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

5 1013 23 02 CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS
5 1013 23 06 SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS
5 1013 23 07 TURISZTIKAI TECHNIKUS
5 1013 23 08 VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

Szakképzési törvény: 2019

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

Hatályos 2023. november 21-től

Tartalom

Közismereti tantárgyak és óraszámok speciális nyelvi előkészítő évfolyammal (9. Ny) 8

Közismereti tantárgyak és óraszámok 9-13. évfolyamon technikumi képzésben 9

Tantárgyak és óraszámok ágazati alapképzésben (9-10. évfolyam) 10

Megjegyzés óraszám eltérésről a 2024/25 tanévben 10

ÁGAZATI ALAPKÉPZÉS 11

9. évfolyam 11

Munkavállalói ismeretek 11
9. évfolyam (0,5 óra) 11

A munka világa 13
9. évfolyam (0,5 óra) 13

IKT a vendéglátásban I. 15
9. évfolyam (1 óra) 15

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek 16

A cukrászati termelés alapjai elmélet 17
9. évfolyam (0,5 óra) 17

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat 19
9. évfolyam (0,5 óra) 19

Az ételkészítés alapjai elmélet 21
9. évfolyam (0,5 óra) 21

Az ételkészítés alapjai gyakorlat 23
9. évfolyam (0,5 óra) 23

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet 25
9. évfolyam (0,5 óra) 25

A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat 27
9. évfolyam (0,5 óra) 27

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 29

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet 30
9. évfolyam (0,5 óra) 30

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat 32
9. évfolyam (0,5 óra) 32

10. évfolyam 34

IKT a vendéglátásban II. 34
10. évfolyam (1 óra) 34

A cukrászati termelés alapjai elmélet 35
10. évfolyam (1 óra) 35

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat 37
10. évfolyam (1 óra) 37

Az ételkészítés alapjai elmélet 39
10. évfolyam (1 óra) 39

Az ételkészítés alapjai gyakorlat 41
10. évfolyam (1 óra) 41

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet 43
10. évfolyam (1 óra) 43

A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat 45
10. évfolyam (1 óra) 45

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 47
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet 48
10. évfolyam (1 óra) 48
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat 50
10. évfolyam (1 óra) 50
Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata 52
SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS 54
5 1013 23 02 55
CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS 55
A SZAKMA ALAPADATAI 55
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam) 56
Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként 59
11. évfolyam 60
Előkészítés 60
11. évfolyam (3 óra) 60
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 62
11. évfolyam (2 óra) 62
Cukrászati termékek készítése 64
11. évfolyam (5,5 óra) 64
Cukrászati termékek befejezése, díszítése 69
11. évfolyam (1 óra) 69
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás 71
11. évfolyam (2,5 óra) 71
12. évfolyam 73
Előkészítés 73
12. évfolyam (1 óra) 73
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 75
12. évfolyam (1 óra) 75
Cukrászati termékek készítése 77
12. évfolyam (8 óra) 77
Cukrászati termékek befejezése, díszítése 83
12. évfolyam (2 óra) 83
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás 86
12. évfolyam (2 óra) 86
13. évfolyam 88
Cukrász szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület 88
Üzleti menedzsment 89
13. évfolyam (9 óra) 89
Marketing és protokoll 96
13. évfolyam (3 óra) 96
Speciális szakmai kompetenciák 98
13. évfolyam (10 óra) 98
Munkavállalói idegen nyelv 101
13. évfolyam (2 óra) 101
Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga 104

A nyersanyagkosarak termékei 107
5 1013 23 06 115
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS 115
A SZAKMA ALAPADATAI 115
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam) 116
Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként 122
11. évfolyam 123
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás 123
11. évfolyam (2 óra) 123
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása 127
11. évfolyam (2 óra) 127
Ételkészítés-technológiai ismeretek 130
11. évfolyam (7 óra) 130
Ételek tálalása 136
11. évfolyam (1 óra) 136
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 139
11. évfolyam (2 óra) 139
12. évfolyam 142
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás feldolgozás 142
12. évfolyam (1 óra) 142
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása 145
12. évfolyam (1 óra) 145
12. évfolyam (7 óra) 147
Ételek tálalása 152
12. évfolyam (3 óra) 152
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 155
12. évfolyam (2 óra) 155
13. évfolyam 158
Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület 158
Üzleti menedzsment 159
13. évfolyam (9 óra) 159
Marketing és protokoll 166
13. évfolyam (4 óra) 166
Speciális szakmai kompetenciák 169
13. évfolyam (9 óra) 169
Munkavállalói idegen nyelv 171
13. évfolyam (2 óra) 171
Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga 176
A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként 180
1.) Nyersanyagkosár 180
2.) Nyersanyagkosár 181
3.) Nyersanyagkosár 182
4.) Nyersanyagkosár 183
Javasolt menüsorok 183
5 1013 23 07 185
TURISZTIKAI TECHNIKUS 185
A SZAKMA ALAPADATAI 185

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam) 186
Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként 189
11. évfolyam 190
Beszerzés és értékesítés 190
11. évfolyam (2 óra) 190
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás 194
11. évfolyam (7 óra) 194
Speciális szolgáltatások 197
11. évfolyam (2 óra) 197
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok 199
11. évfolyam (1 óra) 199
Adminisztráció és elszámolás 201
11. évfolyam (2 óra) 201
12. évfolyam 204
Beszerzés és értékesítés 204
12. évfolyam (2 óra) 204
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás 206
12. évfolyam (8 óra) 206
Speciális szolgáltatások 209
12. évfolyam (1 óra) 209
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok 211
12. évfolyam (2 óra) 211
Adminisztráció és elszámolás 213
12. évfolyam (1 óra) 213
13. évfolyam 215
Üzleti menedzsment a turizmusban 216
13. évfolyam (10 óra) 216
Turizmusmarketing és protokoll 219
13. évfolyam (4 óra) 219
Országismeret magyar nyelven 223
13. évfolyam (8 óra) 223
Munkavállalói idegen nyelv 226
13. évfolyam (2 óra) 226
Turizmus-vendéglátás ágazat TURISZTIKAI TECHNIKUS szakmai vizsga 230
A szakmai vizsgán értékelésre kerülő feladatok 232
5 1013 23 08 233
VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS 233
A SZAKMA ALAPADATAI 233
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam) 234
Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként 238
11. évfolyam 239
Rendezvényszervezési ismeretek 239
11. évfolyam (3 óra) 239
Vendégtéri ismeretek 243
11. évfolyam (3 óra) 243
Étel- és italismeret 245

11. évfolyam (5 óra) 245

Értékesítési ismeretek **248**
11. évfolyam (1 óra) 248

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek **250**
11. évfolyam (2 óra) 250

12. évfolyam **253**

Rendezvényszervezési ismeretek **253**
12. évfolyam (2 óra) 253

Vendégtéri ismeretek **256**
12. évfolyam (2 óra) 256

Étel- és italismeret **258**
12. évfolyam (6,5 óra) 258

Értékesítési ismeretek **262**
12. évfolyam (2,5 óra) 262

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek **265**
12. évfolyam (1 óra) 265

13. évfolyam **267**

Üzleti menedzsment **267**
13. évfolyam (10 óra) 268

Marketing és protokoll **275**
13. évfolyam (5 óra) 275

Speciális szakmai kompetenciák **278**
13. évfolyam (7 óra) 278

Munkavállalói idegen nyelv **280**
13. évfolyam (2 óra) 280

Turizmus-vendéglátás ágazat VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga **285**

A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőmunka-feladatok, szituációk **289**

Mellékletek **292**

1. sz. melléklet **292**

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek tantárgy - Turisztikai szervező szakmairány számára (speciális nyelvi előkészítő 9. Ny évfolyammal) **292**

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek **292**
13. évfolyam (2 óra) 292

2. sz. melléklet **294**

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek tantárgy – Turizmus-vendéglátás ágazat technikumi képzés (Cukrász szaktechnikus, Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus) számára **294**

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek **294**
12. évfolyam (1 óra) 294

3. sz. melléklet **297**

Óraszám eltérés 10. C és 10. D osztályok esetében a *Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek* tantárgyai esetében a 2024/25 tanévben **297**

Óraháló ágazati alapképzés 10. évfolyam - 10. C és 10. D osztályok **297**

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok **298**
10. évfolyam (2 óra) 298

Az ételkészítés alapjai gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok **300**
10. évfolyam (2 óra) 300

A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok **302**
10. évfolyam (2 óra) 302
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok **304**
10. évfolyam (2 óra) 304

Közismereti tantárgyak és óraszámok speciális nyelvi előkészítő évfolyammal (9. Ny)

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Turisztikai technikus 2020 kerettantervhez érvényes

2024/2025	Gyakorlat (%)	9. Ny							9. évf.						
Közismeret		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Közismeret		1080	1080	0	30	0	30	0	972	864	108	24	3	27	0
1. idegen nyelv Angol Kommunikáció 6		216	216		6		6								
1. idegen nyelv Angol Nyelvtan 3		108	108		3		3								
1. idegen nyelv Angol Civilizáció 6		216	216		6		6								
2. idegen nyelv Német 3		108	108		3		3								
Matematika 1		36	36		1		1								
Magyar nyelv és irodalom 1		36	36		1		1								
Tanulásmódszertan 1		36	36		1		1								
Informatika 3		108	108		3		3								
Testnevelés és sport 5		180	180		5		5								
Osztályfőnöki 1		36	36		1		1								
Irodalom									108	108		3		3	
Magyar nyelv									36	36		1		1	
1.Idegen nyelv (Angol)									144	144		4		4	
2. Idegen nyelv (Német)									108		108		3	3	
Matematika									144	144		4		4	
Történelem									108	108		3		3	
Állampolgári ismeretek										-					
Digitális kultúra									36	36		1		1	
Testnevelés									144	144		4		4	
Osztályfőnöki									36	36		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy									108	108		3		3	
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz															
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához															
Érettségire felkészítő tantárgy angol óraszámához															
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek															

2024/2025	10. évf							11.évf.							
Közismeret	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				
Tantárgyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak
Közismeret	900	864	36	24	1	25	0	720	684	36	19	1	20	0	0
Irodalom	144	144		4		4		72	72		2		2		
Magyar nyelv	36	36		1		1		36	36		1		1		
1.Idegen nyelv (Angol)	144	144		4		4		108	108		3		3		
2. Idegen nyelv (Német)	36		36		1	1		36		36		1	1		
Matematika	144	144		4		4		108	108		3		3		
Történelem	108	108		3		3		72	72		2		2		
Állampolgári ismeretek															
Digitális kultúra															
Testnevelés	144	144		4		4		108	108		3		3		
Osztályfőnöki	36	36		1		1		36	36		1		1		
Kötelező komplex természettudományos tantárgy											-				
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	72	72		2		2		72	72		2		2		
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához								72	72		2		2		
Érettségire felkészítő tantárgy angol óraszámához															
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	36	36		1		1									

2024/2025	12.évf								13. évf						
Közismeret	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Közismeret	625	563	62	18	2	20	0	0	310	124	186	4	6	10	0
Irodalom	62	62		2		2									
Magyar nyelv	31	31		1		1									
1.Idegen nyelv (Angol)	93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
2. Idegen nyelv (Német)	62		62		2	2			62		62		2	2	
Matematika	93	93		3		3									
Történelem	62	62		2		2									
Állampolgári ismeretek	31	31		1		1									
Digitális kultúra															
Testnevelés	93	93		3		3									
Osztályfőnöki	36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy															
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz															
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához	31	31		1		1									
Érettségire felkészítő tantárgy angol óraszámához	31	31		1		1									
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek									62		62		2	2	

A **Turisztikai technikus** képzés 13. évfolyamán a közismereti óraszám keretében *Pénzügyi és vállalkozási ismeretek* tantárgy oktatására kerül sor, melyre vonatkozóan a tananyagtartalom az **1. sz. melléklet**ben található.

Közismereti tantárgyak és óraszámok 9-13. évfolyamon technikumi képzésben

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat 2020 kerettantervhez érvényes																																				
		2024/2025																																				
		9. évf.							10. évf							11.évf.								12.évf							13. évf						
Közismeret	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Közismeret		**972**	**864**	**108**	**24**	**3**	**27**	**0**	**900**	**864**	**36**	**24**	**1**	**25**	**0**	**720**	**684**	**36**	**19**	**1**	**20**	**0**	**0**	**625**	**563**	**62**	**18**	**2**	**20**	**0**	**0**	**310**	**124**	**186**	**4**	**6**	**10**	**0**
Irodalom		144	*108*	36	3	1	4	0	144	*144*		4		4	0	72	*72*		2		2	0	0	93	*62*	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	0	31	*31*		1		1									
Idegen nyelv		144	*144*		4		4	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		180	*144*	36	4	1	5	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3									
Történelem		108	*108*		3		3	0	108	*108*		3		3	0	72	*72*		2		2	0	0	93	*62*	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek			-					0	0	*0*				0	0	0	*0*		0		0	0	0	31	*31*		1		1									
Digitális kultúra		72	*36*	36	1	1	2	0	36		36		1	1	0	36		36		1	1	0	0	0	*0*		0		0	0	0							
Testnevelés		144	*144*		4		4	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3									
Osztályfőnöki		36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	0	36	*36*		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	*108*		3		3	0							0	0	*0*		-			0	0															
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: **Földrajz**			-						72	*72*		2		2	0	72	*72*		2		2	0	0														
Érettségire felkészítő tantárgy **matematika** óraszámához			-													72	*72*		2		2	0	0	62	*62*		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához																																					
Érettségire felkészítő projektnap																																					
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			-																																		
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek I.			-						36	*36*	0	1		1																	93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek II.			-																												31		31		1	1	

A **Cukrász**, a **Szakács** és a **Vendégtéri szaktechnikus** képzések 13. évfolyamán a közismereti óraszám keretében *Pénzügyi és vállalkozási ismeretek* tantárgy oktatására kerül sor, melyre vonatkozóan a tananyagtartalom az **2. sz. melléklet**ben található.

