	tejszín	étcsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
barnacukor	tejföl	meggykonzerv
virágméz	trappista sajt	zselatin
só	túró	fondán
ecet	élesztő	konyak aroma
rum	sütőpor	nescafé
vaníliás cukor	szódabikarbóna	marcipán
olaj	kakaópor	
sárgabarack lekvár	málna	

A.) Édes teasütemény	500 g pathé csillag
	500 g vaníliás pathé teasütemény
	500 g gesztenyés pathé
	500 g vaníliás néró
	500 g csokoládés néró
	500 g kis isler
	500 g kis linzer koszorú
	500 g angol félhold
	500 g linzi kifli
	500 g kis bécsi kocka
	500 g macskanyelv
	500 g passziánsz
	500 g habcsók
	500 g diós csók
	500 g mandulás csók
B.) Hagyományos készítésű torták	16 szeletes gesztenye torta (vajkrémmel)
	16 szeletes kávétorta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes kávétorta
	16 szeletes tejszínes gesztenyetorta
	16 szeletes Eszterházy-torta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes Eszterházy torta
	16 szeletes Fekete-erdő torta
	16 szeletes oroszkrém torta
	16 szeletes tejszínes túrótorta
	16 szeletes tejszínes gyümölcstorta
	16 szeletes Kastély torta
C.) Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok:
	20 db étcsokoládés trüffelbonbon
	20 db fehér csokoládés trüffelbonbon
	20 db tejcsokoládé tfüffelbonbon
	20 db narancsos marcipán bonbon
	20 db kávés bonbon
	20 db konyak meggy bonbon
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

3.) Nyersanyagkosár:

finomliszt	krém margarin	citrom
rétesliszt	vaj	mazsola
keményítő	sertés zsír	mogyoró
búzadara	sonka	gesztenyepüré
krémpor	tojás	narancs
kristálycukor	tej	étcsokoládé
porcukor	tejszín	fehércsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	narancsdzsem
barnacukor	tejföl	zselatin
virágméz	trappista sajt	agar-agar
só	túró	pektin LM
ecet	sütőpor	fondán
rum	szódabikarbóna	konyak aroma
vaniliás cukor	kakaópor	nescafé
olaj	málna	marcipán
ráma margarin	ananász	
húzó margarin	dió	

A.) Sós teasütemény	500 g sajtos rolócska
	500 g sajtos fánkocska
	500 g sajtos masni
	500 g nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással)
	500 g túrópogácsa
	500 g borsos pogácsa
	500 g sajtos hasé
	500 g sonkás hasé
	500 g sonkás rudacska
B.) Nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert	8 db monodesszert (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db Opera szelet
	16 szeletes tarte (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	8 db tartlet (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 szeletes rétegezett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db málnás ekler
	16 db vaníliás ekler
	16 db mille feuille (vaníliás, málnás)
C.) Hideg cukrászati termékek	5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel)
	5 adag vaníliás pohárkrém (főzött vanília krémmel)
	5 adag csokoládés pohárkrém (főzött krémmel)
	5 adag gyümölcsrizs kehelyben
	5 adag Ínyenc eperkehely
	1 kg főzött vanília fagylalt
	1 kg csokoládé fagylalt
	5 adag Szép Heléna fagylaltkehely
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:
	gyümölcsök, figurák, virágok (1-3 db)

4.) Nyersanyagkosár:

finomliszt	olaj	ananász
rétesliszt	ráma margarin	dió
keményítő	húzó margarin	mák
búzadara	krém margarin	citrom
rozsliszt	vaj	mazsola
krémpor	sertés zsír	mogyoró
kristálycukor	tojás	étcsokoládé
porcukor	tej	fehércsokoládé
kockacukor	tejszín	sárgabarack lekvár
barnacukor	növényi tejszín	cukrozott narancshéj
nyírfacukor	laktózmentes tejszín	sonka
mesterséges édesítőszer	tejföl	szezámmag
mandulaliszt	burgonya	gluténmentes kakópor
rizsliszt	zabkorpa	zabliszt
teljes kiőrlésű búzaliszt	trappista sajt	kókuszreszelék
rizsliszt	laktózmentes túró	eritrit
gluténmentes lisztkeverék	élesztő	zselatin
virágméz	sütőpor	fondán
só	szódabikarbóna	konyak aroma
ecet	kakaópor	nescafé
rum	málna	marcipán
vaníliás cukor	eper	

A.) Krémes termékek	16 db krémes
	16 db franciakrémes
	16 db képviselő fánk
	16 db tejszínes képviselő fánk
	16 db kávés ekler fánk
	16 db gyümölcsös ekler fánk
	16 db habroló
	16 db málnahabos szelet
	16 db női szeszély
B.) Különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták	16 szeletes hozzáadott glutén és cukor nélüli tejszínes csokoládétorta
	16 szeletes laktózmentes tejszínes gyümölcstorta
	16 szeletes laktózmentes tejszínes túrótorta
	16 szeletes mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén-, cukormentes)
C.) Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok:
	20 db étcsokoládés trüffelbonbon
	20 db fehér csokoládés trüffelbonbon
	20 db rumos-diós trüffelbonbon
	20 db tejcsokoládé tfüffelbonbon
	20 db ananász zselébonbon
	20 db mézgrillázs bonbon
	20 db csokoládés mogyoró bonbon
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott diszitő diszitő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

4 1013 23 03

PANZIÓS-FOGADÓS

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Panziós-fogadós
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 03
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez Panziós-fogadós																			
Tantárgyak	2/10. évf.								3/11. évf.										
	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Átcsoportosítás	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak
Munkavállalói idegen nyelv									0%	62			62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések										11									
Önéletrajz és motivációs levél										20									
„Small talk" – általános társalgás										11									
Állásinterjú										20									
Szakirányú oktatás (25)	124	900			25	7		18		714		61	775		0	25	3	2	18
Előkészítés	15	108	2,5		3	3			50%	62			62	2,5		2	1		1
A vendéglátás alapja, tevékenységi körei																			
A vendéglátás üzlethálózata																			
A turizmus alapjai, tevékenysége																			
A szálláshelyek csoportosítása	10																		
A panziók-fogadók meghatározása	5																		
A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban										13									
A világ turizmusa										21									
A turizmus és a vendéglátás szervezetei										9									
A turizmus és a vendéglátás piacai										14									
A turizmus és a vendéglátás ügyvitele										5									
Vendégfogadás és kiszolgálás	63	126	1,75		3,5			3,5	100%	71		22	93	2,3		3		2	1
A napi működési feltételek biztosítása	19																		
Általános viselkedési szabályok	22																		
A kommunikáció fajtái	22																		
Információnyújtás a vendégeknek										11		10							
A vendégek kiszolgálása										34		12							
Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése										26									
Panziók és fogadók működtetése	46	522	13		14,5			14,5	100%	395		39	434	12,7		14			14
A szállásadás története																			
A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik																			
A panziók működésének tárgyi feltétel- rendszere																			
A panziók tevékenysége és kínálata																			
A panziók működésének személyi fel- tételei	23																		
A panzió munkakörei	23																		
A panziók marketingjének sajátosságai										134									
A panziók ügyvitele										90		23							
A panzió gazdálkodása										124		16							
A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok										47									

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez Panziós-fogadós																			
Tantárgyak	2/10. évf.								3/11. évf.										
	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Átcsoportosítás	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak
Reklám és vásárlásösztönzés		72	2		2	2			0%	*62*			62	2		2	0		2
A marketing alapjai																			
A piac																			
Vásárlói magatartás, versenytárselemzés																			
A termék																			
Az ár, értékesítési politika																			
Marketing kommunikáció										*22*									
Értékesítés ösztönzés										*10*									
Márka										*10*									
Egyéb piacbefolyásoló tényezők										*10*									
Image és arculat										*10*									
Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás I	*0*	72	2		2	2			0%	*62*			62	2		2	2		0
Anyagismeret																			
A napi működéshez használt egyéb anyagok																			
Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántar- tások																			
Veszélyes anyagok, hulladékkezelés																			
Adminisztráció										*38*									
Elszámolás, elszámoltatás										*24*									
Tanulási terület összóraszáma																			
									100%										
Szabad közismereti órakeret										62									
Szabad szakmai órakeret										61									
Összesen:					**34,0**	**16,0**	**0,0**	**18,0**		**1054**						**34,0**	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat								**175**											
Eger, 2024. 03.25																			

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	776	714
Szabad szakmai éves óraszám	0	124	61
Ebből felhasznált éves óraszám	0	124	61
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Panziós-fogadós		10. évfolyam				11. évfolyam			
		intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
		elmélet	gyakorlat			elmélet	gyakorlat		
Előkészítés	**heti óraszám**	**3**	**0**	**0**	**3**	**1**	**0**	**1**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	6	2	0	2	4
	éves óraszám	108	0	0	108	31	0	31	62
Vendégfogadás és kiszolgálás	**heti óraszám**	**0**	**0**	**3,5**	**3,5**	**0**	**2**	**1**	**3**
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	7	7	0	4	2	6
	éves óraszám	0	0	126	126	0	62	36	93
Panziók és fogadók működtetése	**heti óraszám**	**0**	**0**	**14,5**	**14,5**	**0**	**0**	**14**	**14**
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	29	29	0	0	28	28
	éves óraszám	0	0	522	522	0	0	434	434
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**2**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	4	0	0	4	0	0	4	4
	éves óraszám	72	0	0	72	0	0	62	62
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	4	0	0	4	4	0	0	4
	éves óraszám	72	0	0	72	62	0	0	62
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	0	4	0	0	4
	éves óraszám	0	0	0	0	62	0	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**7**	**0**	**18**	**25**	**5**	**2**	**18**	**25**
	2 heti/ciklus óraszám	**14**	**0**	**36**	**50**	**10**	**4**	**36**	**50**
	éves óraszám	**252**	**0**	**648**	**900**	**155**	**62**	**558**	**775**

Előkészítés

A tantárgy tanításának célja
A tanulókat felkészíteni arra, hogy a szakmai és közismereti tárgyak tanulása során elsajátított ismeretek hasznosulása mind hatékonyabb legyen. Egyfajta rendszerezettséget alapoz meg arra vonatkozóan, hogy a tanuló a turizmus-vendéglátás témakörében el tudjon igazodni. Képes legyen a turizmus-vendéglátás tananyagon belül a szálláshelyeket beazonosítani. Tisztába legyen az alapfogalmakkal. A panzió-fogadó kategóriát ismerje meg a lehető legmagasabb szinten, hogy tudását a gyakorlatban tudja hasznosítani.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	1	1	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	2	2	4
éves óraszám	108	0	108	31	31	62

A szabad órakeretből 10. évfolyamon 15 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

10. évfolyam (3 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A vendéglátás alapja, tevékenységi körei 17 óra**	A fogalmak értelmezése, tisztázása A vendéglátás helye és szerepe a nemzetgazdaságban A kialakulás története, feltételei, formái, jelentősége A vendéglátás jellegzetes tevékenységeinek ismertetése
2.	**A vendéglátás üzlethálózata 19 óra**	A vonatkozó jogszabályok bemutatása
3.	**A turizmus alapjai, tevékenysége 19 óra**	A fogalmak értelmezése A turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban A turizmus kialakulása, feltételei, formái és jelentősége Az aktív és passzív tevékenységek megismerése

4.	**A szálláshelyek csoportosítása 29 óra**	A kereskedelmi és nem kereskedelmi szálláshelyek meghatározása Hasonlatosságok és eltérések a szálláshelyek között
5.	**A panziók-fogadók meghatározása 24 óra**	A létesítés szabályai, engedélyeztetés, fenntartás

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Vendégfogadás és kiszolgálás