Tantárgyak és óraszámok ágazati alapképzésben (9-10. évfolyam)

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat 2020 kerettantervhez érvényes													
		2024/2025												
		9. évf.							10. évf					
Közismeret	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Ágazati alapoktatás		252	252		7		4	3	324	324		9		4	5
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5								
Álláskeresés			5												
Munkajogi alapismeretek			5												
Munkaviszony létesítése			5												
Munkanélküliség			3												
Munkavállalói idegen nyelv	0%														
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések															
Önéletrajz és motivációs levél															
„Small talk" – általános társalgás															
Állásinterjú															
A munka világa	0%	54	54		1,5		1,5								
Alapvető szakmai elvárások			9												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok			36												
Munkabiztonság és egészségvédelem			9												
IKT a vendéglátásban I.	100%	36	36		1			1		36					
Digitális eszközök a vendéglátásban		36	36		1			1							
IKT a vendéglátásban II.									36			1			1
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9					
Digitális eszközök a turizmusban										27					
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	144	144		4		2	2	288	288		8		4	4
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1
Az ételkészítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1

Megjegyzés óraszám eltérésről a 2024/25 tanévben

A 2024/25 tanévben a **10. C** (a 2023/24 tanévben Szent Lőrinc Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola 9. A) és **10. D** (a 2023/24 tanévben Szent Lőrinc Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola 9. B) osztályok esetében az ágazati alapképzés keretében a *Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek* tantárgyai csak elméletben kerültek oktatásra, így ezek a tantárgyak a fenti osztályok számára ebben a tanévben csak gyakorlaton kerülnek oktatásra (heti 2-2 óra). A tantárgyi óraháló, valamint a tananyagtartalom az **3. sz. melléklet**ben található.

ÁGAZATI ALAPKÉPZÉS

9. évfolyam

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
10. évfolyam	0 óra	0 óra
11. évfolyam	0 óra	0 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Álláskeresés	5 óra
Munkajogi alapismeretek	5 óra
Munkaviszony létesítése	5 óra
Munkanélküliség	3 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

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
10. évfolyam	0 óra	0 óra
11. évfolyam	0 óra	0 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Alapvető szakmai elvárások	9 óra
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36 óra
Munkabiztonság és egészségvédelem	9 óra
Az éves óraszám	**54 óra**

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 I.

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	1 óra	36 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Digitális eszközök a vendéglátásban	36 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

GYAKORLAT heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 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

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 9. és 10. évfolyamon, 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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Cukrászüzem helységei, munkaterületei	3 óra
A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok	6 óra
Cukrászati alapműveletek	6 óra
Cukrászati félkész termékek csoportjai	3 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

ELMÉLET heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 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 6 óra**	Tésztalazítási módok Cukorkészítmények előállítása Tésztakészítés és feldolgozás Sütés Kikészítő műveletek Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései
4.	**Cukrászati félkész termékek csoportjai 3 óra**	Tészták Töltelékek Bevonóanyagok

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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Cukrászüzem helységei, munkaterületei	3 óra
A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei	3 óra
Cukrászati alapműveletek gyakorlása	3 óra
Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája	9 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

GYAKORLAT heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 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 3 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 3 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 9 óra**	-Linzerkarika -Néró

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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
A konyha felépítése, helységei, munkaterületei	6 óra
Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei	3 óra
Konyhatechnológiai műveletek	6 óra
Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája	3 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

ELMÉLET heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 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** **3 óra**	A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények
3.	**Konyhatechnológiai műveletek** **6 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
4.	**Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája** **3 óra**	- Zöldséges rizottó - 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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
A konyha felépítése, munkaterületei	3 óra
Az ételkészítés előkészítő műveletei	3 óra
Az ételkészítés alapműveletei	3 óra
Alapkészítmények előállítása és tálalásuk	9 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

GYAKORLAT heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 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** **3 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** **3 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
4.	**Alapkészítmények előállítása és tálalásuk** **9 óra**	- Zöldséges rizottó - 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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Higiénia, HACCP, munkavédelem	3 óra
A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei	3 óra
Eszközismeret	2 óra
A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései	1 óra
Terítési formák, felszolgálási módok	3 óra
A vendég fogadása, kommunikáció, etikett	3 óra
Vendég- és szervizterek előkészítése	3 óra
A vendég asztalánál készülő ételek és italok	0 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

ELMÉLET heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 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 2 óra**	Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Váltások (egyszerű és különleges)
4.	**A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései 1 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 3 óra**	Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái
6.	**A vendég fogadása, kommunikáció, etikett 3 óra**	Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint)
7.	**Vendég- és szervizterek előkészítése 3 óra**	Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete

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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata	3 óra
A terítés folyamata	6 óra
Az értékesítés alapjai	3 óra
A svájci felszolgálási mód gyakorlása	6 óra
Alkoholmentes koktélok készítése a vendég asztalánál	0 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

GYAKORLAT heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata 3 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 6 óra**	A terítés szabályai A terítés menete Terítési módok gyakorlása Egyszerű terítés A szerviztér felkészítése Eszközök előkészítése
3.	**Az értékesítés alapjai 3 óra**	Etikett-protokoll szabályok A vendég fogadása Az ültetés szabályai A vendég-igény felmérése
4.	**A svájci felszolgálási mód gyakorlása 6 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

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 (9. és 10. évfolyam), 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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja	6 óra
Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai	9 óra
Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon	3 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

ELMÉLET heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 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 3 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

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	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

9. évfolyam (0,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Turisztikai ismeretek a gyakorlatban	10 óra
Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai	6 óra
Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon	2 óra
Az éves óraszám	**18 óra**

GYAKORLAT heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban 10 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 2 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

10. évfolyam

IKT a vendéglátásban II.

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	1 óra	36 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9 óra
Digitális eszközök a turizmusban	27 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Digitális tananyagtartalmak alkalmazása** **9 óra**	Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)
2.	**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

A cukrászati termelés alapjai elmélet

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Cukrászati alapműveletek	6 óra
Cukrászati félkész termékek csoportjai	9 óra
Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői	12 óra
Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája	9 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

ELMÉLET **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati alapműveletek 6 óra**	Tésztakészítés és feldolgozás Sütés Kikészítő műveletek Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései
2.	**Cukrászati félkész termékek csoportjai 9 óra**	Tészták Töltelékek Bevonóanyagok
3.	**Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői 12 óra**	Uzsonnasütemények Kikészített sütemények Hidegcukrászati termékek Bonbonok

4.	**Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája** **9 óra**	- Linzerkarika - Néró - Piskóta rolád - Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei	9 óra
Cukrászati alapműveletek gyakorlása	9 óra
Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája	18 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei 9 óra**	A cukrászati nyersanyagok előkészítése A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése Mérési műveletek végzése: - tömeg, űrtartalom - mértékegységek átváltása - tárázás
2.	**Cukrászati alapműveletek gyakorlása 9 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

3.	**Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája 18 óra**	-Linzerkarika -Néró -Piskóta rolád -Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

Az ételkészítés alapjai elmélet

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei	3 óra
Konyhatechnológiai műveletek	24 óra
Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája	9 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

ELMÉLET **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei 3 óra**	A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

2.	**Konyhatechnológiai műveletek** **24 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
3.	**Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája** **9 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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Az ételkészítés előkészítő műveletei	3 óra
Az ételkészítés alapműveletei	15 óra
Alapkészítmények előállítása és tálalásuk	18 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az ételkészítés előkészítő műveletei** **3 óra**	Előkészítő műveletek: - zöldségek, gyümölcsök előkészítése: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás - húsok előkészítő műveletei: darabolás, filézés, csontozás

2.	**Az ételkészítés alapműveletei** **15 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
3.	**Alapkészítmények előállítása és tálalásuk** **18 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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Eszközismeret	4 óra
A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései	2 óra
Terítési formák, felszolgálási módok	6 óra
A vendég fogadása, kommunikáció, etikett	6 óra
Vendég- és szervizterek előkészítése	6 óra
A vendég asztalánál készülő ételek és italok	12 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

ELMÉLET **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Eszközismeret** **4 óra**	Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök
2.	**A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései** **2 óra**	A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések
3.	**Terítési formák, felszolgálási módok** **6 óra**	Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok

4.	**A vendég fogadása, kommunikáció, etikett** **6 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
5.	**Vendég- és szervizterek előkészítése** **6 óra**	A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód
6.	**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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata	6 óra
A terítés folyamata	3 óra
Az értékesítés alapjai	6 óra
A svájci felszolgálási mód gyakorlása	9 óra
Alkoholmentes koktélok készítése a vendég asztalánál	9 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata 6 óra**	Az értékesítéssel kapcsolatos teendők (gépek beüzemelése, kezelése) A vendégtér előkészítése a vendég fogadására
2.	**A terítés folyamata 3 óra**	A terítés menete Terítési módok gyakorlása Egyszerű terítés A szerviztér felkészítése Eszközök előkészítése

3.	**Az értékesítés alapjai** **6 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** **9 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 (9. és 10. évfolyamon 1-1), 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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon	6 óra
Szálláshelyek csoportosítása, minősítése	6 óra
Szálláshelyek helyiségei, munkakörei	6 óra
Szálláshelyek szolgáltatásai	9 óra
Eger és a régió szálláshelyei, szolgáltatásai	9 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

ELMÉLET **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**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

2.	**Szálláshelyek csoportosítása, minősítése 6 óra**	Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok
3.	**Szálláshelyek helyiségei, munkakörei 6 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
4.	**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
5.	**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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra
10. évfolyam	1 óra	36 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Turisztikai ismeretek a gyakorlatban	2 óra
Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon	4 óra
Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban	12 óra
Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége	9 óra
Eger és a régió szálláshelyei	9 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban 2 óra**	Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger nevezetességeinek megismerése, meglátogatása - városismereti séta

2.	**Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon 4 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
3.	**Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban 12 óra**	Szálláshelyek csoportosítása, típusai, szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése, standardok Szállodalátogatás (Egerben vagy vonzáskörzetében)
4.	**Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége 9 óra**	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken
5.	**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 OKTATÁS

5 1013 23 02

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam)

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																							
	11.évf.								12.évf								13. évf						
Közismeret	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Munkavállalói idegen nyelv																	62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																		*11*					
Önéletrajz és motivációs levél																		*20*					
„Small talk" – általános társalgás																		*11*					
Állásinterjú																		*20*					
Szakirányú oktatás	504	454	50	14		5,5	4,5	4	504	446	58	14		3	7	4	744	620	124	24		6,5	17,5
Előkészítés	108	90	18	3		3	0	0	36	18	18	1		1	0	0							
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok,		*90*	18																				
Munkafolyamatok előkészítése										*18*	18												
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	72	72		2		0	0	2	36	36		1		0	0	1							
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek		72								36													
Cukrászati termékek készítése	198	184	14	5,5		0	3,5	2	288	284	4	8		0	5	3							
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek	25	*18*	7						22	*22*													
Tészták és uzsonnasütemények készítése	48	*48*							0	*0*													
Tészták és sós teasütemények készítése	47	*40*	7						0	*0*													
Krémes készítmények előállítása	30	*30*							0	*0*													
Édes teasütemények, mézesek készítése	48	*48*							0	*0*													
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek									74	*74*													
Nemzetközi cukrászati termékek készítése									92	*92*													
Bonbonok készítése									28	*30*	-2												
Hidegcukrászati termékek készítése									24	*30*	-6												
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével									48	*36*	12												

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																							
	11.évf.								12.évf								13. évf						
Közismeret	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**36**	**36**		**1**			**1**		**72**	**72**		**2**		**0**	**2**	**0**							
Bevonatok készítése, alkalmazása		*9*								*12*													
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		*27*								*30*													
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése										*30*													
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás	**90**	**72**	**18**	2,5		2,5			**72**	**36**	**36**	**2**		**2**	**0**	**0**	0	0	0	0			
Anyaggazdálkodás		*36*																					
Cukrászati termékek kalkulációja		*36*	**18**							*18*													
Elszámoltatás										*18*	36							0					
Üzleti menedzsment		0								0							**279**	**217**	**62**	**9**		**4,5**	**4,5**
Gazdálkodás a bevételekkel																		*36*					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési																		*17*	**31**				
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																		*114*					
Létszám- és bérgazdálkodás																		*16*	**21**				
Vezetés a gyakorlatban																		*18*					
Vállalkozás indítása																		*16*	**10**				
Marketing és protokoll																	**93**	**93**	**0**	**3**		**0**	**3**
Marketing																		63					
Viselkedés és üzleti protokoll																		30					
Speciális szakmai kompetenciák																	**310**	**248**	**62**	**10**		**0**	**10**
Cukrászdai értékesítés																		174	62				
Cukrászati munkaszervezés																		74					
Szabad szakmai órakeret			50								58								124				
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			36								62								186				
Összesen:	***1224***			**34**		**25,5**	**4,5**	**4**	***1129***			**34**		**23**	**7**	**4**	***1054***			**34**		16,5	17,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat								**175**								**200**							
								25								25							
Eger, 2024. 03.25																							

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	0	0	454	446	0
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	50	58	124
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	50	58	124
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként

Cukrász szaktechnikus		11. évfolyam				12. évfolyam				13. évfolyam		
		intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
		I.	II.	III.		I.	II.	III.				
Előkészítés	**heti óraszám**	**3**	**0**	**0**	**3**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	108	0	0	108	36	0	0	36	0	0	0
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	**heti óraszám**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36	0	0	0
Cukrászati termékek készítése	**heti óraszám**	**0**	**3,5**	**2**	**5,5**	**0**	**5**	**3**	**8**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	0	126	72	198	0	180	108	288	0	0	0
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**heti óraszám**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	0	36	0	36	0	72	0	72	0	0	0
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	**heti óraszám**	**2,5**	**0**	**0**	**2,5**	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	90	0	0	90	72	0	0	72	0	0	0
Üzleti menedzsment	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4,5**	**4,5**	**9**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	139,5	139,5	279
Marketing és protokoll	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**3**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	93	93
Speciális szakmai kompetenciák	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	310	310
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**5,5**	**4,5**	**4**	**14**	**3**	**7**	**4**	**14**	**6,5**	**17,5**	**24**
	éves óraszám	**198**	**144**	**144**	**504**	**108**	**252**	**144**	**504**	**201,5**	**542,5**	**744**

11. 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	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	3	0	0	3	1	0	0	1
éves óraszám	108	0	0	108	36	0	0	36

A szabad órakeretből 11. évfolyamon 18 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

11. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	108 óra	108	0	0
Munkafolyamatok előkészítése	0	0	0	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**108**	**0**	**0**

Előkészítés I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **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

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

Előkészítés III.		
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
Cukrászati termékek készítése, Munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

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

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása III.		
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
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

Cukrászati termékek készítése	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	0	3,5	2	5,5	0	5	3	8
éves óraszám	0	126	72	198	0	180	108	288

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (5,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	25 óra	0	17	8
Tészták és uzsonnasütemények készítése	48 óra	0	26	22
Tészták és sós teasütemények készítése	47 óra	0	31	16
Krémes készítmények előállítása	30 óra	0	20	10
Édes teasütemények, mézesek készítése	48 óra	0	32	16
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése	0 óra	0	0	0
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	0 óra	0	0	0
Bonbonok készítése	0 óra	0	0	0
Hidegcukrászati termékek készítése	0 óra	0	0	0

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**198 óra**	**0**	**126**	**72**

Cukrászati termékek készítése I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Cukrászati termékek készítése II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3,5 óra; éves óraszám: 126 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása** **17 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** **26 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 fel- dolgozása, 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** **31 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** **20 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** **32 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

Cukrászati termékek készítése III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása** **8 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** **22 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 fel- dolgozása, 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** **16 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** **10 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** **16 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

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	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	0	1	0	1	0	2	0	2
éves óraszám	0	36	0	36	0	72	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Bevonatok készítése, alkalmazása	9 óra	0	9	0
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	27 óra	0	27	0
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**0**	**36**	**0**

Cukrászati termékek befejezése, díszítése I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Cukrászati termékek befejezése, díszítése II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevonatok készítése, alkalmazása** **9 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** **27 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

Cukrászati termékek befejezése, díszítése III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

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 termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás -adminisztráció-elszámoltatás	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2,5	0	0	2,5	2	0	0	2
éves óraszám	90	0	0	90	72	0	0	72

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

11. évfolyam (2,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Anyaggazdálkodás	36 óra	36	0	0
Cukrászati termékek kalkulációja	54 óra	54	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**90 óra**	**90**	**0**	**0**

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2,5 óra; éves óraszám: 90 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Anyaggazdálkodás 36 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 54 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

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

12. évfolyam

Előkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	0	0	3	1	0	0	1
éves óraszám	108	0	0	108	36	0	0	36

A szabad órakeretből 12. évfolyamon 18 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0 óra	0	0	0
Munkafolyamatok előkészítése	36	36	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**36**	**0**	**0**

Előkészítés I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Munkafolyamatok előkészítése** **36 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

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

Előkészítés III.		
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	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	36 óra	0	0	1
Az éves óraszám	**36 óra**	**0**	**0**	**1**

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése** **36 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	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	3	2	5	0	5	3	8
éves óraszám	0	108	72	180	0	180	108	288

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (8 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	22 óra	0	14	8
Tészták és uzsonnasütemények készítése	0 óra	0	0	0
Tészták és sós teasütemények készítése	0 óra	0	0	0
Krémes készítmények előállítása	0 óra	0	0	0
Édes teasütemények, mézesek készítése	0 óra	0	0	0
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése	74 óra	0	48	26
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	92 óra	0	56	36
Bonbonok készítése	28 óra	0	16	12
Hidegcukrászati termékek készítése	24 óra	0	14	10
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	48 óra	0	32	16
Az éves óraszám	**288 óra**	**0**	**180**	**108**

Cukrászati termékek készítése I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Cukrászati termékek készítése II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 5 óra; éves óraszám: 180 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása** **14 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.	**Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése 48 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
3.	**Nemzetközi cukrászati termékek készítése 56 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, kekstészták 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

4.	**Bonbonok készítése 16 óra**	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
5.	**Hidegcukrászati termékek készítése 14 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
6.	**Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása 32 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 készítése III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 8 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.	**Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése 26 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
3.	**Nemzetközi cukrászati termékek készítése 36 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

4.	**Bonbonok készítése 12 óra**	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
5.	**Hidegcukrászati termékek készítése 10 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
6.	**Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása 16 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	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	1	0	1	0	2	0	2
éves óraszám	0	36	0	36	0	72	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Bevonatok készítése, alkalmazása	12 óra	0	12	0
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	30 óra	0	30	0
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	30 óra	0	30	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**0**	**72**	**0**

Cukrászati termékek befejezése, díszítése I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Cukrászati termékek befejezése, díszítése II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevonatok készítése, alkalmazása** **12 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** **30 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** **30 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

Cukrászati termékek befejezése, díszítése III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás -adminisztráció- elszámoltatás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	0	0	3	2	0	0	2
éves óraszám	108	0	0	108	72	0	0	72

A szabad órakeretből 12. évfolyamon 36 órát használtunk fel ebben a tantárgyban.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Anyaggazdálkodás	0 óra	0	0	0
Cukrászati termékek kalkulációja	18 óra	18	0	0
Elszámoltatás	54 óra	54	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati termékek kalkulációja 18 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
2.	**Elszámoltatás 54 óra**	Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben Cukrászüzem és raktár leltározása A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

13. évfolyam

Cukrász szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) emelt szinten sajátítják el a szakma gyakorlásához szükséges alapvető szakmai ismereteket, készségeket és képességeket.
A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek segítségével megtanulják – egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében – a szakmai, gazdasági és társadalmi kihívásokat megfelelően értelmezni, kezelni és azokhoz rugalmasan alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) közlése során kiemelt szempont, hogy az oktatók az alapvető szakmai ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák – a célnak leginkább megfelelő módon történő – felhasználásával adják át.
Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak és témakörök tartalmazzák azokat az ismereteket, amelyek elsajátítása és a sikeres vizsga letétele után a tanulók:

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

Üzleti menedzsment

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket.
Tanulmányaik során – szaktechnikusi szinten – megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival.
Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, A munka világa, IKT a vendéglátásban, A vendéglátás alapjai, Termelési és értékesítési alapismeretek, Pénzügyi és vállalkozói ismeretek, Szakmai idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti menedzsment	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2,5	6,5	9
éves óraszám	77,5	201,5	279

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 62 órát használtunk fel.

13. évfolyam (9 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Gazdálkodás a bevételekkel	36 óra	18	18
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	48 óra	24	24
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás	114 óra	57	57
Létszám- és bérgazdálkodás	37 óra	18,5	18,5
Vezetés a gyakorlatban	18 óra	9	9
Vállalkozás indítása	26 óra	13	13
Az éves óraszám	**279 óra**	**139,5**	**139,5**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 4,5 óra; éves óraszám: 139,5 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Gazdálkodás a bevételekkel** **18 óra**	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása.
2.	**A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek** **24 óra**	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta Eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás Banki POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés Szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása Az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei

3.	**Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 57 óra**	Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata A leltározás gyakorlata Számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése Standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

4.	**Létszám- és bérgazdálkodás 18,5 óra**	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek Munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
5.	**Vezetés a gyakorlatban 9 óra**	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	**Vállalkozás indítása 13 óra**	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 4,5 óra; éves óraszám: 139,5 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Gazdálkodás a bevételekkel 18 óra**	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása.

2.	**A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek** **24 óra**	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta Eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás Banki POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés Szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása Az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei

3.	**Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 57 óra**	Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata A leltározás gyakorlata Számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése Standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

4.	**Létszám- és bérgazdálkodás 18,5 óra**	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek Munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
5.	**Vezetés a gyakorlatban 9 óra**	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	**Vállalkozás indítása 13 óra**	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing és protokoll

A tantárgy tanításának célja
A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközrendszerét.
Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani.
A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A munka világa, Történelem, Etika, Informatika

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Marketing és protokoll	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	3	3
éves óraszám	0	93	93

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Marketing	63 óra	0	63
Viselkedés és üzleti protokoll	30 óra	0	30
Az éves óraszám	**93 óra**	**0**	**93**

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Marketing** **63 óra**	Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Elégedettséget mérő online rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés
2.	**Viselkedés és üzleti protokoll** **30 óra**	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon Bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek ismerete Ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Speciális szakmai kompetenciák

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati értékesítés és munkaszervezés témakörök oktatásának célja a cukrászat teljes tevékenységének áttekintése és a vezetői tevékenység alapjainak elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Üzleti menedzsment, Marketing és protokoll, Előkészítés, Cukrászati gépek berendezések kezelése, programozása, Cukrászati termékek készítése, Cukrászati termékek befejezése, díszítése, Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámolás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Speciális szakmai kompetenciák	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	10	10
éves óraszám	0	310	310

Szabad órakeretből ebben a tantárgyban 62 órát használtunk fel.

13. évfolyam (10 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Cukrászdai értékesítés	236 óra	0	236
Cukrászati munkaszervezés	74 óra	0	74
Az éves óraszám	**310 óra**	**0**	**310**

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 310 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászdai értékesítés 236 óra**	a) Nyitás előtti feladatok elvégzése Tájékozódás a napi feladatokról Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben b) Nyitás utáni feladatok A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása) Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás d) Zárás utáni teendők A gépek üzemen kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása

2.	**Cukrászati munkaszervezés 74 óra**	Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend- jének ellenőrzése Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése

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 nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2
éves óraszám	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. 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 vizsgázó a vizsgaközpont részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaközpont által előzetesen megjelölt időpontig. A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort. A vizsgázó az általa elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven.

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

Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász szaktechnikus szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység az üzleti menedzsmenthez, marketinghez és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell beírni vagy kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.
A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 25 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.
A tanulási eredmények mérésére szolgáló feladatokból egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	15 %
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat	5 %
3.) Létszám- és bérgazdálkodás	számkitöltő feladat	5 %
4.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat	10 %
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10 %
6.) Árképzés	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	10 %
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%át elérte.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász szaktechnikus projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

A) Vizsgarész: Portfólió

B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész: Portfólió

Tartalma:

Kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat:

- A szakirányú oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása. Minden terméket képekkel kell illusztrálni.
- A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása. Minimum 3 rendezvény.
- Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.
- 1 db önreflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során. A dokumentum tapasztalati szakmai összegzéssel záruljon.

Formája:

- PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
- Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 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 a szakirányú oktatás időszaka áll a vizsgázó rendelkezésre.

B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, a vizsgaközpont által meghatározott 4 db nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből) a vizsgázó a mentoráló gyakorlati szakoktató által jóváhagyott, saját receptjei és technológiai leírásai alapján 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoportból kerülnek összeállításra.
A vizsgaközpont összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat.
Ezen felül a vizsgaközpont meghatároz nyersanyag-kosaranként 4 különböző termékcsoportot (A; B; C; D).
A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 perc.

A vizsgázó a vizsgaközpont részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaközpont által előzetesen megjelölt időpontig.

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 az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól.

A vizsgázó az általa elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven.

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 zsir	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 vaniliás ekler
	16 db mille feuille (vaniliás, málnás)
C.) Hideg cukrászati termékek	5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel)
	5 adag vaniliás 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 tortaméretü lapra formázott diszitő 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 díszítő díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

5 1013 23 06

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam)

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																							
	11.évf.								12.évf								13. évf						
	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Munkavállalói idegen nyelv																	62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																		11					
Önéletrajz és motivációs levél																		20					
„Small talk” – általános társalgás																		11					
Állásinterjú																		20					
Szakirányú oktatás	504	468	36	14		6	4	4	504	404	100	14		8	2	4	744	744		26		5,5	18,5
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	72	72		2		2			36	31	5	1			1								
Előkészítés		12																					
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		12																					
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek		12																					
Alapkészítmények		4																					
Sűrítési eljárások		10																					
Bundázási eljárások		10																					
Mártások		12																					
Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)										11													
Pékáruk és cukrászati alaptészták										13													
Savanyítás, tartósítás										7													
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	72	72		2				2	36	31	5	1				1							
Kéziszerszámok		20																					
Hűtő- és fagyasztóberendezések		20																					
Főző- és sütőberendezések		20																					
Egyéb berendezések és gépek		12																					
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek										31													

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes	11.évf.								12.évf								13. évf						
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
	Tantárgyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Ételkészítés-technológiai ismeretek 40% elmélet (+1 óra a szabad órasávból) - 60% gyakorlat	Ételkészítés-technológiai ismeretek	252	216	36	7		3	2	2	252	248	4	7		3	1	3							
	Ételkészítés-technológiai ismeretek I.	108		36			3			108			3		3									
	Főzés		50																					
	Gőzölés		46																					
	Párolás		50																					
	Sütés I.		70																					
	Sütés II.										50													
	Különleges technológiák										25													
	Cukrászat										70													
	Speciális ételek (mentes, kímélő)										33													
	Etelkészítés árukosárból										70													
	Ételkészítés-technológiai ismeretek II.	72						2		36			1			1								
	Főzés																							
	Gőzölés																							
	Párolás																							
	Sütés I.																							
	Sütés II.										50													
	Különleges technológiák										25													
	Cukrászat										70													
	Speciális ételek (mentes, kímélő)										33													
	Etelkészítés árukosárból										70													
	Ételkészítés-technológiai ismeretek III.	72							2	108			3				3							
	Főzés																							
	Gőzölés																							
	Párolás																							
	Sütés I.																							
	Sütés II.										50													
	Különleges technológiák										25													
	Cukrászat										70													
	Speciális ételek (mentes, kímélő)										33													
	Etelkészítés árukosárból										70													

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																							
		11.évf.								12.évf								13. évf						
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
	Tantárgyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
100% elmélet	Ételek tálalása	36	36		1		1			108	62	46	3		3									
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek		10																					
	Szezonális alapanyagok használata		8																					
	Heti menük összeállítása		8																					
	Alkalmi menük összeállítása		10																					
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők										17													
	Nemzetközi ételismeret										17													
	Büfék összeállítása és tálalása										16													
	Kalkuláció összeállítása										12													
100% elmélet	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	72	72		2		2			72	32	40	2		2									
	Áruátvétel		8																					
	Árugazdálkodási szoftverek használata		36																					
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		4																					
	Az anyagfelhasználás kiszámítása										6													
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		8																					
	Raktározás		16																					
	Árképzés										8													
	Bizonylatolás										6													
	Elszámoltatás										6													
	Készletgazdálkodás										6													

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes	11.évf.								12.évf								13. évf						
	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak	**36 hét**	**PTT éves óraszám**	**Szabad órából**	**Alap óraszám**	**Szabad óra terhére**	**elm**	**belső gyak**	**duális gyak**	**Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét**	**PTT éves óraszám**	**Szabad órából**	**Alap óraszám**	**Szabad óra terhére**	**elm**	**belső gyak**	**duális gyak**	**31 hét**	**PTT éves óraszám**	**Szabad órából**	**Alap óraszám**	**Szabad óra terhére**	**elm**	**duális gyak**
Üzleti menedzsment																	**279**	**279**		**9**		**2,5**	**6,5**
Üzleti menedzsment I.																		**77,5**				**2,5**	
Gazdálkodás a bevételekkel																		52					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																		34					
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																		106					
Létszám- és bérgazdálkodás																		34					
Vezetés a gyakorlatban																		19					
Vállalkozás indítása																		34					
Üzleti menedzsment III.																		**201,5**					**6,5**
Marketing és protokoll																	**124**	**124**		**4**		**1**	**3**
Marketing és protokoll I																						**1**	
Marketing																		80					
Viselkedés és üzleti protokoll																		44					
Marketing és protokoll III																							**3**
Speciális szakmai kompetenciák																	**279**	**279**		**9**			**9**
Konyhavezetési ismeretek																		191					
Élelmezésvezetői ismeretek																		88					
Szabad szakmai órakeret		36		1						100													
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)		36		1						72								186					
Összesen:	*1224*			**34,0**		26,0	4,0	4,0	*1129*			**34,0**		28,0	2,0	4,0	*1054*			**34**		15,5	18,5
Nyári gyakorlat								**175**								**200**							
Eger, 2024. 03.25																							

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	468	404	744
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	36	100	0
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	36	100	0
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként

Szakács szaktechnikus		11. évfolyam				12. évfolyam				13. évfolyam		
		intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
		I.	II.	III.		I.	II.	III.				
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	0	0	72	0	36	0	36	0	0	0
Konyhai berend. és gépek ismerete, kezelése, programozása	**heti óraszám**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36	0	0	0
Ételkészítés-technológiai ismeretek	**heti óraszám**	**3**	**2**	**2**	**7**	**3**	**1**	**3**	**7**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	108	72	72	252	108	36	108	252	0	0	0
Ételek tálalása	**heti óraszám**	**1**	**0**	**0**	**1**	**3**	**0**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	36	0	0	36	108	0	0	108	0	0	0
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72	0	0	0
Üzleti menedzsment	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2,5**	**6,5**	**9**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	77,5	201,5	279
Marketing, protokoll	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**3**	**4**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	31	93	124
Speciális szakmai kompetenciák	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**9**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	279	279
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**8**	**2**	**4**	**14**	**8**	**2**	**4**	**14**	**5,5**	**18,5**	**24**
	éves óraszám	**288**	**72**	**144**	**504**	**288**	**72**	**144**	**504**	**170,5**	**573,5**	**744**

11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldol-gozás	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Előkészítés	12 óra	12	0	0
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	10 óra	10	0	0
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	10 óra	10	0	0
Alapkészítmények	4 óra	4	0	0
Sűrítési eljárások	10 óra	10	0	0
Bundázási eljárások	10 óra	10	0	0
Mártások	10 óra	10	0	0
Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	2 óra	2	0	0

Pékáruk és cukrászati alaptészták	2 óra	2	0	0
Savanyítás, tartósítás	2 óra	2	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Előkészítés** **12 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** **10 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 10 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 4 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 10 óra**	Alapvető bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
7.	**Mártások 10 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
8.	**Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) 2 óra**	A konyhai húskészítmények előállításának technológiája, felhasználási lehetőségeik: – Kolbászok, hurkák – Galantinok, ballotine – Pástétomok – Terrine-ek
9.	**Pékáruk és cukrászati alaptészták 2 óra**	Az élesztő és a kovász működése és használata. Alaptészták összeállítása és készre sütése. A kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítése, valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítése kovász segítségével.

10.	**Savanyítás, tartósítás 2 óra**	A savanyítás technológiája, műveletei. A savanyított zöldségek és gyümölcsök elkészítés, rövid és hosszú eltarthatósággal.

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

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

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **20 óra**	A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képessé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról. tárolásukról.
2.	**Hűtő- és fagyasztóberendezések** **20 óra**	A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
3.	**Főző- és sütőberendezések** **20 óra**	A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

4.	**Egyéb berendezések és gépek** **12 óra**	A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie. – Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés. – Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatott igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni. – Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.

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	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	3	2	2	7	3	1	3	7
éves óraszám	108	72	72	252	108	36	108	252

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon 1, míg 12. évfolyamon 3 órát használtunk fel.

11. évfolyam (7 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Főzés	55 óra	22	12	21
Gőzölés	50 óra	22	12	16
Párolás	55 óra	22	12	21
Sütés I.	80 óra	34	34	12
Sütés II.	12 óra	8	2	2
Különleges technológiák	0 óra	0	0	0
Cukrászat	0 óra	0	0	0
Speciális ételek (mentes, kímélő)	0 óra	0	0	0
Ételkészítés árukosárból	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**252 óra**	**108**	**72**	**72**

Ételkészítés-technológiai ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Főzés** **22 óra**	A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén.
2.	**Gőzölés** **22 óra**	A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak.
3.	**Párolás** **22 óra**	A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek.

4.	**Sütés I.** **34 óra**	A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, 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 szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén.
5.	**Sütés II.** **8 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 tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

Ételkészítés-technológiai ismeretek II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**

1.	**Főzés** **12 óra**	A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén.
2.	**Gőzölés** **12 óra**	A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak.
3.	**Párolás** **12 óra**	A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek.

4.	**Sütés I.** **34 óra**	A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt 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 szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. 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 A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

Ételkészítés-technológiai ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Főzés** **21 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** **16 óra**	– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
3.	**Párolás** **21 óra**	Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek
4.	**Sütés I.** **12 óra**	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.** **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

Ételek tálalása

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételek tálalása	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	1	0	0	1	3	0	0	3
éves óraszám	36	0	0	36	108	0	0	108

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10 óra	10	0	0
Szezonális alapanyagok használata	8 óra	8	0	0
Heti menük összeállítása	8 óra	8	0	0
Alkalmi menük összeállítása	10 óra	10	0	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0 óra	0	0	0
Nemzetközi ételismeret	0 óra	0	0	0
Büfék összeállítása és tálalása	0 óra	0	0	0
Kalkuláció összeállítása	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**36**	**0**	**0**

Ételek tálalása I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Alapvető tálalási formák, lehetőségek** **10 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** **8 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** **8 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** **10 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.

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

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

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	0	0	2	2	0	0	2
éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Áruátvétel	8 óra	8	0	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	36 óra	36	0	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4 óra	4	0	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0 óra	0	0	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	8 óra	8	0	0
Raktározás	16 óra	16	0	0
Árképzés	0 óra	0	0	0
Bizonylatolás	0 óra	0	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0	0
Készletgazdálkodás	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 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.	**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.
5.	**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.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

12. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás feldolgozás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Előkészítés	0 óra	0	0	0
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0 óra	0	0	0
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	0 óra	0	0	0
Alapkészítmények	0 óra	0	0	0
Sűrítési eljárások	0 óra	0	0	0
Bundázási eljárások	0 óra	0	0	0
Mártások	11 óra	11	0	0
Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	13 óra	13	0	0
Pékáruk és cukrászati alaptészták	7 óra	7	0	0
Savanyítás, tartósítás	5 óra	5	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**36**	**0**	**0**

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Mártások** **11 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
2.	**Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)** **13 óra**	A különféle konyhai húskészítmények előállítása és felhasználási lehetőségeik: – Kolbászok, hurkák – Galantinok, ballotine – Pástétomok – Terrine-ek
3.	**Pékáruk és cukrászati alaptészták** **7 óra**	Az élesztő és a kovász működése és használata. Az alaptészták összeállítása és készre sütése. A kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítése, valamint a kiflik és egyszerűbb kenyerek készítése kovász segítségével.
4.	**Savanyítás, tartósítás** **5 óra**	A savanyítás technológiája, műveletei. A savanyított zöldségek és gyümölcsök elkészítés, rövid és hosszú eltarthatósággal.

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	0	2	2	0	0	1	1
éves óraszám	0	0	72	72	0	0	36	36

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Kéziszerszámok	0 óra	0	0	0
Hűtő- és fagyasztóberendezések	0 óra	0	0	0
Főző- és sütőberendezések	0 óra	0	0	0
Egyéb berendezések és gépek	5 óra	0	0	5
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	31 óra	0	0	31
Az éves óraszám	**36 óra**	**0**	**0**	**36**

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Egyéb berendezések és gépek** **5 óra**	A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbe-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készítenie. – Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés. – Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatott igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni. – Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.
2.	**Karbantartási és üzemeltetési ismeretek** **31 óra**	A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatainak ismerete. Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével – Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfúvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció – Cool down program – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés-technológiai ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételkészítés-technológiai ismeretek	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	3	2	2	7	3	1	3	7
éves óraszám	108	72	72	252	108	36	108	252

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon 1 órát használtunk fel (12. évfolyamon csupán 3 órával egészítettük ki az éves óraszámot).

12. évfolyam (7 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Főzés	0 óra	0	0	0
Gőzölés	0 óra	0	0	0
Párolás	0 óra	0	0	0
Sütés I.	0 óra	0	0	0
Sütés II.	50 óra	16	10	24
Különleges technológiák	25 óra	10	4	11
Cukrászat	58 óra	14	8	36
Speciális ételek (mentes, kímélő)	33 óra	16	6	11
Ételkészítés árukosárból	86 óra	36	24	26
Az éves óraszám	**252 óra**	**108**	**36**	**108**

Ételkészítés-technológiai ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**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 tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.
2.	**Különleges technológiák** **10 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.
3.	**Cukrászat** **14 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
4.	**Speciális ételek (mentes, kímélő)** **6 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).

5.	**Ételkészítés árukosárból 24 óra**	A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.

Ételkészítés-technológiai ismeretek II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Sütés II.** **10 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 tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.
2.	**Különleges technológiák** **4 óra**	A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább 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.

3.	**Cukrászat** **8 óra**	A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése – Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése – Édes és sós töltelékek összeállítása – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok készítése – Mártások, öntetek készítése
4.	**Speciális ételek (mentes, kímélő)** **10 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.
5.	**Ételkészítés árukosárból** **24 óra**	A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.

Ételkészítés-technológiai ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Sütés II.** **24 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 tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

2.	**Különleges technológiák 11 óra**	A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább 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.
3.	**Cukrászat 36 óra**	A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése – Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése – Édes és sós töltelékek összeállítása – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok készítése – Mártások, öntetek készítése
4.	**Speciális ételek (mentes, kímélő) 11 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.
5.	**Ételkészítés árukosárból 26 óra**	A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.