A tantárgy tanításának célja
Olyan szakmai tudással rendelkező szakemberek képzése, akik az elméleti ismereteket a napi gyakorlatban tudják alkalmazni vendégcentrikus hozzáállással, folyamatosan követve a trendeket színvonalas szolgáltatások biztosításával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégfogadás és kiszolgálás	**10. évfolyam**				**11. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**			**I.**	**II.**		
heti óraszám	0	0	3,5	3,5	0	2	1	3
2 heti/ciklus óraszám	0	0	7	7	0	4	2	6
éves óraszám	0	0	126	126	0	62	31	93

A szabad órakeretből 10. évfolyamon 63 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

10. évfolyam (3,5 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3,5 óra; éves óraszám: 126 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A napi működési feltételek biztosítása** **38 óra**	Előkészítési feladatok a vendégek érkezését megelőzően, illetve a távozást követően, a szükséges karbantartási igények kezelése, nyersanyagok, tisztítószerek, nyomtatványok stb. beszerzése, nyilvántartása, raktározása Gépek, berendezések kezelése Ügyviteli feladatok (adatszolgáltatás, bizonylatolás) Statisztika (vendégszám, vendégéjszaka szám definíciói, átlagos tartózkodási idő számítása, alap statisztikai lekérdezések) NTAK-kezelés (NTAK felület, napi adatszolgáltatás vendégszám és foglalás tekintetében)
2.	**Általános viselkedési szabályok** **44 óra**	Megjelenés és magatartás a munkahelyen Munkatársakhoz, vendégekhez való viszonyulás A köszönés, megszólítás, viselkedés szabályai, alapvető etikettismeretek
3.	**A kommunikáció fajtái** **44 óra**	Verbális és írott kommunikáció, testbeszéd, virtuális kommunikáció Alapvető ismeretek a különféle kultúrájú vendégek szokásairól, úgymint vallási, nemzetiségi sajátosságok

Panziók és fogadók működtetése

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy elsajátítása után a tanulók képesek legyenek átlátni a panzió mindennapos működésének minden részletét. Képesek legyenek a panzióban dolgozó bármely munkatárs feladatait bármikor átvenni és ellátni. Legyen meg a megfelelő elméleti és gyakorlati tudásuk arra, hogy egy olyan szálláshelyet, mint a panzió, képesek legyenek működtetni, menedzselni.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Panziók és fogadók működtetése	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	14,5	14,5	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	0	29	29	0	28	28
éves óraszám	0	522	522	0	434	434

A szabad órakeretből 10. évfolyamon 46 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

10. évfolyam (14,5 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 14,5 óra; éves óraszám: 522 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A szállásadás története** **47 óra**	A szállásadás kezdetei A hazai szállásadás kialakulása A szállásadásban tevékenykedők érdekvédelmi, érdekképviseleti lehetőségei, szervezetei

2.	**A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik** **44 óra**	A szálláshelyek rendszerezése A szálláshelyek csoportosítása A panzió-fogadó fogalma, típusai A panziók minősítése
3.	**A panziók működésének tárgyi feltételrendszere** **87 óra**	A panzió létesítésének körülményei, feltételei A szálláshely környezete és épülete A szálláshely helyiségei és a berendezési tárgyak, kiegészítők A panzió megközelíthetősége, a parkolás feltételei A kiegészítő tevékenységek és az egyéb szolgáltatások épületei, helyiségei
4.	**A panziók tevékenysége és kínálata** **166 óra**	A szállásadással és elszállásolással kapcsolatos ismeretek A vendéglátás, ellátás és egyéb szolgáltatások Az osztályba sorolásból adódó kötelezettségek Az attrakciók, fakultatív programok jelentősége
5.	**A panziók működésének személyi feltételei** **89 óra**	A szervezeti felépítés sajátosságai A szervezeti felépítés és a működés összefüggései A dolgozókkal szemben támasztott követelmények A panzió menedzsmentje A panzió sajátos munkaerő-gazdálkodása A panzió folyamatos nyitva tartása, a szezonalitás és a magas fluktuáció kezelése
6.	**A panzió munkakörei** **89 óra**	A szállásadás munkakörei, és azok kapcsolódása a vendégciklusokhoz Az ellátásban dolgozók feladatai Az egyéb szolgáltatások és a háttérterületek munkakörei a panziók viszonylatában A karbantartás és a többi munkakör kapcsolata

Reklám és vásárlásösztönzés

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy segít elsajátítani az általános marketinget, valamint annak elemeit. Segít abban, hogy egy önállóan működő szálláshely esetén egyedi reklámot és megjelenést tudjunk készíteni. El tudjuk helyezni vállalkozásunkat a piacon, és ahhoz a lehető legkedvezőbb kommunikációt alkalmazzuk.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Reklám és vásárlásösztönzés	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	0	4	4
éves óraszám	72	0	72	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A marketing alapja** **12 óra**	A marketing értelmezése, fejlődési szakaszai A marketing folyamata, marketingstratégiák, marketingmix, marketingmix-készítés 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 Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Marketingkutatás és piackutatás Konkurencia-vizsgálat

2.	**A piac** **12 óra**	A piackutatás módszerei (szekunder és primer) Kérdőív-szerkesztés, szabályai és elemzésük A kérdőívkészítés gyakorlása Piaci szereplők, piactípusok, a piac méretének mutatószámai Piacszegmentáció Célpiaci marketing, a piacszegmentáció gyakorlása
3.	**Vásárlói magatartás, versenytárselemzés** **12 óra**	A vásárlói magatartást meghatározó tényezők, a vásárlási folyamat szakaszai Vásárlói döntések, főbb jellegzetességei Személyiségtípusok, a szervezetek beszerzési döntései, fogyasztói szokások az idegenforgalomban Versenytárselemzés A marketingkörnyezet elemzése (mikro-makro értelemben), SWOT-elemzés, a SWOT-elemzés gyakorlása
4.	**A termék** **12 óra**	A termék fogalma, hasznossága A termékek csoportosítása, jellemzőik Termékfejlesztés, ötletkeresési technikák A termék piaci életgörbéje, valamint termékpolitikai döntések Az éttermi termék vizsgálata Termékpolitika a turizmusban és a vendéglátásban
5.	**Ár- és értékesítési politika** **24 óra**	Az ár fogalma, árképzési elvek Marketing szemléletű árképzés A fedezeti pont értelmezése, árdifferenciálás Az árak jogi szabályozása Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák és értékesítési rendszer Értékesítési csatornák a turizmusban és a vendéglátásban Franchise-rendszer

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás

A tantárgy tanításának célja
A hazai szálláshelyek részére szakképzett, korszerű ismeretekkel rendelkező szakemberek képzése

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
éves óraszám	72	0	72	62	0	62

A szabad órakeretből 10. évfolyamon 36 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Anyagismeret	11 óra	11	0
A napi működéshez használt egyéb anyagok	19 óra	19	0
Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások	21 óra	21	0
Veszélyes anyagok, hulladékkezelés	21 óra	21	0
Adminisztráció	0 óra	0	0
Elszámolás, elszámoltatás	0 óra	0	0
Kalkulációs és ügyviteli feladatok számítógépes szoftverek segítségével	36 óra	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Anyagismeret** **11 óra**	Az üzlet működése során használat valamennyi anyag ismerete Nyersanyagok, segédanyagok, egyéb anyagok (pl. virágápoláshoz, ahol állatok vannak, ott az ellátásukhoz szükséges anyagok stb.) Tisztítószerek, vegyszerek
2.	**A napi működéshez használt egyéb anyagok** **19 óra**	Textíliaismeret, külön tekintettel az allergén szempontokra A folyamatos működés biztosítását szolgáló karbantartási anyagok ismerete
3.	**Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások** **21 óra**	A panzió-fogadó működése során kötelezően használatos számviteli bizonylatok, nyomtatványok, bevallások (adózási, statisztikai, adatkezelési) Belső nyilvántartások, kimutatások, szabályzatok ismerete Banki és egyéb pénzügyi bizonylatok
4.	**Veszélyes anyagok, hulladékkezelés** **21 óra**	A napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre A keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslék, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.
Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.
Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni.
Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.
A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (0 óra)

11. évfolyam

Előkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	1	1	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	2	2	4
éves óraszám	108	0	108	31	31	62

A szabad órakeretből 11. évfolyamon nem használtunk fel ebben a tantárgyban.

11. évfolyam (2 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**11. évfolyam** **5 óra**	Az alapfogalmak tisztázása, a környezetvédelem fontossága, aktualitása a turisztikában
2.	**A világ turizmusa** **11 óra**	A turizmus helyzete Európában és a világ más részein A világ turizmusának hatása a hazai turizmusra
3.	**A turizmus és a vendéglátás szervezetei** **5 óra**	A turizmus-vendéglátás irányító, lebonyolító, szakmai és érdekvédelmi szervezetei
4.	**A turizmus és a vendéglátás piacai** **7 óra**	A kereslet és a kínálata kapcsolata, árak, verseny, kockázat
5.	**A turizmus és a vendéglátás ügyvitele** **3 óra**	A tevékenység dokumentálása, adminisztráció, ügyviteli feladatok és azok nyomtatványai

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**11. évfolyam** **8 óra**	Az alapfogalmak tisztázása, a környezetvédelem fontossága, aktualitása a turisztikában
2.	**A világ turizmusa** **10 óra**	A turizmus helyzete Európában és a világ más részein A világ turizmusának hatása a hazai turizmusra
3.	**A turizmus és a vendéglátás szervezetei** **4 óra**	A turizmus-vendéglátás irányító, lebonyolító, szakmai és érdekvédelmi szervezetei
4.	**A turizmus és a vendéglátás piacai** **7 óra**	A kereslet és a kínálata kapcsolata, árak, verseny, kockázat
5.	**A turizmus és a vendéglátás ügyvitele** **2 óra**	A tevékenység dokumentálása, adminisztráció, ügyviteli feladatok és azok nyomtatványai

Vendégfogadás és kiszolgálás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégfogadás és kiszolgálás	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	0	0	3,5	3,5	0	2	1	3
2 heti/ciklus óraszám	0	0	7	7	0	4	2	6
éves óraszám	0	0	126	126	0	62	31	93

A szabad órakeretből 11. évfolyamon 22 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

11. évfolyam (3 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Információnyújtás a vendégeknek 14 óra**	Előkészítési feladatok a vendégek érkezését megelőzően, illetve a távozást követően, a szükséges karbantartási igények kezelése, nyersanyagok, tisztítószerek, nyomtatványok stb. beszerzése, nyilvántartása, raktározása Gépek, berendezések kezelése Ügyviteli feladatok (adatszolgáltatás, bizonylatolás) Statisztika (vendégszám, vendégéjszaka szám definíciói, átlagos tartózkodási idő számítása, alap statisztikai lekérdezések) NTAK-kezelés (NTAK felület, napi adatszolgáltatás vendégszám és foglalás tekintetében)
2.	**A vendégek kiszolgálása 31 óra**	Vendégfogadás, bejelentkeztetés, szolgáltatások nyújtása, a vendégek távozása kapcsán adódó tevékenységek (számlázás, fizettetés, kijelentkeztetés, GDPR-adatkezelés)
3.	**Vendég- és partnerészrevételek, panaszok kezelése 17 óra**	Információnyújtás a vendégek jogairól, kötelezettségeiről A panaszkezelés szabályai, commentek kezelése

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Információnyújtás a vendégeknek 7 óra**	Előkészítési feladatok a vendégek érkezését megelőzően, illetve a távozást követően, a szükséges karbantartási igények kezelése, nyersanyagok, tisztítószerek, nyomtatványok stb. beszerzése, nyilvántartása, raktározása Gépek, berendezések kezelése Ügyviteli feladatok (adatszolgáltatás, bizonylatolás) Statisztika (vendégszám, vendégéjszaka szám definíciói, átlagos tartózkodási idő számítása, alap statisztikai lekérdezések) NTAK-kezelés (NTAK felület, napi adatszolgáltatás vendégszám és foglalás tekintetében)
2.	**A vendégek kiszolgálása 15 óra**	Vendégfogadás, bejelentkeztetés, szolgáltatások nyújtása, a vendégek távozása kapcsán adódó tevékenységek (számlázás, fizettetés, kijelentkeztetés, GDPR-adatkezelés)
3.	**Vendég- és partnerészrevételek, panaszok kezelése 9 óra**	Információnyújtás a vendégek jogairól, kötelezettségeiről A panaszkezelés szabályai, commentek kezelése

Panziók és fogadók működtetése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Panziók és fogadók működtetése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	14,5	14,5	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	0	29	29	0	28	28
éves óraszám	0	522	522	0	434	434

A szabad órakeretből 11. évfolyamon 39 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

11. évfolyam (14 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 14 óra; éves óraszám: 434 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A panziók marketingjének sajátosságai 134 óra**	A marketing szerepe a panzió működtetésében Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Törzsvásárlói programok

2.	**A panziók ügyvitele 113 óra**	Az ügyviteli folyamatok és a bizonylatolás A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás Banki POS-terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi eszközei Panziók statisztikája A panzió szabályszerű működtetése Adatszolgáltatási kötelezettségek
3.	**A panzió gazdálkodása 140 óra**	A gazdálkodás területei Bevételek és költségek csoportosítása és jellemzése Az eredmény kimutatása és a gazdálkodás elemzése
4.	**A panzió üzemeléséhez kapcsolódó jogszabályok 47 óra**	A működési engedély és a vásárlók könyve Pénzváltási tevékenység Munkajogi kérdések Tűzvédelem, vagyonbiztonság, munkabiztonság, kártérítési felelősség Környezetvédelem Az írott és íratlan szabályok betartása és betartatása

Reklám és vásárlásösztönzés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Reklám és vásárlásösztönzés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	0	4	4
éves óraszám	72	0	72	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Marketingkommunikáció 22 óra**	A reklám és sajátosságai A marketingkommunikáció eszközei Reklámcélok, reklámtervezés Briefing, reklámkoncepció kialakítása Reklámüzenet, reklámeszközök, reklámhordozók, reklámkampány szervezése, gyakorlása A PR fogalma, jellemzői Belső és külső PR A szponzorálás fogalma, jellemzői, előnyei, hátrányai Tárgyalás
2.	**Értékesítésösztönzés 10 óra**	Személyes eladás, értékesítésösztönzés, fogyasztói és viszonteladói ösztönzőmódszerek Értékesítésösztönzés a vendéglátásban és az idegenforgalomban Eladáshelyi ösztönzés

3.	**Márka** **10 óra**	A márka fogalma, márkaépítés A védjegy fogalma, védjegyoltalom
4.	**Egyéb piacbefolyásoló tényezők** **10 óra**	A csomagolás típusai, a DM lényege és fő csatornái A vevőszolgálat szerepe és lényege Reklamációkezelés Az online marketing jelentősége Események szervezése
5.	**Image és arculat** **10 óra**	Az image lényege és fajtái A vállalati arculat lényege Vállalati arculatépítés Az arculat tartalmi és formai elemei

Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
éves óraszám	72	0	72	62	0	62

A szabad órakeretből 11. évfolyamon 36 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Anyagismeret	0 óra	0	0
A napi működéshez használt egyéb anyagok	0 óra	0	0
Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások	0 óra	0	0
Veszélyes anyagok, hulladékkezelés	0 óra	0	0
Adminisztráció	38 óra	38	0
Elszámolás, elszámoltatás	24 óra	24	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62**	**0**

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Adminisztráció** **38 óra**	A megfelelő bizonylatok alapján a gazdasági folyamatok határidőkre való dokumentálása Ellenőrzési tevékenység bizonylatolása A munkavégzés jogszabályszerű dokumentálása (munkaszerződés, jelenléti ív, szabadságolás, bérjegyzék) Vendégek, partnerek nyilvántartása Információátadás a könyvelés részére
2.	**Elszámolás, elszámoltatás** **24 óra**	Az üzlet folyamatos működése érdekében gyakorolt kontroll, mely kiterjed az árukészletre, az eszközök, berendezések meglétére is Napi kimutatás a foglaltságról, árakról, stand, leltár ismerete, készítése Napi és időszaki zárás, pénzkészletkezelés A gazdálkodás eredményességének mérése

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Munkavállalói idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskeresés lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62 óra**	**0 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra**	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset 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 egy-szerűbb, 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 (íráskészség).
2.	**Önéletrajz és motivációs levél 5 óra**	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 tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.
3.	**„Small talk” – általános társalgás 6 óra**	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a „small talk” során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

4.	**Állásinterjú** **5 óra**	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.
5.	**Szakmai idegen nyelv** **40 óra**	A gyakorlati vizsgán egy konkrét érdeklődő e-mailre válaszol, ajánlatot készít egyéni vendég részére idegen nyelven. Ártábla (segédletként kapja a vizsgaközponttól) alapján elkészíti a szálláshelyen alkalmazott ajánlati séma szerinti ajánlatát. Az ajánlatban a szálláshelyre vonatkozó és egyéb igénybe vehető programlehetőségekről is tájékoztatást ad.

Turizmus-vendéglátás ágazat PANZIÓS-FOGADÓS szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Panziós-fogadós szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása
A panziók és fogadók működtetésével kapcsolatban az interaktív vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

- A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik
- A panziók működésének tárgyi feltételrendszere
- A panziók tevékenysége és kínálata
- A panziók működésének személyi feltételei
- A panziók marketingjének sajátosságai
- A panzió gazdálkodása

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projektfeladat
A vizsgatevékenység megnevezése: Panziós-fogadós projektfeladat
A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió
B.) Vizsgarész: Panziós-fogadós feladatok a gyakorlatban

A.) Vizsgarész:
Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma:

- Komplex leírás a gyakorlati helyről, és az ott végzett tevékenységekről.
  Fotókkal illusztrált bemutatóanyag, szakmai elemzés a munkahelyen végzett tevékenységekről, feladatokról, pozitív és negatív tapasztalatokról.
  Mutassa be az adott gyakorlati helyen használt IT eszközöket és speciális szoftvereket (éttermi, szállásfoglalási, áruforgalmi stb.).
- Önreflexió: Tartalmazza a vizsgázó saját tanulási folyamatának értékelését, önértékelését, a fejlődési céljait, valamint az önéletrajzát.
- Egy adott szálláshelyre és szolgáltatásokra vonatkozó csomagár összeállítása meghatározott időszakra (pl. Farsangi, Valentin napi, Szilveszteri, Karácsonyi, Húsvéti, Szüreti időszakban stb.).

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

B) Vizsgarész:

A vizsgarész az alábbi feladatokat tartalmazza:

1) Egy reggeli meleg ételfogást készít el, nem a vendég előtti tálalással. Az elkészített étel elfogyasztásához megteríti az asztalt, és az általa elkészített reggeli meleg ételt svájci felszolgálási módban felszolgálja. Reggeli italokat ajánl, melyből 1 meleg italt elkészít és felszolgál.
2) Egy adott napra vonatkoztatott foglaltsági táblázat (foglaltsági táblázatot segédletként kapja a vizsgaközponttól) alapján kialakítja a fogadó-panzió reggeli ételválasztékát.
   Az ételválaszték kialakítása után elkészíti az ahhoz szükséges nyersanyagrendelést, annak költségeit. A rendelés elkészítéséhez segédletként a nyersanyagok árait tartalmazó segédletet – melyet a vizsgaközpont biztosít - használhat.
3) Bejelentkeztetést végez: Az érkező vendégeket fogadja a szálláshelyen, a recepciós pultnál. Elvégzi az érkező vendég bejelentkeztetését, mely során ügyel a szakmai kommunikációra. Érkező vendégeit tájékoztatja a szálláshelyre vonatkozó információkról, valamint a házon belüli és kívüli programlehetőségekről.
4) Kijelentkeztetést végez: A távozó vendégeket kijelentkezteti a szálláshelyről. Az igénybe vett szolgáltatásokat egyezteti vendégeivel. Számítógépen, számlázó program segítségével kiállítja a vendég számláját és fizetteti, majd elutazottá teszi a vendég státuszát.
5) Egy konkrét érdeklődő e-mailre válaszol, ajánlatot készít egyéni vendég részére idegen nyelven. Ártábla (segédletként kapja a vizsgaközponttól) alapján elkészíti a szálláshelyen alkalmazott ajánlati séma szerinti ajánlatát. Az ajánlatban a szálláshelyre vonatkozó és egyéb igénybe vehető programlehetőségekről is tájékoztatást ad.

Időtartam: 180 perc

A szakmai vizsgán értékelésre kerülő feladatok, szituációk		
Tevékenységek megnevezése	**Feladatok**	**Megjegyzés**
Egy reggeli meleg ételfogást készít el, nem a vendég előtti tálalással. Az elkészített étel elfogyasztásához megteríti az asztalt, és az általa elkészített reggeli meleg ételt svájci felszolgálási módban felszolgálja. Reggeli italokat ajánl, melyből 1 meleg italt elkészít és felszolgál	Sajtos omlett és banán turmix	
	Sonkás melegszendvics és cappuccinó	
	Virsli és presszókávé	
	Ham and eggs és presszókávé	
	Parasztos rántotta és tea	
Egy adott napra vonatkoztatott foglaltsági táblázat (foglaltsági táblázatot segédletként kapja a vizsgaközponttól) alapján kialakítja a fogadó-panzió reggeli ételválasztékát.		Fekete Ló Fogadó, Villa Citadella Fogadó, Magtár Fogadó, Szépasszony Fogadó, Szikla Fogadó
Bejelentkeztetést végez		
Kijelentkeztetést végez		
Egy konkrét érdeklődő e-mailre válaszol, ajánlatot készít egyéni vendég részére idegen nyelven. Ártábla (segédletként kapja a vizsgaközponttól) alapján elkészíti a szálláshelyen alkalmazott ajánlati séma szerinti ajánlatát. Az ajánlatban a szálláshelyre vonatkozó és egyéb igénybe vehető programlehetőségekről is tájékoztatást ad.		

4 1013 23 04

PINCÉR - VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérsegéd

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez																					
	2/10. évf.										3/11. évf.										
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Munkavállalói idegen nyelv											0	62		0%	62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések												11									
Önéletrajz és motivációs levél												20									
„Small talk" – általános társalgás												11									
Állásinterjú												20									
Szakirányú oktatás (25)		810	90	900		0	25	7		18		695	80		775		0		14	2	18
Rendezvényszervezési ismeretek	100%	108		108	3		3	1		2	100%	62		100%	62	2		2			2
Rendezvények típusai, fajtái		*35*																			
Értékesítés folyamata		*25*																			
Kommunikáció a vendéggel		*12*																			
Rendezvény logisztika		*20*																			
Rendezvény bonyolítása		*16*										*22*									
Elszámolás, fizettetés												*40*									
Vendégtéri ismeretek	100%	72	36	108	2		3	1		2	100%	62		100%	62	2		2		1	1
Felszolgálási ismeretek		*36*										28									
Felszolgálás lebonyolítása		*36*										28									
Fizetési módok												6									
Étel és italismeret	100%	486	18	504	13,5		14	1		13	100%	385	49	100%	434	12,5		14		1	13
Konyhatechnológiai alapismeretek		*76*																			
Ételkészítési ismeretek		*185*										*110*									
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining												*20*									
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban												*20*									
Italismeret és felszolgálásuk szabályai		*225*										*128*									
Italok készítésének szabályai												*34*									
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás												*40*									
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák												*33*									
Értékesítési ismeretek	100%	72		72	2		2	1		1	100%	62		100%	62	2		2			2
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		*42*																			
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		*30*										*15*									
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai												*10*									
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai												*7*									
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése												*15*									
Gasztroesemények az online térben												*8*									
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai												*7*									