Ételek tálalása

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Ételek tálalása	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	1	0	0	1	3	0	0	3
éves óraszám	36	0	0	36	108	0	0	108

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

12. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	0 óra	0	0	0
Szezonális alapanyagok használata	0 óra	0	0	0
Heti menük összeállítása	8 óra	8	0	0
Alkalmi menük összeállítása	8 óra	8	0	0
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	24 óra	24	0	0
Nemzetközi ételismeret	32 óra	32	0	0
Büfék összeállítása és tálalása	16 óra	16	0	0
Kalkuláció összeállítása	20 óra	20	0	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**108**	**0**	**0**

Ételek tálalása I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Heti menük összeállítása** **8 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.
2.	**Alkalmi menük összeállítása** **8 óra**	Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonalitásra, ajánlatot tesz különböző variációkra.
3.	**Rendezvényekkel kapcsolatos teendők** **24 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. Beosztottak irányítása, a feladatok koordinálása, kapcsolattartás a különböző társrészlegekkel, az elvárások megfogalmazása és a legjobb tudás szerinti megfelelés azoknak.
4.	**Nemzetközi ételismeret** **32 óra**	A jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagai, kész fogásai és elkészítésük technológiái. A nemzetközi konyhák hagyományos és az igényeknek, lehetőségeknek megfelelően átalakított tételeinek és technológiai megoldásaiknak ismerete.
5.	**Büfék összeállítása és tálalása** **16 óra**	Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.
6.	**Kalkuláció összeállítása** **20 óra**	A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

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

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

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	2	0	0	2
éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 11. évfolyamon nem, míg 12. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Áruátvétel	0 óra	0	0	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	12 óra	12	0	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4 óra	4	0	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	4 óra	4	0	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	2 óra	2	0	0
Raktározás	4 óra	4	0	0
Árképzés	18 óra	18	0	0
Bizonylatolás	8 óra	8	0	0
Elszámoltatás	8 óra	8	0	0
Készletgazdálkodás	12 óra	12	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Árugazdálkodási szoftverek használata** **12 óra**	A beérkezett áruk felvezetése az árugazdálkodási rendszerbe. A kiadott termékek jelölése. Az e-HACCP alkalmazása.
2.	**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.
3.	**Az anyagfelhasználás kiszámítása** **4 óra**	Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció készítése. Az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma. A kalkuláció papíron és digitálisan történő elkészítése.
4.	**Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása** **2 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.
5.	**Raktározás** **4 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.
6.	**Árképzés** **18 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.

7.	**Bizonylatolás** **8 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.
8.	**Elszámoltatás** **8 óra**	A raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kiszámítása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma, összefüggései.
9.	**Készletgazdálkodás** **12 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.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

13. évfolyam

Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója
A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket.
A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében megfelelően tudják értelmezni, kezelni a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) átadása során kiemelt szempont, hogy a tanulók az alapvető szakmai ismereteiket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával, azok céloknak megfelelő felhasználásával szerezzék meg.
Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témakörei olyan ismereteket tartalmaznak, amelyek birtokában a sikeres vizsgát tett tanulók:
– tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják;
– a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
– egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
– a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzletimenedzsment-, marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

Üzleti menedzsment

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési ismereteket.
Megismerjék a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjait. Munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretekre tegyenek szert. Tisztában legyenek a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákkal, azok indításának jogszabályi előírásaival.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, A munka világa, IKT a vendéglátásban, A vendéglátás alapjai, Termelési és értékesítési alapismeretek, Pénzügyi és vállalkozói ismeretek, Szakmai idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti menedzsment	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2,5	6,5	9
éves óraszám	77,5	201,5	279

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (9 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Gazdálkodás a bevételekkel	52 óra	15	37
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	34 óra	10	24
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás	106 óra	26	80
Létszám- és bérgazdálkodás	34 óra	10	24
Vezetés a gyakorlatban	19 óra	6	13
Vállalkozás indítása	34 óra	10,5	23,5
Az éves óraszám	**279 óra**	**77,5**	**201,5**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 2,5 óra; éves óraszám: 77,5 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Gazdálkodás a bevételekkel** **15 óra**	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása.
2.	**A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek** **10 óra**	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei

3.	**Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 26 óra**	Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

4.	**Létszám- és bérgazdálkodás 10 óra**	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
5.	**Vezetés a gyakorlatban 6 óra**	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	**Vállalkozás indítása 10,5 óra**	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 6,5 óra; éves óraszám: 201,5 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Gazdálkodás a bevételekkel** **37 óra**	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása
2.	**A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek** **24 óra**	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei

3.	**Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 80 óra**	Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

4.	**Létszám- és bérgazdálkodás 24 óra**	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
5.	**Vezetés a gyakorlatban 13 óra**	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	**Vállalkozás indítása 23,5 óra**	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing és protokoll

A tantárgy tanításának célja
A marketing témakör célja, hogy a tanuló megismerje a marketingtevékenység fogalomrendszerét, és a gyakorlatban is alkalmazni tudja az eszközeit. Tisztában legyen a marketinginformációs rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy a piaci környezetről megfelelő információkkal rendelkezzen. Képes legyen a vállalkozás céljainak megfogalmazására, tudjon az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközöket készíteni, eladást ösztönző promóciókat megvalósítani.
A protokoll témakör célja, hogy a tanuló megismerje a kommunikáció alapjait, gyakorlati alkalmazását, valamint elsajátítsa a viselkedéskultúra, illem alapszabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjon kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. Ismerje az üzleti protokoll előírásait. Képes legyen arra, hogy ismereteit a mindennapi életben és a munkája során előforduló szituációkban alkalmazza.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A munka világa, Történelem, Etika, Informatika

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Marketing és protokoll	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	3	4
éves óraszám	31	93	124

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (4 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Marketing	80 óra	23	57
Viselkedés és üzleti protokoll	44 óra	8	36
Az éves óraszám	**124 óra**	**31**	**93**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Marketing** **23 óra**	Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés
2.	**Viselkedés és üzleti protokoll** **8 óra**	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Marketing** **57 óra**	Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés
2.	**Viselkedés és üzleti protokoll** **36 óra**	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Speciális szakmai kompetenciák

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Speciális szakmai kompetenciák	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	9	9
éves óraszám	0	279	279

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (9 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
Konyhavezetési ismeretek	191 óra	0	191
Élelmezésvezetői ismeretek	88 óra	0	88
Az éves óraszám	**279 óra**	**0**	**279**

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 9 óra; éves óraszám: 79 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhavezetési ismeretek 191 óra**	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.
2.	**Élelmezésvezetői ismeretek 88 óra**	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.

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 idegen nyelvtudására, 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 nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2
éves óraszám	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. 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**	**I.** Idegen nyelvi szakmai szókincs **II.** Receptek idegen nyelven **III.** Menüsorok idegen nyelven **A szakmai vizsga követelményei** **Projektfeladat** **Szakács szaktechnikus gyakorlati vizsga** A vizsgatevékenység két részből áll: A) Portfólió 1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlődési lehetőségek. 2) Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek. 3) Önéletrajz. 4) **Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.** 5) Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányad számítása, minimum 1 recept esetében. 6) Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai, minimum 1 szakmai kiállítás bemutatása 7) Egy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapcsolható) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása. B) 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 négy db négyfogásos menüsort, azaz, összesen 16 db menüsort. 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 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 vizsgabizottságnak - **a tanult idegen nyelven is** - bemutatja az elkészített menüsorát, ismerteti a felhasznált alapanyagokat és technológiákat.

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

Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása:
A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell beírni vagy kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.
A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %
A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:
Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

10.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	15 %
11.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	5 %
12.) Létszám és bérgazdálkodás	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	5 %
13.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	10 %
14.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10 %
15.) Árképzés	feleletválasztós feladat, számkitöltő feladat	10 %
16.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
17.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

18.)	Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%át elérte.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szaktechnikus projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

A) Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. A portfóliót a következő kötelező elemekből kell összeállítani. A portfólió készítéséhez a felsorolt 8 témakörből 5 témakört kell kötelezően kiválasztani, úgy hogy a 8. számú önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak:

1) Fényképek munkahelyi rendezvényekről, munkahely bemutatása, étel-ital választék, saját szakmai munkájának, példaképének bemutatása, szakmai továbbfejlődési lehetőségek.
2) Saját hobbi, sport, magánélet bemutatása, iskolán kívüli sikerek.
3) Önéletrajz.
4) Szakmai idegen nyelvtudás bemutatása, 3-5 olyan recept idegen nyelvű megjelenítése, amellyel a vizsgázó dolgozott a munkahelyén, vagy az iskolai gyakorlaton.
5) Munkahelyi rendezvények kiemelt fogásainak leírása, anyaghányad számítása, minimum 1 recept esetében.
6) Versenyek, kiállítások képei, tapasztalatai, minimum 1 szakmai kiállítás bemutatása
7) Egy nemzetközi konyha bemutatása (amennyiben van személyes tapasztalata külföldi szakmai gyakorlatról, az is hozzákapcsolható)
8) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és reflektálása.

A kötelező 5 témát egy dokumentumban kell megjeleníteni.
Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 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) 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 négy 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 a projektvizsgát megelőző 14. napig le kell adnia. 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 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 nyersanyagokat a vizsgaszervező részéről a vizsgára úgy kell előkészíteni, hogy azok további előkészítése 15 - 30 perc alatti időintervallumban megoldható legyen, a vizsgázó az előkészítő tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze.
A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven.
Szakmai beszélgetés szempontrendszere:

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

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275perc

A.) vizsgarész: -
B.) vizsgarész: 275 perc
Előkészítő tevékenység: 30 perc
Elkészítés: 225 perc
Szakmai beszélgetés: 20 perc

A két vizsgarész arányai:

A.) Portfólió: 15%
B.) Menüsor elkészítése: 85%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) Portfólió

Önreflexió, saját gondolatokat tartalmaz	10%
Dokumentumok szerkesztettsége	10%
Szakmai tartalma hiteles	20%
A tanuló fejlődése nyomon követhető	20%
Képekkel illusztrált	5%
Hivatkozásokat tartalmaz	5%
Tartalom és a tematika összekapcsolódik	10%
Gyűjtőmunka megjelenik	10%
Szakmára való elhivatottság nyomon követhető	10%

B) Menüsor elkészítése

A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	5%
Mise en place	5%
Tisztítás, darabolás, vágás	10%
Hőkezelés megfelelősége	10%
Étel tálalási megjelenése	5%
A menü komplexitása	10%
A fogások elemeinek arányossága	10%

Munkaterület tisztasága	10%
A vizsgázó kreativitása	5%
Az ételek íze	10%
Szakmai beszélgetés idegen nyelven	20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó valamennyi vizsgarészből külön-külön legalább 40%-os teljesítményt nyújtott. Sikertelen vizsgatevékenység esetén azt a vizsgarészt kell megismételni, amelynél a vizsgázó teljesítménye nem érte el a 40%-ot.

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapozó vizsgát az alábbi súlyaránnyal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%

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 keményítő búzadara	alma petrezselyemzöld friss kapor gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller zöldborsó citrom spárga lilahagyma padlizsán cukkini zsemle	rizs meggybefőtt liszt tojás réteslap csigatészta zsemlemorzsa keményítő olívaolaj étolaj (napraforgó) vaj méz keményítő búzadara csokoládé	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		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	Káposztasaláta, 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 gombafejek 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 cérna metélttel 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

5 1013 23 07

TURISZTIKAI TECHNIKUS

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Turisztikai technikus
A szakma azonosító száma: 5 1013 23 07
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam)

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Turisztikai technikus 2020 kerettantervhez érvényes																								
2024/2025	Gyakorlat (%)	11.évf.								12.évf								13. évf						
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Munkavállalói idegen nyelv	0%																	62	62	0	2		2	0
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																			11					
Önéletrajz és motivációs levél																			20					
„Small talk" – általános társalgás																			11					
Állásinterjú																			20					
Szakirányú oktatás		504	468	36	14	0	6	4	4	504	432	72	14	0	4	6	4	744	682	62	24	0	10	14
Beszerzés és értékesítés	0%	72	72		2		2	0	0	72	36	36	2		2	0	0	0	0	0	0		0	0
Utazásszervezés			8																					
Utazásszervezés - kereslet és kínálat			12																					
Turisztikai árualap			22																					
A közelekdés szerepe az idegenforgalom- ban, menetrend és			6								9	9												
Globális helyfoglalási rendszerek			6								9	9												
Szállásközvetitő oldalak			6								9	9												
Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok			6								9	9												
Magyarország világörökségi helyszínei			6																					
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	33%	252	216	36	7		0	4	3	288	252	36	8		0	6	2	0	0	0	0		0	0
Árualapok az utazásszervezésben			72	4																				
A gazdálkodás, üzleti irányitás tevékeny- ségei			36	14																				
Pénzforgalmi dokumentumok			24	18																				
Az áfa a turizmus különböző területein			24																					
Az utazásszervezés számitásai			36								108													
Elszámolások			24								18	24												
Utókalkuláció											108													
Gazdasági elemzések											18	12												
Speciális szolgáltatások	0%	72	72		2		2	0	0	36	36	0	1		1	0	0	0	0	0	0		0	0
Bevezetés a pszichológiába			18								9													
Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció			18								9													
Fogyasztói magatartás			36								18													

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Turisztikai technikus 2020 kerettantervhez érvényes																								
2024/2025		11.évf.								12.évf							13. évf							
	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	100%	**36**	**36**		**1**		**0**	**0**	**1**	**72**	**72**	**0**	**2**		**0**	**0**	**2**	0	0	0	0		0	0
Marketingkommunikáció			*6*																					
Reklám			*8*																					
Személyes eladás			*6*								*12*													
Eladásösztönzés			*16*																					
PR - Public Relation											*8*													
Modern marketingkommunikációs eszkö- zök											*18*													
Direkt marketing											*6*													
Közösségi média											*28*													
Adminisztráció és elszámolás	0%	**72**	**72**		**2**		**2**	**0**	**0**	**36**	**36**	**0**	**1**		**1**	0	0	0	0	0	0		0	0
Nyilvántartások			*12*								*12*													
Szerződések			*12*								*12*													
Forgatókönyv			*18*								*12*													
Jegyzőkönyv			*12*																					
Idegenvezetői jelentés			*9*																					
Részvételi jegy			*9*																					
Üzleti menedzsment a turizmusban	50%	0	0	0	**0**		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	**310**	279	**31**	**10**		**5**	**5**
Bevételgazdálkodás																			*88*					
Létszám- és bérgazdálkodás																			*88*					
Vezetés a gyakorlatban																			*10*	**31**				
Vállalkozás indítása																			*93*					
Turizmusmarketing és protokoll	75%	0	0	0	**0**		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	**124**	**124**	**0**	**4**		**1**	**3**
A marketing alapjai																			7					
Marketing stratégia																			9					
Szervezeti marketing																			7					
Piackutatás																			7					
Brandmarketing																			7					
Turizmus marketing																			31					
Etikett és protokoll																			41					
Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll																			15					