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez																					
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.										
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	67%	72	36	108	2		3	3		0	83%	62	31	83%	93	2		3	3		0
Beszerzés		*8*																			
Raktározás		*8*																			
Termelés		*8*																			
Ügyvitel a vendéglátásban												*13*									
Százalék számítás, mértékegység átváltások		*17*																			
Árképzés		*15*										*13*									
Jövedelmezőség												*22*									
Elszámoltatás												*14*									
Vállakozási formák		*8*																			
Alapvető munkajogi és adózási formák		*8*																			
Ügyvitel a vendéglátásban																					
Szabad közismereti órakeret		72			2							62				2					
Szabad szakmai órakeret		90			2,5							80				2,5					
Összesen:		**1224**			*34,0*			16,0		18,0					*1054*					2,0	18,0
Nyári gyakorlat										**175**											

Eger, 2024. 03.25

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	810	695
Szabad szakmai éves óraszám	0	90	80
Ebből felhasznált éves óraszám	0	90	80
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

Pincér – Vendégtéri szakember		10. évfolyam			11. évfolyam		
		intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek	**heti óraszám**	**1**	**2**	**3**	**0**	**2**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	0	4	4
	éves óraszám	36	72	108	0	62	62
Vendégtéri ismeretek	**heti óraszám**	**1**	**2**	**3**	**1**	**1**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	2	2	4
	éves óraszám	36	72	108	31	31	62
Étel- és italismeret	**heti óraszám**	**1**	**13**	**14**	**1**	**13**	**14**
	2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	2	26	28
	éves óraszám	36	468	504	31	403	434
Értékesítési ismeretek	**heti óraszám**	**1**	**1**	**2**	**0**	**2**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	2	2	4	0	4	4
	éves óraszám	36	36	72	0	62	62
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	**heti óraszám**	**3**	**0**	**3**	**3**	**0**	**3**
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
	éves óraszám	108	0	108	93	0	93
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
	éves óraszám	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**7**	**18**	**25**	**7**	**18**	**25**
	2 heti/ciklus óraszám	**14**	**36**	**50**	**14**	**36**	**50**
	éves óraszám	**252**	**648**	**900**	**217**	**558**	**775**

10. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	2	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	0	4	4
éves óraszám	36	72	108	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Rendezvények típusai, fajtái	36 óra	36	0
Az értékesítés folyamata	18 óra	0	18
Kommunikáció a vendéggel	12 óra	0	12
Rendezvénylogisztika	18 óra	0	18
Rendezvény lebonyolítása	14 óra	0	14
Elszámolás, fizettetés	10 óra	0	10
Az éves óraszám	**108 óra**	**36**	**72**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Rendezvények típusai, fajtái 36 óra**	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az értékesítés folyamata 18 óra**	Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek (vételezés, terítés, gépek és berendezések előkészítése, előrendelések áttekintése stb.) Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás
2.	**Kommunikáció a vendéggel 12 óra**	Általános kommunikációs szabályok (a vendég fogadása, köszönés, köszöntés, ajánlás stb.) Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken (a rendelés felvételének folyamata) Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (rendezvénykönyv tartalma, szerepe, a telefonos, elektronikus és személyes megrendelés során történő kommunikáció) Etikett és protokoll szabályok Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve)
3.	**Rendezvénylogisztika 18 óra**	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.)

4.	**Rendezvény lebonyolítása 14 óra**	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása; egyszerű terítés, napszakok – dél, este – szerinti terítés, pótteríték) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése
5.	**Elszámolás, fizettetés 10 óra**	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégtéri ismeretek	**10. évfolyam**				**11. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**			**I.**	**II.**		
heti óraszám	1	0	2	3	0	1	1	2
2 heti/ciklus óraszám	2	0	4	6	0	2	2	4
éves óraszám	36	0	72	108	0	31	31	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Felszolgálási ismeretek	36 óra	36	0
A felszolgálás lebonyolítása	56 óra	0	56
Fizetési módok	16 óra	0	16
Az éves óraszám	**108 óra**	**36**	**72**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Felszolgálási ismeretek** **36 óra**	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A felszolgálás lebonyolítása 56 óra**	Felszolgálási módok, folyamatok (angol, francia, svájci felszolgálási módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.) Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása („à la carte” rendelésfelvétel, ajánlás szabályai) Alkalmi rendezvényekre való terítés szakmai szabályok, a munkafolyamatok sorrendje, lépései) Rendezvényen való felszolgálás (a rendezvények típusai szerinti feladatok, a munkafolyamatok fázisai, az érkezés és a távozás szakmai jellegzetességei) Szobaszerviz feladatok ellátása (rendelésfelvétel módjai, reggeli és vacsora a szállodai szobában, speciális szakmai ismeretek, fizettetetés, minibár)
2.	**Fizetési módok 16 óra**	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (voucher, számlázó program)

Étel- és italismeret

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	1	0	13	14	0	1	13	14
2 heti/ciklus óraszám	2	0	26	28	0	2	26	28
éves óraszám	36	0	468	504	0	31	403	434

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 0,5 órát, míg 11. évfolyamon 1,5 órát használtunk fel.

10. évfolyam (14 óra)

A tantárgy óraszáma: 504 óra

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Konyhatechnológiai alapismeretek	80 óra	0	80
Ételkészítési ismeretek	194 óra	0	194
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	0 óra	0	0
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban	0 óra	0	0
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	212 óra	36	176
Az italok készítésének szabályai	0 óra	0	0
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása	18 óra	0	18
Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**504 óra**	**36**	**468**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 36 óra**	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek 80 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek 194 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 176 óra**	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 18 óra	Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

Értékesítési ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Vendégtéri ismeretek, Rendezvényismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Értékesítési ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	1	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	2	4	0	4	4
éves óraszám	36	36	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai	36 óra	36	0
A bankettkínálat kialakításának szempontjai	18 óra	0	18
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai	4 óra	0	4
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai	4 óra	0	4
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	4 óra	0	4
Gasztroesemények az online térben	4 óra	0	4
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	2 óra	0	2
Az éves óraszám	**72 óra**	**36**	**36**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai 36 óra**	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A bankettkínálat kialakításának szempontjai 18 óra**	Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
2.	**A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai 4 óra**	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
3.	**Sommelier feladatának marketingvonatkozásai 4 óra**	Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
4.	**Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése 4 óra**	Étterem megjelenése az online térben Éttermehonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.
5.	**Gasztroesemények az online térben 4 óra**	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
6.	**Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai 2 óra**	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvi ismeretek, Matematika, Étel- és italismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

A szabad órakeretből 10. évfolyamon 36 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Beszerzés	10 óra	10	0
Raktározás	16 óra	16	0
Termelés	10 óra	10	0
Ügyvitel a vendéglátásban	12 óra	12	0
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	16 óra	16	0
Árképzés	24 óra	24	0
Jövedelmezőség	0 óra	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0
Vállalkozási formák	10 óra	10	0
Alapvető munkajogi és adózási ismeretek	10 óra	10	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**108**	**0**

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Beszerzés** **10 óra**	Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei
2.	**Raktározás** **16 óra**	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai
3.	**Termelés** **10 óra**	Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei
4.	**Ügyvitel a vendéglátásban** **12 óra**	Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban
5.	**Százalékszámítás, mértékegység-átváltások** **16 óra**	Megoszlások számítása, kerekítési szabályok
6.	**Árképzés** **24 óra**	Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja
7.	**Vállalkozási formák** **10 óra**	Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)
8.	**Alapvető munkajogi és adózási ismeretek** **10 óra**	Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (0 óra)

11. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	2	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	4	6	0	4	4
éves óraszám	36	72	108	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Rendezvények típusai, fajtái	4 óra	0	4
Az értékesítés folyamata	4 óra	0	4
Kommunikáció a vendéggel	4 óra	0	4
Rendezvénylogisztika	4 óra	0	4
Rendezvény lebonyolítása	22 óra	0	22
Elszámolás, fizettetés	24 óra	0	24
Az éves óraszám	**62 óra**	**0**	**62**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Rendezvények típusai, fajtái 4 óra**	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények
2.	**Az értékesítés folyamata 4 óra**	Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás
3.	**Kommunikáció a vendéggel 4 óra**	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
4.	**Rendezvénylogisztika 4 óra**	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)
5.	**Rendezvény lebonyolítása 22 óra**	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése
6.	**Elszámolás, fizettetés 24 óra**	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégtéri ismeretek	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	1	0	2	3	0	1	0	2
2 heti/ciklus óraszám	2	0	4	6	0	2	2	4
éves óraszám	36	0	72	108	0	31	31	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Felszolgálási ismeretek	31 óra	31	0
A felszolgálás lebonyolítása	25 óra	0	25
Fizetési módok	6 óra	0	6
Az éves óraszám	**62 óra**	**31**	**31**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Felszolgálási ismeretek 31 óra**	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A felszolgálás lebonyolítása 25 óra**	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása
2.	**Fizetési módok 6 óra**	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk sztb.)

Étel- és italismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	1	0	13	14	0	1	13	14
2 heti/ciklus óraszám	2	0	26	28	0	2	26	28
éves óraszám	36	0	468	504	0	31	403	434

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 0,5 órát, míg 11. évfolyamon 1,5 órát használtunk fel.

11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Konyhatechnológiai alapismeretek	12 óra	0	12
Ételkészítési ismeretek	110 óra	0	110
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	25 óra	0	25
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban	25 óra	0	25
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	133 óra	0	133
Az italok készítésének szabályai	40 óra	0	40
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása	56 óra	31	25
Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák	33 óra	0	33
Az éves óraszám	**434 óra**	**31**	**403**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 31 óra**	Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 403 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek 12 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások (bécsi, párizsi, Orly bundázás, bor- és sörtészta, tempura, nyitrai szelet stb.) A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek 110 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	**Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” 25 óra**	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
4.	**Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban 25 óra**	Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google
5.	**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 133 óra**	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

6.	**Az italok készítésének szabályai** **40 óra**	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése (standard koktélok: White Lady, Mojito, Martini koktél, Pezsgőkoktél, Alexander; kávékülönlegességek: presszó kávé, capuccino, latte, latte machiato, Ír kávé stb. készítése és a felszolgálásukhoz használt eszközök)
7.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása** **25 óra**	Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
8.	**Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák** **33 óra**	A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag (laktóz-, tej-, cukor-, szénhidrátmentes italok, dió és egyéb olajos magok, valamint az allergének helyettesítésének lehetőségei)

Értékesítési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Értékesítési ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	1	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	2	4	0	4	4
éves óraszám	36	36	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai	6 óra	0	6
A bankettkínálat kialakításának szempontjai	12 óra	0	12
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai	10 óra	0	10
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai	7 óra	0	7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	12 óra	0	12
Gasztroesemények az online térben	8 óra	0	8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	7 óra	0	7
Az éves óraszám	**62 óra**	**0**	**62**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai 6 óra**	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
2.	**A bankettkínálat kialakításának szempontjai 12 óra**	Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
3.	**A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai 10 óra**	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
4.	**Sommelier feladatának marketingvonatkozásai 7 óra**	Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
5.	**Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése 12 óra**	Étterem megjelenése az online térben (internetes megjelenések, közösségi oldalak, webes felületek, használatuk lehetőségei, hirdetések) Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.
6.	**Gasztroesemények az online térben 8 óra**	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
7.	**Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai 7 óra**	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. és 11. évfolyamon is 1-1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (3+1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Beszerzés	0 óra	0	0
Raktározás	0 óra	0	0
Termelés	0 óra	0	0
Ügyvitel a vendéglátásban	23 óra	23	0
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	0 óra	0	0
Árképzés	20 óra	20	0
Jövedelmezőség	30 óra	30	0
Elszámoltatás	20 óra	20	0
Vállalkozási formák	0 óra	0	0
Alapvető munkajogi és adózási ismeretek	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**93 óra**	**93**	**0**

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Ügyvitel a vendéglátásban** **23 óra**	Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban
2.	**Árképzés** **20 óra**	Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja
3.	**Jövedelmezőség** **30 óra**	A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása
4.	**Elszámoltatás** **20 óra**	Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Munkavállalói idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskeresés lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62 óra**	**0 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra**	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset 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 egy-szerűbb, 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 (íráskészség).
2.	**Önéletrajz és motivációs levél 5 óra**	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 tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.
3.	**„Small talk” – általános társalgás 6 óra**	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a „small talk” során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

4.	**Állásinterjú** **5 óra**	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.
5.	**Szakmai idegen nyelv** **40 óra**	A gyakorlati vizsgán szakmai kommunikáció különböző szituációs helyzetben: • a vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése • számlázás • elköszönés A vizsgázó a vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven kommunikál a vendégfogadás pillanatától a vendég távozásáig. A kommunikáció során megérti a különböző igényekkel érkező vendég kívánságait, ez alapján ajánl ételt és italt (pl. vegetáriánus vendég, fogyókúrát tartó vendég, csak bizonyos húsféléket fogyasztó vendég, különböző betegségekben szenvedő vendég).

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Turizmus-vendéglátás ágazat PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Interaktív, kombinált online vizsga
A számítógép által véletlenszerűen generált vizsgafeladat
A vizsgatevékenység leírása:
A vendéglátó üzletek higiéniája, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem, fogyasztói érdekvédelem. Vendéglátás termékeinek anyaghányad számítása, a termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás.
Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

1.) Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem
2.) Anyaghányad számítás, árképzés, fizetési módok
3.) Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok
4.) Fogyasztói érdekvédelem

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember projektfeladat
A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió
B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaprodukt készítése

A.) vizsgarész: Portfólió
A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie.
A portfóliót elektronikusan kell elkészíteni, a készítéséhez a felsoroltakból minimum 4 témakört kell kiválasztani. Az önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak.

A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani:

1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, a munkahely és a munkahelyi étel-ital választék bemutatása.
2) Saját munkatevékenység bemutatása, példakép bemutatása, szakmai továbbfejlődés lehetőségének leírása.
3) Önéletrajz.
4) Szakmai versenyek, szakmai kiállítások képei, tapasztalatai.
5) Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása.
6) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.
A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.
A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B.) vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés

A vizsgázó egy öt-fogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy meghatározott rendezvényre, amelyet a vizsgaszervező állít össze. A vizsgaszervező az alkalmak összeállításánál, az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- a régióra jellemző gasztronómiai adottságok kerüljenek meghatározásra
- a régió meghatározó rendezvényei szerepeljenek
- a régió meghatározó alapanyagai használhatóak legyenek
- a szokások és hagyományok bemutatására sor kerülhessen
- a rendezvény helyszíne a vizsgaszervező környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz menükártyát készít számítógépen és bemutató terítést végez az adott alkalomhoz 2 főre.
A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálását, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatást nyújt a rendezvény előkészületéről, lebonyolításának menetéről.

A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is. (Értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek).
Időtartam: 120 perc

2. feladat: Élőmunka bemutatása

A vizsgázó élőmunkát végez, mely során a tanult idegen nyelven kommunikál a vendégekkel.

- Megterít a vizsgaszervező által összeállított három fogásos menüsorra, 2 főre, (a terítés nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része).
- Fogadja és hellyel kínálja a vendégeket.
- A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is.

- Ismerteti, majd felszolgálja a három-fogásos menüsort svájci felszolgálási módban.
- A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet készít és szolgál fel.
- A felszolgálás során a vizsgázó folyamatosan méri a vendégek elégedettségét.
- A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli.
- Az étkezés végén a vizsgázó kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát.
- Elköszön a vendégtől.

Az elkészült italokat a vizsgabizottság kóstolással értékeli.
Időtartam: 120 perc.

A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőmunka-feladatok, szituációk		
Tevékenységek megnevezése	**Feladatok**	**Megjegyzés**
Menüsor összeállítása hozzáillő italsorral	Egy 5-fogásos menüsor és hozzáillő italsor összeállítása	
	Menükártya készítése	
Ünnepi alkalmakra díszterítés készítése	Újévi ebéd Felsőtárkányban, a Bambara Hotel Premium**** Éttermében	vegetáriánus vendég számára, valamint különleges étkezési szokások esetében külön menüsor összeállítása és ajánlása
	Valentin napi romantikus vacsora 2 fő részére Gyöngyösön, a Kékes Étteremben	
	Nőnapi ebéd a Hotel Villa Völgy**** Éttermének dísztermében	
	Névnapi vacsora a Macok Bisztró - Imola Udvarház Étteremben	
	Húsvéti ebéd a Hotel Eger Park**** Éttermében	
	Születésnapi ebéd az Imola Hotel Platán**** Éttermében	
	Érettségi bankett Egerszalókon, a Saliris Resort Spa & Conference Hotel**** Éttermében	
	Aranylakodalom Mátraházán, a Lifestyle Hotel Mátra**** Éttermében	
	Diplomaosztó ebéd Egerszalókon, a Saliris Resort Spa & Conference Hotel Éttermében	
	Szüreti mulatság és vacsoraest a Korona Hotel**** Éttermében	
	Karácsonyi vacsora a mezőkövesdi Balneo Hotel Zsori Thermal & Wellness Éttermében	
	Szilveszteri vacsora Egerszalókon, a Mesés Shiraz Hotel **** Éttermében	
	Magyaros menüsor külföldi delegáció részére a Ködmön Csárda és Boréttteremben	
	Eljegyzési vacsora a noszvaji Oxigén Hotel**** Superior Family & Spa Éttermében	
	Halvacsora Tiszafüreden, a Tisza Balneum Hotel**** Éttermében	
	Vadászvacsora a szilvásváradi La Contessa**** Kastélyhotel és Rendezvényközpont Éttermében	
	Borvacsora a Ködmön Csárda Boréttteremben	
	Márton-napi vacsora Egerszalókon, a Saliris Resort Spa & Conference Hotel**** Éttermében	
	Hanuka ünnepi vacsora - (2021 11.28.-12. 06) Gergely naptár szerint - a gyöngyösi Kékes Étteremben	

A rendezvény bemutatása	a megterített asztal, az ajánlott ételek és italok elkészítésének, tálalásának és felszolgálásának, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközök bemutatása,	
	tájékoztatás a rendezvény előkészületeiről, lebonyolításáról	
A vendég előtti különleges éttermi műveletek	Italkeverés	Mimóza, Kir Royale, Virgin Mary, Naplemente, Fiesta, Mistral, Virgin Mojito, Cool Down koktélok
	Borajánlás - borismeret	az Észak-Magyarországi borvidéken jellemző szőlő- és borfajták ismerete, ezen belül kiemelten az Egri Csillag, az Egri Bikavér, a Tokaji, a Bükki és a Mátrai borvidék, a Tokaji Aszú és a rozé borok sajátosságainak ismerete
	Borbontás és szerviz	
	Kávék készítése és felszolgálása	Presszó kávé, Capuccino, Latte Macchiato
	Számla készítése a duális képzőhely étlapjának, itallapjának árai szerint	pénztárgép, számlázó program használata, POS terminál, készpénzkezelés szabályai
3-fogásos menüsorok		Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs
		Gyümölcsleves Rántott Csirkemell burgonyapüré Képviselőfánk
		Zellerkrémleves Sült csirkecomb rizibizi Ízes palacsinta
Szakmai kommunikáció magyar és a tanult idegen nyelven		

4 1013 23 05

SZAKÁCS

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Szakács
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szakácssegéd

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)

Szakképző iskola 2020 Szakács																			
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.								
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Munkavállalói idegen nyelv											0	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések												11								
Önéletrajz és motivációs levél												20								
„Small talk" – általános társalgás												11								
Állásinterjú												20								
Szakirányú oktatás (25)		810	90	900			25	7	0	18		695	80	775				5	2	18
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	75%	108	36	144	3		4	1		3	1	62		62	2		2			2
Előkészítés		*20*																		
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		*20*																		
pecsenyelevek		*20*																		
Alapkészítmények		*4*																		
Sűrítési eljárások		*10*																		
Bundázási eljárások		*14*																		
Mártások		*20*																		
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)												*18*								
Pékáruk és cukrászati alaptészták												*18*								
Savanyítás, tartósítás												*26*								
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	100%	72		72	2		2			2	1	62		62	2		2			2
Kézi szerszámok		*20*																		
Hűtő és fagyasztó berendezések		*20*																		
Főző és sütő berendezések		*20*																		
Egyéb berendezések és gépek		*12*																		
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek												62								
Ételkészítés-technológiai ismeretek	93%	486	18	504	13,5		14	1		13	1	385	49	434	12,5		14			14
Főzés		*123*																		
Gőzölés		*112*																		
Párolás		*129*																		
Sütés I.		*122*																		
Sütés II.												*60*								
Különleges technológiák												*57*								
Cukrászat												*110*								
Speciális ételek (mentes, kímélő)												*58*								
Ételkészítés árukosárból												*100*								

Szakképző iskola 2020 Szakács																	
Tantárgyak	**2/10. évf.**								**3/11. évf.**								
	Szabad órából	**36 hét**	**PTT heti óraszám**	**Szabad órából**	**heti órasz.**	**elm**	**Belső gyakorlat**	**Duális**	**Gyakorlat (%)**	**PTT éves óraszám**	**Szabad órából**	**31 hét**	**PTT heti óraszám**	**Szabad órából**	**heti órasz.**	**elm**	**Belső gyakorlat**	**Duális**
Ételek tálalása		72	2		2	2			1	62		62	2		2		2	0
Alapvető tálalási formák, lehetőségek																		
Szezononális alapanyagok használata																		
Heti menük összeállítása																		
Alkalmi menük összeállítása																		
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők										*17*								
Nemzetközi ételismeret										*17*								
Büfék összeállítása és tálalása										*16*								
Kalkuláció összeállítása										*12*								
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	36	108	2		3	3				62	31	93	2		3	3		
Áruátvétel																		
Árugazdálkodási szoftverek használata																		
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése																		
Az anyagfelhasználás kiszámítása										*12*								
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása																		
Raktározás																		
Árképzés										*15*								
Bizonylatolás										*10*								
Elszámoltatás										*10*								
Készletgazdálkodás										*15*								
Szabad közismereti órakeret			2							62			2					
Szabad szakmai órakeret			2,5							80			2,5					
Összesen:					**34,0**	16,0		18,0				*1054*			**34,0**	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat								**175**										
Eger, 2024. 03.25																		

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	810	695
Szabad szakmai éves óraszám	0	90	80
Ebből felhasznált éves óraszám	0	90	80
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

Szakács		10. évfolyam			11. évfolyam		
		intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	**heti óraszám**	**1**	**3**	**4**	**0**	**2**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	2	6	8	0	4	4
	éves óraszám	36	108	144	0	62	62
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	**heti óraszám**	**0**	**2**	**2**	**0**	**2**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
	éves óraszám	0	72	72	0	62	62
Ételkészítés-technológiai ismeretek	**heti óraszám**	**1**	**13**	**14**	**0**	**14**	**14**
	2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
	éves óraszám	36	468	504	0	434	434
Ételek tálalása	**heti óraszám**	**2**	**0**	**2**	**2**	**0**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
	éves óraszám	72	0	72	62	0	62
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	**heti óraszám**	**3**	**0**	**3**	**3**	**0**	**3**
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
	éves óraszám	108	0	108	93	0	93
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
	éves óraszám	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**7**	**18**	**25**	**7**	**18**	**25**
	2 heti/ciklus óraszám	**14**	**36**	**50**	**14**	**36**	**50**
	éves óraszám	**252**	**648**	**900**	**252**	**558**	**775**

10. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

A tantárgy tanításának célja
A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	3	4	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	6	8	0	4	4
éves óraszám	36	108	144	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

10. évfolyam (4 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Előkészítés	20 óra	5	15
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	30 óra	8	22
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	30 óra	7	23
Alapkészítmények	6 óra	1	5
Sűrítési eljárások	14 óra	4	10
Bundázási eljárások	20 óra	5	15
Mártások	24 óra	6	18
Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	0 óra	0	0
Pékáruk és cukrászati alaptészták	0 óra	0	0
Savanyítás, tartósítás	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**144 óra**	**36**	**108**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS -ELMÉLET heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Előkészítés 5 óra**	Az élelmi anyagok összetétele. Az élelmiszerek csoportosítása: növényi és állati eredetű élelmiszerek. Az élelmi anyagok jellemzői, tulajdonságai: malomipari termékek, zöldségfélék, gyümölcsök, tojás, tej és tejipari termékek, húsok. Az idényszerűség fontossága zöldségek és gyümölcsök esetében. Az előkészítés műveleti sorrendje (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Az előkészített alapanyagok felhasználása. A darabolás, filézés, csontozás, a rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.
2.	**Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 8 óra**	Az ételkészítés során alkalmazott élelmi anyagok jellemzői, technológiai szerepük: édesítőszerek, étkezési zsiradékok, ízesítő anyagok, fűszerek, tartósító-, lazító- és savanyítószerek, alkaloid tartalmú élvezeti szerek. Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, 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.	**Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 7 óra**	A világos és barna alaplevek fajtái. A beforralás, koncentrálás fogalma (új ismeretek: a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb só és fűszerek szükségesek, mert a későbbi felhasználás miatt ezek az ízek felerősödnek, stb.). Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) készítésének technológiája (új ismeret: a barna alaplevek 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 stb.). A világos alaplevek - csirke, zöldség, hal - (új ismeretek: rövidebb főzési idővel készíti ezeket stb.).