Évfolyamok	9. NYEK évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	30	36	36	36	31 K/ 36 SZ	31
Közismereti összes éves óraszám	**1080**	**972**	**900**	**720**	**625**	**310**
Közismereti óraszám		**24**	**24**	**19**	**18**	**4**
Közismereti éves óraszám	**1080**	**864**	**864**	**684**	**563**	**124**
Szabad közismereti óraszám	**0**	**3**	**1**	**1**	**2**	**6**
Szabad közismereti éves óraszám	**0**	**108**	**36**	**36**	**62**	**186**
Ágazati alapoktatás	0	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	0	252	324	504	504	806
PTT szerinti éves óraszám	1080	0	0	0	1129	1054
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	0	36	72	62
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	0	36	72	62
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1080	1224	1224	1224	1129	1054

Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként

Turisztikai technikus		11. évfolyam				12. évfolyam				13. évfolyam		
		intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
		I.	II.	III.		I.	II.	III.				
Beszerzés és értékesítés	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72	0	0	0
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	**heti óraszám**	**0**	**4**	**3**	**7**	**0**	**6**	**2**	**8**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	0	144	108	252	0	216	72	288	0	0	0
Speciális szolgáltatások	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36	0	0	0
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	**heti óraszám**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	0	0	36	36	0	0	72	72	0	0	0
Adminisztráció és elszámoltatás	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36	0	0	0
Üzleti menedzsment a turizmusban	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	**5**	**10**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	155	155	310
Turizmusmarketing és protokoll	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**3**	**4**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	31	93	124
Országismeret idegen nyelven	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**6**	**8**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	62	186	248
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**6**	**4**	**4**	**14**	**4**	**6**	**4**	**14**	**10**	**14**	**24**
	éves óraszám	**216**	**144**	**144**	**504**	**144**	**216**	**144**	**504**	**310**	**434**	**744**

11. évfolyam

Beszerzés és értékesítés

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák az utazásszervezés speciális ismereteit, tisztában legyenek az utazásszervezéshez kapcsolódó fogalmakkal, és el tudják helyezni azt a turizmus rendszerében. Megismerjék az utazásszervezésre vonatkozó jogszabályokat, az utazási szerződés elemeit, a turisztikai szolgáltatókkal kötendő szerződések fajtáit, tartalmát, és képesek legyenek ezeket önállóan létrehozni. El tudják készíteni az utazáshoz kapcsolódó dokumentumokat (ajánlatkérés, megrendelés, visszaigazolás, forgatókönyv, utaslista, programterv stb.). További cél, hogy a kapcsolódó modulokban szerzett ismeretek alapján megtanulják termékké alakítani Magyarország turisztikai attrakcióit és egyéb kínálati elemeit, s ezekből belföldi, beutaztatási turisztikai árualapot, a magyarok által leglátogatottabb desztinációk attrakcióiból pedig kiutaztatási árualapot tudjanak létrehozni és értékesíteni.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Földrajz, desztinációs ismeretek – Magyarország turisztikai attrakciói

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Beszerzés és értékesítés	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	0	0	2	2	0	0	2
éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72

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

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Utazásszervezés	8 óra	8	0	0
Utazásszervezés – kereslet és kínálat	12 óra	12	0	0
Turisztikai árualap	22 óra	22	0	0
A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők	6 óra	6	0	0

Globális helyfoglalási rendszerek	6 óra	6	0	0
Szállásközvetítő oldalak	6 óra	6	0	0
Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok	6 óra	6	0	0
Magyarország világörökségi helyszínei	6 óra	6	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Beszerzés és értékesítés I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Utazásszervezés 8 óra**	Az utazásszervezés története Az utazásszervezés fogalma, jogszabályi háttere, személyi feltételei, humán erőforrásai A vagyoni biztosíték jelentősége és formái Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés; csoportos és egyéni utak Az utazásszervezés folyamata, feltételei Csoportos és egyéni utak jellemzői, tematikus utak Bizományosi/ügynöki szerepek
2.	**Utazásszervezés – kereslet és kínálat 12 óra**	A magyar piac alakulása beutazó/kiutazó csoportosításban Turisztikai fogadóképesség: infra- és szuprastruktúra A kereslet és kínálat elemzése Magyarországon A kapcsolattartás protokollja a szolgáltató partnerekkel, study tour
3.	**Turisztikai árualap 22 óra**	Az árualap fajtái, jellemzői, beszerzési lehetőségei (szállás, étkezés, programok, közlekedés, kapcsolódó egyéb szolgáltatások beszerzése) Az utazási csomag összeállításának szempontjai, a csomagban szereplő szolgáltatások faj- tái, kategóriái célcsoportok szerint Utazásszervezés/utazásközvetítés Utazási szerződés (utassal kötött) Az utazási ajánlat piacra vitelének lehetőségei Egyéb tevékenységek az utazási irodában: biztosítás, valutaváltás, városkártyák, vízum- ügyintézés (beutazási engedélyek, ESTA, ETA)

4.	**A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők 6 óra**	A magyarországi közlekedés főbb jellemzői A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások A közlekedés ágazatai: közúti, vasúti, légi és vízi közlekedés, speciális lehetőségeik az idegenforgalomban Menetrend- és útvonaltervezők: Google Maps, Elvira, BKK (menetrendek.hu), skyscanner.hu, momondo.com, bud.hu stb.
5.	**Globális helyfoglalási rendszerek 6 óra**	Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traffics
6.	**Szállásközvetítő oldalak 6 óra**	A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu, expedia.com és leányvállalatai, GoGlobal, Rate Hawk és kapcsolódó szolgáltatásaik Bedbankok megjelenése, rendszerhez való kapcsolhatósága, dinamikus csomagolás
7.	**Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok 6 óra**	A repülőjegy-foglalás módja, menete A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbér- lés, biztosítás, szállásfoglalás)
8.	**Magyarország világörökségi helyszínei 6 óra**	Természeti világörökség: az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai; Hortobágyi Nemzeti Park – Puszta Kulturális világörökség: Budapest Duna-parti látképe, a Budai Várnegyed, az Andrássy út és történelmi környezete; Hollókő ófalu és táji környezete; az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és közvetlen természeti környezete; pécsi ókeresztény sírkamrák Természeti/kulturális világörökség: Fertő/Neusiedlersee kulturtáj; tokaji történelmi borvidék Szellemi kulturális örökség: mohácsi busójárás Világemlékezet Lista: Mátyás korvinái (Bibliotheca Corviniana)

Beszerzés és értékesítés II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Beszerzés és értékesítés III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az utazásszervezéshez kapcsolódó gazdasági számításokat, ezek matematikai alapjait, a jutalék, a nettó és bruttó összeg fogalmát, számításának módját, az üzleti számítások jelentőségét, a turizmus területein alkalmazott áfa mértékét, a garanciák és kontingensek előnyeit, hátrányait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika – a négy alapművelet, százalékszámítás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	0	4	3	7	0	6	2	8
éves óraszám	0	144	108	252	0	216	72	288

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

11. évfolyam (7 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Árualapok az utazásszervezésben	76 óra	0	40	36
A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei	50 óra	0	30	20
Pénzforgalmi dokumentumok	42 óra	0	22	20
Az áfa a turizmus különböző területein	24 óra	0	16	8
Az utazásszervezés számításai	36 óra	0	20	16
Elszámolások	24 óra	0	16	8
Utókalkuláció	0 óra	0	0	0
Gazdasági elemzések	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**252 óra**	**0**	**144**	**108**

Beszerzés és értékesítés I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Beszerzés és értékesítés II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 4 óra; éves óraszám: 144 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Árualapok az utazásszervezésben** **40 óra**	Saját és közvetített utak Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában A biztosítások fajtái A valutaváltás szabályai
2.	**A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei** **30 óra**	Vállalkozási formák Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése
3.	**Pénzforgalmi dokumentumok** **22 óra**	Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése
4.	**Az áfa a turizmus különböző területein** **16 óra**	Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR-számai
5.	**Az utazásszervezés számításai** **20 óra**	A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés
6.	**Elszámolások** **16 óra**	Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szál- lás, vendéglátás, programok Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek

Beszerzés és értékesítés III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Árualapok az utazásszervezésben 36 óra**	Saját és közvetített utak Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában A biztosítások fajtái A valutaváltás szabályai
2.	**A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei 20 óra**	Vállalkozási formák Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése
3.	**Pénzforgalmi dokumentumok 20 óra**	Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése
4.	**Az áfa a turizmus különböző területein 8 óra**	Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR-számai
5.	**Az utazásszervezés számításai 16 óra**	A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés
6.	**Elszámolások 8 óra**	Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szál- lás, vendéglátás, programok Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek

Speciális szolgáltatások

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanuló megismerje az emberi kapcsolatok pszichológiáját, tisztában legyen a fogyasztói magatartástípusokkal, képes legyen kapcsolatot teremteni, az ügyfél számára legmegfelelőbb ajánlatot elkészíteni, mindezt az üzleti etikett és a társadalmi normák elvárásai szerint.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

–

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Speciális szolgáltatások	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

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

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Bevezetés a pszichológiába	18 óra	18	0	0
Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció	18 óra	18	0	0
Fogyasztói magatartás	36 óra	36	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Speciális szolgáltatások I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevezetés a pszichológiába** **18 óra**	A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései
2.	**Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció** **18 óra**	Erkölcsi szabályok, normák Viselkedéskultúra az üzleti életben Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái Az időgazdálkodás, mint kommunikációs jellemző: időpont, időtartam, időbeosztás A beszédmód és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókincs, stílus Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban) Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
3.	**Fogyasztói magatartás** **36 óra**	Fogyasztótípusok Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk: Mediterráneum – a Földközi-tenger országai, Magyarország szomszédos országai, Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia, Európa fő- és nagyvárosai

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

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

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja megismertetni a tanulóval, hogy a különböző turisztikai termékeket hogyan, milyen módon tudja eljuttatni a fogyasztóhoz, illetve a közvetítő partnerekhez.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Kommunikáció és vendégkapcsolatok

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	0	0	1	1	0	0	2	2
éves óraszám	0	0	36	36	0	0	72	72

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

11. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Marketingkommunikáció	6 óra	0	0	6
Reklám	8 óra	0	0	8
Személyes eladás	6 óra	0	0	6
Eladásösztönzés	16 óra	0	0	16
PR – Public Relation	0 óra	0	0	0
Modern marketingkommunikációs eszközök	0 óra	0	0	0
Direkt marketing	0 óra	0	0	0
Közösségi média	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**0**	**0**	**36**

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Marketingkommunikáció** **6 óra**	A marketingkommunikáció célja, eszközei
2.	**Reklám** **8 óra**	A reklám fogalma, fajtái, tervezése A reklám gazdasági és társadalmi hatásai Reklámtorta
3.	**Személyes eladás** **6 óra**	A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága A személyes eladás lehetőségei a turizmusban
4.	**Eladásösztönzés** **16 óra**	Fogyasztókra és kereskedőkre irányuló eszközök Az értékesítésösztönzés tervezése Eladásösztönzés lehetőségei a turizmusban

Adminisztráció és elszámolás

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a leendő turisztikai technikusok elsajátítsák azokat az adminisztrációs módszereket, amelyeket munkavégzésük során, napi szinten használniuk kell majd.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Adminisztráció és elszámolás	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

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

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Nyilvántartások	12 óra	12	0	0
Szerződések	12 óra	12	0	0
Forgatókönyv	18 óra	18	0	0
Jegyzőkönyv	12 óra	12	0	0
Idegenvezetői jelentés	9 óra	9	0	0
Részvételi jegy	9 óra	9	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Adminisztráció és elszámolás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Nyilvántartások** **12 óra**	Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok
2.	**Szerződések** **12 óra**	Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek Utazásközvetítői szerződések Értékesítési szerződések: szolgáltatókkal, szálláshelyekkel, közlekedési vállalkozóval, idegenvezetővel
3.	**Forgatókönyv** **18 óra**	Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve
4.	**Jegyzőkönyv** **12 óra**	Vis major esetek kezelése A jegyzőkönyv készítésének tartalmi, formai követelményei A helyszíni jegyzőkönyv felvétele, tartalmi, formai követelményei, a hazaérkezést követő intézkedések Szituációs gyakorlatok
5.	**Idegenvezetői jelentés** **9 óra**	Az idegenvezetői jelentés fogalma, jelentősége Szituációs feladatok
6.	**Részvételi jegy** **9 óra**	Részvételi jegyek, mint utazási dokumentumok Részvételi jegy készítése elméletben és gyakorlatban Szituációs feladatok – úti okmányok kiadása, utasok tájékoztatása elutazáskor

Adminisztráció és elszámolás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Adminisztráció és elszámolás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

12. évfolyam

Beszerzés és értékesítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Beszerzés és értékesítés	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	2	0	0	2
éves óraszám	72	0	0	72	72	0	0	72

A szabad órakeretből 12. évfolyamon ebben a tantárgyban 36 órát használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Utazásszervezés	0 óra	0	0	0
Utazásszervezés – kereslet és kínálat	0 óra	0	0	0
Turisztikai árualap	0 óra	0	0	0
A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők	18 óra	18	0	0
Globális helyfoglalási rendszerek	18 óra	18	0	0
Szállásközvetítő oldalak	18 óra	18	0	0
Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok	18 óra	18	0	0
Magyarország világörökségi helyszínei	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Beszerzés és értékesítés I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők** **18 óra**	A magyarországi közlekedés főbb jellemzői A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások A közlekedés ágazatai: közúti, vasúti, légi és vízi közlekedés, speciális lehetőségeik az idegenforgalomban Menetrend- és útvonaltervezők: Google Maps, Elvira, BKK (menetrendek.hu), skyscanner.hu, momondo.com, bud.hu stb.
2.	**Globális helyfoglalási rendszerek** **18 óra**	Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traffics
3.	**Szállásközvetítő oldalak** **18 óra**	A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu, expedia.com és leányvállalatai, GoGlobal, Rate Hawk és kapcsolódó szolgáltatásaik Bedbankok megjelenése, rendszerhez való kapcsolhatósága, dinamikus csomagolás
4.	**Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok** **18 óra**	A repülőjegy-foglalás módja, menete A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbér- lés, biztosítás, szállásfoglalás)

Beszerzés és értékesítés II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Beszerzés és értékesítés III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	4	3	7	0	6	2	8
éves óraszám	0	144	108	252	0	216	72	288

A szabad órakeretből 12. évfolyamon ebben a tantárgyban 36 órát használtunk fel.