4.	**Alapkészítmények** **1 óra**	Hidegen és melegen kevert fűszervajak Máj- és húsfarce-ok Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus 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 töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)
5.	**Sűrítési eljárások** **4 óra**	Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel Keményítőkkel Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira) Ételek saját anyagával Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) Zsemlemorzsával, kenyérrel Burgonyával
6.	**Bundázási eljárások** **5 óra**	Alapvető bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
7.	**Mártások** **6 óra**	A mártások készítésének technológiája, használatuk, szerepük az étkezés rendjében: – Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások – Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák) – Hideg mártások – Egyéb meleg mártások

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Előkészítés** **15 óra**	Az élelmi anyagok összetétele. Az élelmiszerek csoportosítása: növényi és állati eredetű élelmiszerek. Az élelmi anyagok jellemzői, tulajdonságai: malomipari termékek, zöldségfélék, gyümölcsök, tojás, tej és tejipari termékek, húsok. Az idényszerűség fontossága zöldségek és gyümölcsök esetében. Az előkészítés műveleti sorrendje (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás). Az előkészített alapanyagok felhasználása. A darabolás, filézés, csontozás, a rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

2.	**Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 22 óra**	Az ételkészítés során alkalmazott élelmi anyagok jellemzői, technológiai szerepük: édesítőszerek, étkezési zsiradékok, ízesítő anyagok, fűszerek, tartósító-, lazító- és savanyítószerek, alkaloid tartalmú élvezeti szerek. Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, 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.	**Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 23 óra**	A világos és barna alaplevek fajtái. A beforralás, koncentrálás fogalma (új ismeretek: a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb só és fűszerek szükségesek, mert a későbbi felhasználás miatt ezek az ízek felerősödnek, stb.). Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) készítésének technológiája (új ismeret: a barna alaplevek 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 stb.). A világos alaplevek - csirke, zöldség, hal - (új ismeretek: rövidebb főzési idővel készíti ezeket stb.).
4.	**Alapkészítmények 5 óra**	Hidegen és melegen kevert fűszervajak Máj- és húsfarce-ok Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatikus 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 töltelékként, habgaluskaként hasznosítanak)
5.	**Sűrítési eljárások 10 óra**	Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel Keményítőkkel Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira) Ételek saját anyagával Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) Zsemlemorzsával, kenyérrel Burgonyával

6.	**Bundázási eljárások 15 óra**	Alapvető bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
7.	**Mártások 18 óra**	A mártások készítésének technológiája, használatuk, szerepük az étkezés rendjében: – Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások – Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák) – Hideg mártások – Egyéb meleg mártások

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának célja
A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Kéziszerszámok	20 óra	0	20
Hűtő- és fagyasztóberendezések	20 óra	0	20
Főző- és sütőberendezések	20 óra	0	20
Egyéb berendezések és gépek	12 óra	0	12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**0**	**72**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **20 óra**	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról
2.	**Hűtő- és fagyasztóberendezések** **20 óra**	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
3.	**Főző- és sütőberendezések** **20 óra**	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
4.	**Egyéb berendezések és gépek** **12 óra**	Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

Ételkészítés-technológiai ismeretek

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak 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 munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételkészítés-technológiai ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Főzés	115 óra	5	110
Gőzölés	110 óra	5	105
Párolás	124 óra	5	119
Sütés I.	122 óra	4	118
Sütés II.	18 óra	2	16
Különleges technológiák	3 óra	3	0
Cukrászat	4 óra	4	0
Speciális ételek (mentes, kímélő)	4 óra	4	0

Ételkészítés árukosárból	4 óra	4	0
Az éves óraszám	**504 óra**	**36**	**468**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Főzés** **5 óra**	– Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
2.	**Gőzölés** **5 óra**	– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
3.	**Párolás** **5 óra**	Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek

4.	**Sütés I.** **4 óra**	Nyílt légterű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, 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 zsiradékban 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 (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
5.	**Sütés II.** **2 óra**	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – 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
6.	**Különleges technológiák** **3 óra**	Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, 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.

7.	**Cukrászat** **4 óra**	– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
8.	**Speciális ételek (mentes, kímélő)** **4 óra**	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket állítson össze a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.
9.	**Ételkészítés árukosárból** **4 óra**	A tanulók a rendelkezésére álló alapanyagokból összeállítanak egy legalább háromfogásos menüsort. Szóban be tudják mutatni az általuk összeállított menüt.

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Főzés** **110 óra**	A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik 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: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

2.	**Gőzölés** **105 óra**	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják 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.	**Párolás** **119 óra**	A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, 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, pörköltek
4.	**Sütés I.** **118 óra**	A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, 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 zsiradékban 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 (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

5.	**Sütés II.** **16 óra**	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – 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 tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Ételek tálalása

A tantárgy tanításának célja
Az témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételek tálalása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
éves óraszám	72	0	72	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20 óra	20	0
Szezonális alapanyagok használata	17 óra	17	0
Heti menük összeállítása	15 óra	15	0
Alkalmi menük összeállítása	20 óra	20	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0 óra	0	0
Nemzetközi ételismeret	0 óra	0	0
Büfék összeállítása és tálalása	0 óra	0	0
Kalkuláció összeállítása	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Alapvető tálalási formák, lehetőségek 20 óra**	Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok. Húsok szeletelése, darabolása a rostirányra merőlegesen alkalmazott vágásokkal. Rendezett és arányos tálalás szabályai, figyelembe véve a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. A tálalás időrendjének meghatározása a rendelésekben szereplő tételek ismeretében. Tálalási módok. A díszítés szabályai, a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepük. A tányért melegen tartó berendezések működése, kezelésük. Az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányér, tál és tálalóeszköz kiválasztása. Szakmai szempontok: a tálalás tisztasága, a tálalt étel és tányér, tál hőmérséklete. Szervizmódok és azok kellékei. A tálalás esztétikai követelményei (az elkészült fogás esztétikus elhelyezése a tányéron, tálon; ízléses, kreatív elkészítése, a tál „megkomponálása” stb.).
2.	**Szezonális alapanyagok használata 17 óra**	Az alapanyagok szezonalitása (meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába). Az élelmiszertípusnak megfelelő elő- és elkészítési technológiák.
3.	**Heti menük összeállítása 15 óra**	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
4.	**Alkalmi menük összeállítása 20 óra**	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tanuló alkalmazza a négy alapműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát, valamint 11. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Áruátvétel	8 óra	8	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	36 óra	36	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4 óra	4	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	16 óra	16	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	8 óra	8	0
Raktározás	16 óra	16	0
Árképzés	20 óra	20	0
Bizonylatolás	0 óra	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0

Készletgazdálkodás	0 óra	0	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**108**	**0**

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Áruátvétel** **8 óra**	Mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek. Az áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szempontjai, áruátvétel a gyakorlatban. A különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok, és az érzékszervi vizsgálat ismeretei. A minőségmegőrzési és a szavatossági idő, valamint a jótállás. Az áruátvétel során tapasztalt, esetleges eltérések kezelése, dokumentálása. A szállítás megfelelősége, valamint a nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték szükséges intézkedések (jegyzőkönyv, visszáru).
2.	**Árugazdálkodási szoftverek használata** **36 óra**	A beérkezett áruk felvezetése az árugazdálkodási rendszerbe. A kiadott termékek jelölése. Az e-HACCP alkalmazása.
3.	**Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése** **4 óra**	Megadott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, eszközök kiválasztása, és ezek meglétének ellenőrzése a konyhán. Az adott nyersanyagmennyiségek különböző (pl. a rendezvényi csoportok) létszámhoz igazítása.
4.	**Az anyagfelhasználás kiszámítása** **16 óra**	Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció készítése. Az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma. A kalkuláció papíron és digitálisan történő elkészítése.
5.	**Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása** **8 óra**	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a raktárból vételezendő mennyiség kiszámítása. Tömegveszteség, illetve tömegnövekedés számítása. Az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség megállapítása.
6.	**Raktározás** **16 óra**	A raktározás fogalma, célja. Az átvett áru tulajdonságainak megfelelően történő kezelése. A szakosított raktározás. Szakosított raktárak. A tiszta út elve.

		A FIFO-elve. A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása.
7.	**Árképzés** **20 óra**	Az árképzés lényege, elve a vendéglátásban. Bruttó ár, nettó ár. Egy adott termék árának megállapítása a felhasznált anyagok beszerzési árának alapján. A beszerzési és eladási ár. Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértéke, használatuk szabályai. Árrés számítása haszonkulcs segítségével. A termék nettó, bruttó eladási árának megállapítása. Az engedményes ár számítása. A csoportár kialakítása. Felár számítása. Az ár és a bevétel kapcsolata.

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám		0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (0 óra)

11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	3	4	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	2	6	8	0	4	4
éves óraszám	36	108	144	0	62	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Előkészítés	0 óra	0	0
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0 óra	0	0
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	0 óra	0	0
Alapkészítmények	0 óra	0	0
Sűrítési eljárások	0 óra	0	0
Bundázási eljárások	0 óra	0	0
Mártások	0 óra	0	0
Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	18 óra	0	18
Pékáruk és cukrászati alaptészták	18 óra	0	18
Savanyítás, tartósítás	26 óra	0	26
Az éves óraszám	**62 óra**	**0**	**62**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) 18 óra**	A különféle konyhai húskészítmények: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
2.	**Pékáruk és cukrászati alaptészták 18 óra**	Az élesztő és a kovász működése és használata. Alaptészták összeállítása és készre sütése. Kelt, omlós, kevert és égetett tészták. Kifli és egyszerűbb kenyerek készítése kovász felhasználásával
3.	**Savanyítás, tartósítás 26 óra**	A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Kéziszerszámok	0 óra	0	0
Hűtő- és fagyasztóberendezések	0 óra	0	0
Főző- és sütőberendezések	0 óra	0	0
Egyéb berendezések és gépek	0 óra	0	0
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	62 óra	0	62
Az éves óraszám	**62 óra**	**0**	**62**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Karbantartási és üzemeltetési ismeretek** **62 óra**	A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatainak ismerete. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfúvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés-technológiai ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételkészítés-technológiai ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Főzés	0 óra	0	0
Gőzölés	0 óra	0	0
Párolás	0 óra	0	0
Sütés I.	20 óra	0	20
Sütés II.	60 óra	0	60
Különleges technológiák	57 óra	0	57
Cukrászat	110 óra	0	110
Speciális ételek (mentes, kímélő)	58 óra	0	58
Ételkészítés árukosárból	129 óra	0	129
Az éves óraszám	**434 óra**	**0**	**434**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 14 óra; éves óraszám: 434 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Sütés I.** **20 óra**	A nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlata és alkalmazása. A felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológia kiválasztása. Nyílt légterű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, 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 zsiradékban 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 (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén.
2.	**Sütés II.** **60 óra**	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – 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 tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

3.	**Különleges technológiák 57 óra**	Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, 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.
4.	**Cukrászat 110 óra**	A különféle éttermi cukrászati technológiák kombinálása, és komplex tányérdesszertek alkotása: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták; főtt-sült tésztaételek; éttermi tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
5.	**Speciális ételek (mentes, kímélő) 58 óra**	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 (glutén-, laktóz-, tejfehérje- és cukormentes ételek).
6.	**Ételkészítés árukosárból 129 óra**	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

Ételek tálalása

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételek tálalása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	4	0	4	4	0	4
éves óraszám	72	0	72	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	0 óra	0	0
Szezonális alapanyagok használata	0 óra	0	0
Heti menük összeállítása	0 óra	0	0
Alkalmi menük összeállítása	0 óra	0	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17 óra	17	0
Nemzetközi ételismeret	17 óra	17	0
Büfék összeállítása és tálalása	16 óra	16	0
Kalkuláció összeállítása	12 óra	12	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62**	**0**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Rendezvényekkel kapcsolatos teendők 17 óra**	Rendezvények lebonyolításához kapcsolódó tervezési feladatok (nyersanyagszükséglet, megrendelések, készletezés, technikai lebonyolítás tervezete, munkaerő-beosztás stb.) A catering konyhára eső részének szervezési feladatai. Logisztikai feladatok, megoldási lehetőségek. Rendezvények előkészítésével, lebonyolításával, elszámoltatásával kapcsolatos dokumentáció.
2.	**Nemzetközi ételismeret 17 óra**	A jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagai, kész fogásai és elkészítésük technológiái. A nemzetközi konyhák hagyományos és az igényeknek megfelelően átalakított tételeinek és technológiai megoldásaiknak ismerete.
3.	**Büfék összeállítása és tálalása 16 óra**	A büféasztalos étkezés megtervezése (figyelembe véve és összehangolva a konyha kapacitásával, a szezonalitással és a vendégkör összetételével, valamint a speciális kérésekkel). A büfé kínálatának összeállítása, felépítése (az utánpótlás, az étkezés végével az eredeti állapot visszaállításának megtervezése).
4.	**Kalkuláció összeállítása 12 óra**	Kalkuláció elkészítése manuálisan vagy digitálisan különböző menühöz, rendezvényhez, átszámításuk a megváltozott létszámhoz igazodva. Kalkuláció elkészítése, átalakítása (manuálisan vagy digitálisan a szezonalitásnak vagy a vendégek megváltozott igényeinek megfelelően. Új étel esetén a kalkuláció változásainak rögzítése manuálisan vagy digitálisan.

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	3	0	3
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
éves óraszám	108	0	108	93	0	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát, valamint 11. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Áruátvétel	0 óra	0	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	10 óra	10	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	0 óra	0	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	12 óra	12	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	0 óra	0	0
Raktározás	6 óra	6	0
Árképzés	20 óra	20	0
Bizonylatolás	15 óra	15	0
Elszámoltatás	15 óra	15	0
Készletgazdálkodás	15 óra	15	0
Az éves óraszám	**93 óra**	**93**	**0**

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Árugazdálkodási szoftverek használata** **10 óra**	A beérkezett áruk felvezetése az árugazdálkodási rendszerbe. A kiadott termékek jelölése. Az e-HACCP alkalmazása.
2.	**Az anyagfelhasználás kiszámítása** **12 óra**	Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció készítése. Az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma. A kalkuláció papíron és digitálisan történő elkészítése.
3.	**Raktározás** **6 óra**	A raktározás fogalma, célja. Az átvett áru tulajdonságainak megfelelően történő kezelése. A szakosított raktározás. Szakosított raktárak. A tiszta út elve. A FIFO-elve. A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása.
4.	**Árképzés** **20 óra**	Az árképzés lényege, elve a vendéglátásban. Bruttó ár, nettó ár. Egy adott termék árának megállapítása a felhasznált anyagok beszerzési árának alapján. A beszerzési és eladási ár. Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértéke, használatuk szabályai. Árrés számítása haszonkulcs segítségével. A termék nettó, bruttó eladási árának megállapítása. Az engedményes ár számítása. A csoportár kialakítása. Felár számítása. Az ár és a bevétel kapcsolata.
5.	**Bizonylatolás** **15 óra**	A bizonylat fogalma, a bizonylati elv. A bizonylatok keletkezésük, kiállításuk szerinti csoportosítása. Készpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevelél kitöltésének ismerete. A rontott bizonylat kezelésének elve. A vendéglátásban használt vásárlók könyvének célja, tartalma, elemei, kezelése. A készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumai (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). Szoftver segítségével készülő bizonylatok ismerete, tartalma, készítésük.

6.	**Elszámoltatás** **15 óra**	A raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kiszámítása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma, összefüggései.
7.	**Készletgazdálkodás** **15 óra**	A készletgazdálkodás fogalma és jelentősége a vendéglátásban. A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentése, és ezek felhasználásával az áruforgalmi mérlegsor felállítása. Számtani átlag és kronologikus átlag. A forgási sebesség napokban és fordulatokban. A készletgazdálkodási eredmény értelmezése.

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Munkavállalói idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám		0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskeresés lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62**	**0**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra**	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset 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 egy-szerűbb, 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 (íráskészség).
2.	**Önéletrajz és motivációs levél** **5 óra**	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 tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.
3.	**„Small talk" – általános társalgás** **6 óra**	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a „small talk" során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.
4.	**Állásinterjú** **5 óra**	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.
5.	**Szakmai idegen nyelv** **40 óra**	A gyakorlati vizsgán a vizsgaszervező által meghatározott nyersanyagkosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és nyersanyagkosarak elemeinek, a belőlük elkészíthető ételek, menüsorok idegen nyelvű ismerete.

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szakmai ismeret
A vizsgatevékenység leírása

- Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás)
- Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletalkotó feladat (kiegészítés)
- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletalkotó feladat (rövid válasz)
- Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (kiegészítés)
- Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletalkotó (kiegészítés)
- Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - számkitöltő (rövid számítás)
- Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)
- Árképzés - számkitöltő (rövid számítás)

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projektfeladat
A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács projektfeladat
A vizsgatevékenység leírása:

A) Vizsgarész: Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy oktató által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

- A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni
Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.
A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.
A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) Vizsgarész: Menüsor elkészítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, 4 db, a vizsgaszervező által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz) a jelöltnek össze kell állítania kosaranként 4 db négyfogásos menüsort, azaz összesen 16 db menüsort.

A nyersanyagkosaraknak legalább öt, a többi kosártól eltérő alapanyagot kell tartalmazniuk.

A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását.

A menüsort úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat az első vizsgatevékenységet megelőző 14. napig le kell adnia a vizsgaszervező részére. A vizsgabizottságnak döntést kell hoznia, hogy a leadott menük megfelelnek-e a szakmai elvárásoknak. A menüsorok elfogadásáról vagy elutasításáról a vizsgázót a vizsga megkezdését megelőzően, legalább 24 órával korábban értesíti a vizsgaszervező.

A vizsgázó feladata:

A vizsgán a szakmai előírásoknak megfelelő tiszta, teljes munkaruházatban jelenjen meg. A receptúrának megfelelő árut vegyen fel a vizsgaszervező által kijelölt személytől, munkaterületén tartsa be a higiéniai előírásokat. Az összeállított menüsort a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell.

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven.

Időtartam: 20 perc

A szakmai beszélgetés szempontrendszere:

- szakmai szókincs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc

A) vizsgatevékenység: -

B) vizsgatevékenység: 275 perc

Előkészítő tevékenység: 30 perc

Elkészítés: 225 perc

Szakmai beszélgetés: 20 perc

A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként

1.) Nyersanyagkosár

marhalapocka sertés szűzpecsenye csirkemell filé bacon szalonna füstölt szalonna sonka csirkemáj tejszín trappista sajt margarin (Ráma) tehéntúró tej tejföl joghurt vaj parmezán sajt juhtúró	gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller vöröshagyma fokhagyma tv-paprika paradicsom kígyóuborka burgonya citrom petrezselyemzöld friss kapor savanyú káposzta szilva alma	jégsaláta póréhagyma eper spagetti makaróni rizs liszt tojás porcukor paradicsom püré ketchup zselatin mustár olívaolaj étolaj (napraforgó) zsemlemorzsa kukoricadara	sertészsír zsemle réteslap cérnametélt keményítő méz csemege uborka alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, só, ecet, citromlé, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű)

Előételek	Szárnyasmáj rizottó, Bevert tojás hadik módra, Tormakrémes sonkatekercs francia saláta talapzaton, Kaszinótojás francia saláta talapzaton, Bevert tojás bakonyi módra
Levesek	Zöldség krémleves, Zellerkrémleves, Burgonya krémleves, Alföldi gulyás, Csirke-raguleves
Levesbetétek	Rántott borsó, Sajt chips, Pirított zsemlekocka, Csipetke, Reszelt tészta
Húsételek	Jércemell-filé milánói módra, Borsos tokány, Párizsi szűzérmék, Rántott csirkemell-filé, Cordon Blue csirkemell
Köretek	Puliszka, Párolt rizs, Burgonyapüré, Rizibizi
Saláták	Paradicsomsaláta, Tejfölös uborkasaláta, Káposzta saláta, Fejes saláta
Desszertek	Túrógombóc porcukorral és tejföllel, Vargabéles párolt gyümölccsel, Szilvás gombóc fahéjas porcukorral, Túrós palacsinta, Túrós rétes

2.) Nyersanyagkosár			
sertéslapocka pulykamell filé pisztráng füstölt szalonna füstölt kolbász bacon szalonna füstölt pisztráng sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller vöröshagyma fokhagyma burgonya lilahagyma zöldbab gomba	savanyú káposzta fejes káposzta jégsaláta citrom mandula mák dió tej tejföl joghurt margarin (Ráma) vaj feta sajt trappista sajt füstölt sajt étolaj (napraforgó) kakaópor	zsemlemorzsa zsemle paradicsom püré sárgabarack íz csemege uborka vaníliás pudingpor méz zselatin keményítő csokoládé élesztő olívaolaj leveles tészta (mirelit) rizs liszt tv-paprika	paradicsom kígyóuborka fejes saláta alma friss kapor alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, só, citromlé, ecet, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű)
Előételek		Jércesaláta, Orosz hússaláta, Kocsonyázott bevert tojás spárgával, Füstölt halsalátával töltött paradicsom, Sajtkoktél	
Levesek		Tavaszi zöldséges, Zöldbableves, Karfiolleves, Húsleves, Csontleves húsgombóccal	
Levesbetétek		Csipetke, Vajas galuska, Cérnametélt	
Húsételek		Töltött paprika, Pisztráng roston, Bácskai rizses hús, Csikóstokány, Erdélyi rakott káposzta	
Köretek		Petrezselymes burgonya, Vajas-petrezselymes burgonya, Galuska	
Saláták		Paradicsomsaláta, Uborka saláta, Káposzta saláta	
Desszertek		Gundel palacsinta, Meggyes rétes, Csokoládé pohárkrém, Csokoládé fánk csokoládé mártással, Almás kelt palacsinta	
3.) Nyersanyagkosár			
csontos sertéskaraj csirkecomb csirkemáj füstölt kolbász bacon szalonna sonka paradicsom kígyóuborka tv-paprika fejes saláta vöröshagyma fokhagyma burgonya	alma petrezselyemzöld friss kapor gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller zöldborsó citrom spárga lilahagyma padlizsán	rizs meggybefőtt liszt tojás réteslap csigatészta zsemlemorzsa keményítő olívaolaj étolaj (napraforgó) vaj méz keményítő	alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, porcukor, só, citromlé, ecet, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű, szegfűszeg, egész és őrölt fahéj)