12. évfolyam (8 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Árualapok az utazásszervezésben	0 óra	0	0	0
A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei	0 óra	0	0	0
Pénzforgalmi dokumentumok	0 óra	0	0	0
Az áfa a turizmus különböző területein	0 óra	0	0	0
Az utazásszervezés számításai	108 óra	0	82	26
Elszámolások	36 óra	0	26	10
Utókalkuláció	108 óra	0	82	26
Gazdasági elemzések	36 óra	0	26	10
Az éves óraszám	**288 óra**	**0**	**216**	**108**

Beszerzés és értékesítés I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Beszerzés és értékesítés II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 4 óra; éves óraszám: 144 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az utazásszervezés számításai** **82 óra**	A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés
2.	**Elszámolások** **26 óra**	Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szál- lás, vendéglátás, programok Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek
3.	**Utókalkuláció** **82 óra**	Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve Árrés kiszámítása – áfa Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa
4.	**Gazdasági elemzések** **26 óra**	Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső tényezők fényében

Beszerzés és értékesítés III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az utazásszervezés számításai** **26 óra**	A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés
2.	**Elszámolások** **10 óra**	Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szál- lás, vendéglátás, programok Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek

3.	**Utókalkuláció** **26 óra**	Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve Árrés kiszámítása – áfa Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa
4.	**Gazdasági elemzések** **10 óra**	Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső tényezők fényében

Speciális szolgáltatások

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Speciális szolgáltatások	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

A szabad órakeretből 12. évfolyamon ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Bevezetés a pszichológiába	9 óra	9	0	0
Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció	9 óra	9	0	0
Fogyasztói magatartás	18 óra	18	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**36**	**0**	**0**

Speciális szolgáltatások I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevezetés a pszichológiába** **9 óra**	A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései

2.	**Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció 9 óra**	Erkölcsi szabályok, normák Viselkedéskultúra az üzleti életben Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái Az időgazdálkodás, mint kommunikációs jellemző: időpont, időtartam, időbeosztás A beszédmód és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókincs, stílus Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban) Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
3.	**Fogyasztói magatartás 18 óra**	Fogyasztótípusok Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk: Mediterráneum – a Földközi-tenger országai, Magyarország szomszédos országai, Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia, Európa fő- és nagyvárosai

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

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

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	0	0	1	1	0	0	2	2
éves óraszám	0	0	36	36	0	0	72	72

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

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Marketingkommunikáció	0 óra	0	0	0
Reklám	0 óra	0	0	0
Személyes eladás	12 óra	0	0	12
Eladásösztönzés	0 óra	0	0	0
PR – Public Relation	8 óra	0	0	8
Modern marketingkommunikációs eszközök	18 óra	0	0	18
Direkt marketing	6 óra	0	0	6
Közösségi média	28 óra	0	0	28
Az éves óraszám	**72 óra**	**0**	**0**	**72**

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Személyes eladás** **12 óra**	A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága A személyes eladás lehetőségei a turizmusban
2.	**PR – Public Relation** **8 óra**	A PR fogalma, célcsoportjai Belső és külső PR Corporate Identity
3.	**Modern marketingkommunikációs eszközök** **18 óra**	ATL- (above the line) eszközök: nyomtatott sajtó, szabadtéri eszközök, rádió, televízió, mozi, internet BTL- (below the line) eszközök: direkt marketing, vásárlásösztönzés, vásárláshelyi reklám, eseménymarketing, rendezvények vásárok, kiállítások, szponzorálás, személyes eladás, public relations
4.	**Direkt marketing** **6 óra**	A direkt marketing sajátosságai, módszerei Az adatbázis szerepe GDPR – Adatvédelem
5.	**Közösségi média** **28 óra**	A közösségi média szerepe a turizmus területén A PESO-modell A közösségi média lehetőségei: Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Google+, Tripadvisor

Adminisztráció és elszámolás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Adminisztráció és elszámolás	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

A szabad órakeretből 12. évfolyamon ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Nyilvántartások	12 óra	12	0	0
Szerződések	12 óra	12	0	0
Forgatókönyv	12 óra	12	0	0
Jegyzőkönyv	0 óra	0	0	0
Idegenvezetői jelentés	0 óra	0	0	0
Részvételi jegy	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**36**	**0**	**0**

Adminisztráció és elszámolás I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Nyilvántartások** **12 óra**	Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok
2.	**Szerződések** **12 óra**	Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek Utazásközvetítői szerződések Értékesítési szerződések: szolgáltatókkal, szálláshelyekkel, közlekedési vállalkozóval, idegenvezetővel
3.	**Forgatókönyv** **12 óra**	Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve

Adminisztráció és elszámolás II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Adminisztráció és elszámolás III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

13. évfolyam

Turisztikai technikus – Turisztikai szervezés megnevezésű tanulási terület a *Turisztikai szervező szakmairány számára*

A tanulási terület tartalmi összefoglalója
A turisztikai szervezői képzés során az emelt szintű szakmai ismereteken belül a tanuló elsajátítja az üzleti menedzsmenthez, marketinghez és protokollhoz szükséges tudásanyagot. A speciális szakmai kompetenciák tantárgyon belül a globális gondolkodásra kell hangsúlyt fektetni. Cél, hogy a tanuló a megszerzett ismereteket használni tudja a gyakorlatban, képes legyen a különböző turisztikai termékeket, desztinációkat a különböző célcsoportok számára utazási csomaggá alakítani.

Üzleti menedzsment a turizmusban

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatása során a tanuló megismeri a bevétel-gazdálkodás területeit, folyamatait. A létszám- és bérgazdálkodás témakörben elsajátítja a munkavállalás lépéseit, választ kap a bérezés fontos kérdéseire. Megismeri a turisztikai vállalkozások fajtáit, sajátosságait. A cél az, hogy a tanuló az üzleti menedzsment tantárgyon belül minden olyan szükséges információt és tudást megszerezzen, amely segíti, megkönnyíti a munkavállalást, munkavégzést.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A turizmus rendszere és szervezete, üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás, adminisztráció, elszámolás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti menedzsment	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	5	5	10
éves óraszám	155	155	310

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 31 órát használtunk fel.

13. évfolyam (10 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Bevételgazdálkodás	88 óra	44	44
Létszám- és bérgazdálkodás	88 óra	44	44
Vezetés a gyakorlatban	41 óra	21	20
Vállalkozás indítása	93 óra	46	47
Az éves óraszám	**310 óra**	**155**	**155**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 5 óra; éves óraszám: 155 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevételgazdálkodás 44 óra**	A bevétel elemei, részei A bevételtervezés egyszerű folyamata A bevétel bizonylatai, elszámoltatása Fizetési módok A nyugta- és számlaadás gépi eszközei Pénzügyi elszámolás Szakhatósági ellenőrzés
2.	**Létszám- és bérgazdálkodás 44 óra**	Álláshirdetés Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai Munkaszerződés Kölcsönzött munkaerő Munkabeosztás A munkavállalók védelme A bérezés alapjai A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai
5.	**Vezetés a gyakorlatban 21 óra**	Vezetés fogalma Szervezeti felépítés Működési sztenderdek kidolgozása és ellenőrzése Csapatépítés, tréningek, motiváció
6.	**Vállalkozás indítása 46 óra**	Vállalkozási formák Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 5 óra; éves óraszám: 155 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Bevételgazdálkodás 44 óra**	A bevétel elemei, részei A bevételtervezés egyszerű folyamata A bevétel bizonylatai, elszámoltatása Fizetési módok A nyugta- és számlaadás gépi eszközei Pénzügyi elszámolás Szakhatósági ellenőrzés

2.	**Létszám- és bérgazdálkodás 44 óra**	Álláshirdetés Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai Munkaszerződés Kölcsönzött munkaerő Munkabeosztás A munkavállalók védelme A bérezés alapjai A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai
5.	**Vezetés a gyakorlatban 20 óra**	Vezetés fogalma Szervezeti felépítés Működési sztenderdek kidolgozása és ellenőrzése Csapatépítés, tréningek, motiváció
6.	**Vállalkozás indítása 47 óra**	Vállalkozási formák Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója

Turizmusmarketing és protokoll

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a protokoll és az etikett szabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel szóban és írásban. Biztonsággal eligazodjanak a különböző kultúrák érintkezési formái között. A marketing oktatása során a fő cél, hogy a tanulók megismerjék a marketing feladatait, eszközeit, helyét és céljait, a piac működését. A tananyag súlypontját a vendéglátás és a turizmusmarketing jelenti.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Kommunikáció és vendégkapcsolatok, reklám és vásárlásösztönzés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Marketing és protokoll	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	3	4
éves óraszám	31	93	124

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (4 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**	**Duális képzőhely**
A marketing alapjai	7 óra	2	5
Marketing stratégia	9 óra	3	6
Szervezeti marketing	7 óra	2	5
Piackutatás	7 óra	2	5
Brandmarketing	7 óra	2	5
Turizmus marketing	31 óra	7	24
Etikett és protokoll	41 óra	10	31
Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll	15 óra	3	12
Az éves óraszám	**124 óra**	**31**	**93**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A marketing alapjai** **2 óra**	A marketing fogalma Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat, szolgáltatások minősége 4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem
2.	**Marketing stratégia** **3 óra**	Marketing alap- és részstratégia A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés A marketingtervezés folyamatának hét lépése Marketingterv
3.	**Szervezeti marketing** **2 óra**	Szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai Beszerzési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók A viszonteladók csoportosítása
4.	**Piackutatás** **2 óra**	A piackutatás fogalma Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás
5.	**Brandmarketing** **2 óra**	Branding fogalma Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése A márka értékének és különlegességének azonosítása Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében Hűség a márka értékeihez
6.	**Turizmus marketing** **7 óra**	HIPI-elv Szegmentáció a turizmus területén Utazási döntés folyamata, modellje A turisztikai termék életgörbéje Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban 45/48. oldal Országmarketing, régiómarketing, TDM (desztinációs marketing), regionális turizmusmarketing Szállodai marketing, HORECA

7.	**Etikett és protokoll 10 óra**	Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás) Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközszabályozás, kulturális emblémák) Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó) Megjelenés az interneten – a netikett Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból
8.	**Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll 3 óra**	A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények) Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények) Rendezvények protokollja Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A marketing alapjai 5 óra**	A marketing fogalma Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat, szolgáltatások minősége 4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem
2.	**Marketing stratégia 6 óra**	Marketing alap- és részstratégia A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés A marketingtervezés folyamatának hét lépése Marketingterv
3.	**Szervezeti marketing 5 óra**	Szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai Beszerzési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók A viszonteladók csoportosítása
4.	**Piackutatás 5 óra**	A piackutatás fogalma Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás

5.	**Brandmarketing** **5 óra**	Branding fogalma Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése A márka értékének és különlegességének azonosítása Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében Hűség a márka értékeihez
6.	**Turizmus marketing** **24 óra**	HIPI-elv Szegmentáció a turizmus területén Utazási döntés folyamata, modellje A turisztikai termék életgörbéje Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban 45/48. oldal Országmarketing, régiómarketing, TDM (desztinációs marketing), regionális turizmusmarketing Szállodai marketing, HORECA
7.	**Etikett és protokoll** **31 óra**	Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás) Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközszabályozás, kulturális emblémák) Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó) Megjelenés az interneten – a netikett Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból
8.	**Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll** **12 óra**	A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények) Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények) Rendezvények protokollja Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor

Országismeret magyar nyelven

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló tisztában legyen Magyarország területeinek, régióinak látványosságaival, sajátosságaival, attrakcióival; turisztikai termékeit képes legyen egy útvonalra felfűzni, kerülve az elaprózódást (például Somogy, Tolna és Baranya megyét tekintve meg tudjon határozni négy-ötféle turisztikai attrakciót: egy gyógy- és/vagy termálfürdőt, egy élményközpontot, egy borvidéket pincészettel, egy hungarikumot. A tantárgy témakörei közül az első négy az attrakciókat, az utolsó pedig ezek egymásra épülését, egymásra fűzésének módját tárgyalja. Az utolsó témakör esetében lehet az intézmény székhelyét felölelő desztinációra vagy régióra és Budapestre koncentrálni.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Desztinációs ismeretek, speciális szolgáltatások, kommunikáció és vendégkapcsolatok

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Országismeret magyar nyelven	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	6	8
éves óraszám	62	186	248

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 31 órát használtunk fel.