keményítő búzadara	cukkini zsemle	búzadara csokoládé	
Előételek		Sajtropogós sajtmártással, Hortobágyi húsos palacsinta, Hússalátával töltött paradicsom, Sonkaropogós remulade mártással, Rántott cukkini tartármártással	
Levesek		Hideg meggyleves, Zöldségleves, Csontleves, Hideg fahéjas almaleves	
Levesbetétek		Vajas galuska, Májgombóc, Daragaluska	
Húsételek		Párizsi sertésborda, Sült csirkecomb, Rántott csirkecomb-filé, Natúr sertésborda, Magyaróvári sertésborda	
Köretek		Burgonyapüré, Párolt rizs, Párolt gyümölcs, Rizibizi, Párolt zöldségek, Zöldséges rizs	
Saláták		Idei vegyes saláta, Fejes saláta, Paradicsom saláta	
Desszertek		Máglyarakás, Meggyes lepény, Alma mézes bundában, Almás palacsinta, Meggyes rétes	
4.) Nyersanyagkosár			
marha hátszín egész csirke fogas filé füstölt szalonna bacon szalonna paradicsom tv-paprika csemege uborka jég saláta vörös hagyma burgonya citrom metélő hagyma sárgarépa petrezselyem gyökér karalábé	zeller zöldborsó petrezselyem zöld friss kapor fokhagyma fejes káposzta fejes saláta citrom ananász trappista sajt margarin (Ráma) vaj tej joghurt tejföl tejszín	mascarpone sajt rizs liszt tojás vaníliás pudingpor piros ételfesték rumaroma élesztő aszalt szilva aszalt sárgabarack zsemlemorzsa tarhonya zsemle méz keményítő olívaolaj étolaj	olívabogyó (zöld) csemege uborka zselatin alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, porcukor, só, citromlé, ecet, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű, szegfűszeg, egész és őrölt fahéj)
Előételek		Cézár saláta, Zöldségropogós sajtmártással, Waldorf saláta, Kocsonyázott sonkatekercs, Gundel saláta	
Levesek		Zöldborsóleves, Erőleves Royal módra, Sertésragu-leves, Csirkeragu-leves, Orjaleves	
Levesbetétek		Vajas galuska, Csipetke, Reszelt tészta, Cérnametélt	
Húsételek		Hagymás rostélyos, Lecsós rostélyos, Csáky rostélyos, Harcsafilé rántva, Kijevi csirkemell	

Köretek	Sült kockaburgonya, Tarhonya, Vajas galuska, Vajas burgonya, Rizibizi
Saláták	Káposzta saláta, Idei vegyes saláta, Paradicsom saláta
Desszertek	Piskótatekercs puncsmártással, Csörögefánk rumos barackízzel, Ízes palacsinta, Farsangi fánk baracklekvárral, Csehfánk

Javasolt menüsorok

1.	Zöldség krémleves rántott borsóval Szárnyasmáj rizottó Jércemell-filé milánói módra Túrógombóc porcukorral és tejföllel	**11.**	Hideg meggyleves Sajtropogós sajtmártással Párizsi sertésborda burgonyapürével Idei vegyes saláta Máglyarakás
2.	Zellerkrémleves sajt chipsszel Bevert tojás hadik módra Borsos tokány puliszkával Paradicsom saláta Vargabéles párolt gyümölccsel	**12.**	Zöldségleves vajas galuskával Hortobágyi húsos palacsinta Sült csirkecomb párolt rizzsel és párolt gyümölccsel Meggyes lepény
3.	Tormakrémes sonkatekercs (francia saláta talapzaton) Burgonya krémleves pirított zsemlekockával Párizsi szűzérmék párolt rizzsel Tejfölös uborkasaláta Szilvás gombóc fahéjas porcukorral	**13.**	Hússalátával töltött paradicsom Csontleves májgombóccal Rántott csirkecomb-filé rizibizivel Fejes saláta Alma mézes bundában
4.	Kaszinótojás (francia saláta talapzaton) Alföldi gulyás csipetkével Rántott csirkemell-filé burgonyapürével Káposzta saláta Túrós palacsinta	**14.**	Csontleves daragaluskával Sonkaropogós remulade mártással Natúr sertésborda párolt zöldségekkel, rizzsel Almás palacsinta
5.	Csirke-raguleves reszelt tésztával Bevert tojás bakonyi módra Cordon Blue csirkemell rizibizivel Fejes saláta Túrós rétes	**15.**	Hideg fahéjas almaleves Rántott cukkini tartármártással Magyaróvári sertésborda zöldséges rizzsel Paradicsom saláta Meggyes rétes
6.	Jércesaláta Tavaszi zöldséges csipetkével Töltött paprika petrezselymes burgonyával Gundel palacsinta	**16.**	Cézár saláta Zöldborsóleves vajas galuskával Hagymás rostélyos sült kockaburgonyával Káposzta saláta Piskótatekercs puncsmártással
7.	Orosz hússaláta Zöldbableves vajas galuskával Pisztráng roston petrezselymes burgonyával Paradicsom saláta Meggyes rétes	**17.**	Erőleves Royal módra Zöldségropogós sajtmártással Lecsós rostélyos tarhonyával Csörögefánk rumos barackízzel

8.	Kocsonyázott bevert tojás spárgával Karfiolleves vajas galuskával Bácskai rizses hús Uborka saláta Csokoládé pohárkrém	**18.**	Waldorf saláta Sertésragu-leves Csáky rostélyos vajas galuskával Ízes palacsinta
9.	Füstölt halsalátával töltött paradicsom Húsleves cérnametélttel Csikóstokány galuskával Káposzta saláta Csokoládé fánk csokoládé mártással	**19.**	Kocsonyázott sonkatekercs Csirkeragu-leves Harcsafilé rántva vajas burgonyával Idei vegyes saláta Farsangi fánk baracklekvárral
10.	Sajtkoktél Csontleves húsgombóccal Erdélyi rakott káposzta Almás kelt palacsinta	**20.**	Gundel saláta Orjaleves cérnametélttel Kijevi csirkemell rizibizivel Paradicsom saláta Csehfánk

A gyakorlati képzés során elkészítésre és gyakorlásra javasolt ételek listája		
Ételfőcsoport neve	**Ételek neve**	**Megjegyzés**
Hideg előételek	Füstölt halsalátával töltött paradicsom Kocsonyázott sonkatekercs Cézár saláta Görögsaláta Hússalátával töltött paradicsom Kaszinótojás Tormakrémes sonkatekercs Kocsonyázott bevert tojás spárgával Gundel saláta Konfitált jércemellel töltött paradicsom Zöldséges bulgursaláta Sajtkoktél Jércesaláta Orosz hússaláta Waldorf saláta	
Levesek + levesbetétek	Erőleves Royal módra Húsleves daragaluskával Orjaleves cérnametélttel Lebbencsleves Sertés raguleves vajasgaluskával Zöldbableves csipetkével Hideg fahéjas almaleves Csontleves májgombóccal Tarhonyaleves Karfiolleves vajas galuskával Újházy tyúkhúsleves Gulyásleves csipetkével Alföldi gulyás csipetkével Zellerkrémleves sajtchips-szel Palócleves Zöldborsóleves vajasgaluskával Minestrone Hideg meggyleves Magyaros burgonyaleves csipetkével Magyaros zöldségleves csipetkével Gombaleves vajas galuskával Tavaszi zöldségleves daragaluskával Sárgaborsópüréleves kolbász chips-szel Lencseleves füstölt kolbásszal Zelleres burgonya-püréleves, kenyérchips-szel Paradicsomleves, zeller chips-szel Hideg eperkrém leves marinált eperrel Szárnyasaprólék leves vajas galuskával Csirke-raguleves reszelt tésztával Brokkoli krémleves sajtos krutonnal Burgonya krémleves pirított zsemlekockával Kelvirágleves vajas galuskával	

	Gombóc leves Gombakrémleves, rántott borsóval Zöldség krémleves rántott borsóval	
Meleg előételek	Rántott gombafejek tartármártással Bevert tojás bakonyi módra Bevert tojás hadik módra Sonkaropogós Sajtropogós sajtmártással Zöldségropogós sajtmártással Hortobágyi húsos palacsinta Szárnyasmáj rizottó	
Főételek	Bácskai rizses hús Töltött paprika Borsos tokány Hagymás rostélyos Csáky rostélyos Erdélyi rakott káposzta Bécsi szelet Párizsi szűzérmék Rántott csirkemell-filé Harcsafilé rántva Paprikás csirke Pacalpörkölt Lecsós rostélyos Egészben sült Mandulás pisztráng Pisztráng roston Kijevi jércemell Cordon Blue csirkemell Párizsi sertésborda Tűzdelt pulykamell Borjújava Dubarry módra Natúr sertésborda Kijevi csirkemell Harcsafilé bakonyi módra Csülök pörkölt Ropogós sertéscsülök Gombás borjútokány Csikóstokány Bélszínérmék Budapest módra Fehérboros házinyúlragu gombákkal Magyaróvári sertésborda Hagymás rostélyos Gödöllői töltött csirkecomb Sült csirkecomb Rántott csirkecomb-filé Vörösboros szarvaspörkölt Sertésjava Holstein módra Rozmaringos bárányсült Jércemell-filé milánói módra	

Köretek	Petrezselymes burgonya Hagymás burgonyasaláta Galuska Párolt rizs Puliszka Sósburgonya Petrezselymes hordó burgonya Burgonyapüré Párolt alma Jázmin rizs Rizibizi Paradicsomos jázmin rizs Angolos zöldbab Tarhonya Tojásos galuska Szalonnás zöldbab Pirított burgonya Párolt káposzta Rácsos burgonya Pirított burgonyagombóc Petrezselymes burgonya Vajas burgonya Petrezselymes rizs Burgonya fánk Sült mogyoróburgonya	
Főzelékek feltéttel	Kapros tökfőzelék, fasírtgolyókkal Sólet, füstölt hússal, tojással Paradicsomos káposztafőzelék, zúza pörkölttel Lencsefőzelék, fokhagymás sertéssülttel	
Mártások, pecsenyelevek	Remoulade mártás	
Egyszerű tésztaételek	Sztrapacska	
Saláták	Uborkasaláta Franciasaláta Fejes saláta Majonézes zellersaláta Paradicsomsaláta Káposztasaláta Friss vegyes vágott Idei vegyes saláta	
Desszertek	Forgácsfánk rumos barackízzel Farsangi fánk barackízzel Csokoládé fánk, csokoládé mártással Meggyes rétes Almás rétes Almás kelt palacsinta Almás palacsinta Túrós rétes vanília mártással Csokoládé pohárkrém Aranygaluska borhabbal/vanília sodóval	

	Piskóta tekercs, vanília mártással Vargabéles vörösboros meggyel/párolt gyümölccsel Rizsfelfújt, málnacoulis Gundel palacsinta Diópuding csokoládémártással Alma bortésztában borhabbal Alma mézes bundában Túrós palacsinta vanília mártással Almás lepény Túrós lepény Ízes palacsinta Császármorzsa barackízzel Ízes bukta Máglyarakás Cseh fánk karamellizált gyümölcsökkel Hideg gyümölcsrizs Csokoládé mousse szezonális bogyós gyümölccsel Piskótatekercs puncsmártással Francia palacsinta csokoládéhabbal Túrógombóc porcukorral és tejföllel Stíriai metélt Szilvás gombóc vajas morzsában Darafelfújt, epercoulis Tolófánk sárgabarack lekvárral Rákóczi túrós lepény Mandulapuding csokoládémártással	