13. évfolyam (8 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Kulturális turizmus	31 óra	6	25
Egészségturizmus	46 óra	10	36
Bor- és gasztroturizmus	31 óra	6	25
Hungarikumok	58 óra	14	44
Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások keretében	82 óra	26	56
Az éves óraszám	**248 óra**	**62**	**186**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kulturális turizmus 6 óra**	Városi turizmus – Az 5A-modell Turisztikai infra- és szuprastruktúra Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekventált templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokútjai Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős fesztiválok, rendezvények Kulturális élményszerzés Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek
2.	**Egészségturizmus 10 óra**	Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúszoboszló, Sárvár, Bük, Zalakaros, Gyula Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek Wellnessturizmus
3.	**Bor- és gasztroturizmus 6 óra**	Borvidékek: a 22 magyar borvidék Borturizmus: a bor, mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban részt vevők csoportosítása, gasztrofesztiválok
4.	**Hungarikumok 14 óra**	Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb.
5.	**Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások keretében 26 óra**	A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók, vidéki tematikus utak és azok vonzerői: Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten Városbemutató kisvonatok Villány-siklósi borút Palóc út stb.

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 6 óra; éves óraszám: 186 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kulturális turizmus 25 óra**	Városi turizmus – Az 5A-modell Turisztikai infra- és szuprastruktúra Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekventált templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokútjai Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős fesztiválok, rendezvények Kulturális élményszerzés Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek
2.	**Egészségturizmus 36 óra**	Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúszoboszló, Sárvár, Bük, Zalakaros, Gyula Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek Wellnessturizmus
3.	**Bor- és gasztroturizmus 25 óra**	Borvidékek: a 22 magyar borvidék Borturizmus: a bor, mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban részt vevők csoportosítása, gasztrofesztiválok
4.	**Hungarikumok 44 óra**	Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb.
5.	**Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások keretében 56 óra**	A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók, vidéki tematikus utak és azok vonzerői: Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten Városbemutató kisvonatok Villány-siklósi borút Palóc út stb.

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, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.
Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.
Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.
A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2
éves óraszám	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. 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. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).
4.	**Állásinterjú 5 óra**	A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, 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 kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető

5.	**Szakmai idegen nyelv** **40 óra**	Gyakorlati vizsga: A vizsgázó egy komplett, négy, egymásra épülő feladattípusból álló feladatot hajt végre az alábbiak szerint: 1. Egy beutazó, vagy kiutazó, vagy belföldi csoport 3-4 napos programcsomagjához előkalkuláció készítése. 2. A programcsomaghoz kapcsolódó forgatókönyv készítés az idegenvezető részére. 3. A programcsomaghoz tartozó **ajánlattévő levél elkészítése a külföldi partner részére a tanult idegen nyelven**. 4. **Szituációs gyakorlat**: az elkészített programcsomag alapján az út értékesítése „ügyfélnek”, azaz a vizsgabizottságnak a **tanult idegen nyelven**. A számítógépen elkészített munkáját a vizsgázó az általa létrehozott, saját nevével ellátott mappába menti el.

Turizmus-vendéglátás ágazat TURISZTIKAI TECHNIKUS szakmai vizsga

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakmairány megnevezése: Turisztikai szervező

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Turisztikai technikus (Turisztikai szervező) szakmai ismeret

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgatevékenység a vizsgázó globális gondolkodását méri: ismeretét adott terület, régió látványosságairól, sajátosságairól, a turisztikai termékekről. Emellett méri a protokoll és (N)etikett szabályainak ismeretét és alkalmazását, valamint a marketing elméleti és gyakorlati lehetőségeinek alkalmazását a turizmusban, feleletválasztó feladatokkal.
Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell beírni vagy kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

- Terület, régió látványosságainak ismerete
- Turisztikai termékek ismerete
- Egy adott tematikus út összeállítása
- Protokollszabályok, (N)etikett ismerete
- Marketingtevékenység, fogalma, részei, gyakorlati alkalmazása

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

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Turisztikai technikus (Turisztikai szervező) projektfeladat

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgázó egy komplett, négy, egymásra épülő feladattípusból álló feladatot hajt végre az alábbiak szerint:

Vizsgarész feladattípusa	
1.	Egy beutazó, kiutazó, vagy belföldi csoport 3-4 napos program-csomagjához előkalkuláció készítése.
2.	A programcsomaghoz kapcsolódó forgatókönyv készítése
3.	A programcsomaghoz tartozó ajánlattévő levél elkészítése a külföldi partner részére a tanult idegen nyelven
A számítógépen elkészített munkáját a vizsgázó az által a létrehozott, saját nevével ellátott mappába elmenti	
4.	Szituációs gyakorlat: az elkészített programcsomag alapján az út értékesítése „ügyfélnek”, azaz a vizsgabizottságnak a tanult idegen nyelven

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 150 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A szakmai vizsgán értékelésre kerülő feladatok		
Tevékenységek megnevezése	**Feladatok**	**Megjegyzés**
Utazásszervezés	Kastélyok és parkok a Nyugat-Dunántúlon	
	Kalandok a sokszínű Magyarországon: Pozsony – Győr	
	Irány a „magyar tenger” és Budapest!	
	Budapest break	

5 1013 23 08

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (11-13. évfolyam)

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes	Gyakorlat (%)	11.évf.								12.évf								13. évf						
			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
	Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráből	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
	Szakirányú oktatás		504	460	44	14		8,5	1,5	4	504	442	62	14		8	2	4	744	625	119	24		6,5	17,5
Rendezvényszervezési ismeretek 50% elmélet - 50% gyakorlat		100%	108	108		3		3			72	62	10	2											
	Rendezvényszervezési ismeretek I.		54			1,5		1,5			36			1		1									
	Rendezvények tipusai, fajtái			35																					
	Értékesítés folyamata			25																					
	Kommunikáció a vendéggel			12																					
	Rendezvény logisztika			20																					
	Rendezvény bonyolítása			16								22													
	Elszámolás, fizettetés											40													
	Rendezvényszervezési ismeretek II.		18			0,5			0,5					-			-								
	Rendezvények tipusai, fajtái			35																					
	Értékesítés folyamata			25																					
	Kommunikáció a vendéggel			12																					
	Rendezvény logisztika			20																					
	Rendezvény bonyolítása			16								22													
	Elszámolás, fizettetés											40													
	Rendezvényszervezési ismeretek III.		36			1				1	36			1				1							
	Rendezvények tipusai, fajtái			35																					
	Értékesítés folyamata			25																					
	Kommunikáció a vendéggel			12																					
	Rendezvény logisztika			20																					
	Rendezvény bonyolítása			16								22													
	Elszámolás, fizettetés											40													
Vendégtéri ismeretek 50% elmélet (+1 óra/hét a szabad óraszámból) - 50% gyakorlat		100%	108	72	36	3					72	62	10	2											
	Vendégtéri ismeretek I.		72			2		2			36			1		1									
	Felszolgálási ismeretek			36								28													
	Felszolgálás lebonyolítása			36								28													
	Fizetési módok											6													
	Vendégtéri ismeretek II.					-								-											
	Felszolgálási ismeretek			36								28													
	Felszolgálás lebonyolítása			36								28													
	Fizetési módok											6													
	Vendégtéri ismeretek III.		36			1				1	36			1				1							
	Felszolgálási ismeretek			36								28													
	Felszolgálás lebonyolítása			36								28													
	Fizetési módok											6													

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																								
			11.évf.								12.évf								13. évf						
		Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
	Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
		100%	180	172	8	5					234	225	9	6,5											
Étel és italismeret 40% elmélet - 60% gyakorlat	Étel és italismeret I.		72			2		2			90			2,5		2,5									
	Konyhatechnológiai alapismeretek			15																					
	Ételkészítési ismeretek			76								46													
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining											15													
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban											15													
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai			81								89													
	Italok készítésének szabályai											20													
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás											25													
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák											15													
	Étel és italismeret II.		36			1			1		72			2			2								
	Konyhatechnológiai alapismeretek			15																					
	Ételkészítési ismeretek			76								46													
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining											15													
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban											15													
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai			81								89													
	Italok készítésének szabályai											20													
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás											25													
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák											15													
	Étel és italismeret III.		72			2				2	72			2				2							
	Konyhatechnológiai alapismeretek			15																					
	Ételkészítési ismeretek			76								46													
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining											15													
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban											15													
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai			81								89													
	Italok készítésének szabályai											20													
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás											25													
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák											15													

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																							
			11.évf.								12.évf								13. évf					
		Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
	Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
100% elmélet	Értékesitési ismeretek	100%	36	36		1		1			90	62	28	2,5		2,5									
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			36																					
	A bankett kinálat kialakításának szempontjai											28													
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai											6													
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai											5													
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése											13													
	Gasztroesemények az online térben											6													
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai											4													
100% elmélet	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	70%	72	72		2		2			36	31	5	1		1									
	Beszerzés			8																					
	Raktározás			8																					
	Termelés			8																					
	Ügyvitel a vendéglátásban			8																					
	Százalék számitás, mértékegység átváltások			4																					
	Árképzés			20																					
	Jövedelmezőség											15													
	Elszámoltatás											16													
	Vállakozási formák			8																					
	Alapvető munkajogi és adózási formák			8																					
	Üzleti menedzsment	70%																	310	253	57	10		3	7
	Gazdálkodás a bevételekkel																			36					
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési																			26					
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás																			116					
	Létszám- és bérgazdálkodás																			28					
	Vezetés a gyakorlatban																			18					
	Vállalkozás inditása																			29					
	Marketing és protokoll	70%																	155	93	62	5		1,5	3,5
	Marketing																			60					
	Viselkedés és üzleti protokoll																			33					
	Speciális szakmai kompetenciák	100%																	217	217		7			7
	A vendég asztalánál készithető ételek																			109					
	Munkaszervezés az értékesités lehetséges helyszinein																			108					
	Szabad szakmai órakeret			44								62								119					
	Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			36								72								186					
	Összesen:		***1224***			**34,0**		28,5	1,5	4,0	***1129***			**34,0**		28,0	2,0	4,0	***1054***			**34,0**		16,5	17,5
	Nyári gyakorlat									**175**								**200**							

Eger, 2024. 03.25

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	460	442	625
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	44	62	119
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	44	62	119
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Összesített szakmai óraszámok tantárgyanként

Vendégtéri szaktechnikus		11. évfolyam				12. évfolyam				13. évfolyam		
		intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
		I.	II.	III.		I.	II.	III.				
Rendezvényszervezési ismeretek	**heti óraszám**	**1,5**	**0,5**	**1**	**3**	**1**	**0**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	54	18	36	108	36	0	36	72	0	0	0
Vendégtéri ismeretek	**heti óraszám**	**2**	**0**	**1**	**3**	**1**	**0**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	0	36	108	36	0	36	72	0	0	0
Étel- és italismeret	**heti óraszám**	**2**	**1**	**2**	**5**	**2,5**	**2**	**2**	**6,5**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	36	72	180	90	72	72	234	0	0	0
Értékesítési ismeretek	**heti óraszám**	**1**	**0**	**0**	**1**	**2,5**	**0**	**0**	**2,5**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	36	0	0	36	90	0	0	90	0	0	0
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	**heti óraszám**	**2**	**0**	**0**	**2**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
	éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36	0	0	0
Üzleti menedzsment	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**7**	**10**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	93	217	310
Marketing és protokoll	**heti óraszám**	**0**		**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**1,5**	**3,5**	**5**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	46,5	108,5	155
Speciális szakmai kompetenciák	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**7**	**7**
	éves óraszám	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	217	217
Munkavállalói idegen nyelv	**heti óraszám**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**
	éves óraszám	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	**heti óraszám**	**8,5**	**1,5**	**4**	**14**	**8**	**2**	**4**	**14**	**6,5**	**17,5**	**24**
	éves óraszám	**306**	**54**	**144**	**504**	**288**	**72**	**144**	**504**	**201,5**	**542,5**	**744**

11. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekkel kapcsolatban, 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
Idegen nyelvi ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	1,5	0,5	1	3	1	0	1	2
éves óraszám	54	18	36	108	36	0	36	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Rendezvények típusai, fajtái	35 óra	35	0	0
Az értékesítés folyamata	25 óra	13	0	12
Kommunikáció a vendéggel	12 óra	2	4	6
Rendezvénylogisztika	20 óra	4	6	10
Rendezvény lebonyolítása	16 óra	0	8	8
Elszámolás, fizettetés	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**54**	**18**	**36**

Rendezvényszervezési ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Rendezvények típusai, fajtái** **35 óra**	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja
2.	**Az értékesítés folyamata** **13 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 Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás
3.	**Kommunikáció a vendéggel** **2 óra**	Általános kommunikációs szabályok
4.	**Rendezvénylogisztika** **4 óra**	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

Rendezvényszervezési ismeretek II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**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 Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

2.	**Rendezvénylogisztika** **6 óra**	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet
3.	**Rendezvény lebonyolítása** **8 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 Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

Rendezvényszervezési ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az értékesítés folyamata** **12 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 Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás
2.	**Kommunikáció a vendéggel** **6 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 Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
3.	**Rendezvénylogisztika** **10 óra**	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

4.	**Rendezvény lebonyolítása 8 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 Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

Vendégtéri ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégtéri ismeretek	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	0	1	3	1	0	1	2
éves óraszám	72	0	36	108	36	0	36	72

11. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Felszolgálási ismeretek	72 óra	42	0	30
A felszolgálás lebonyolítása	36 óra	30	0	6
Fizetési módok	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**108 óra**	**36**	**36**	**36**

Vendégtéri ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Felszolgálási ismeretek** **42 óra**	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

2.	**A felszolgálás lebonyolítása 30 óra**	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása

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

Vendégtéri ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Felszolgálási ismeretek 30 óra**	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás
2.	**A felszolgálás lebonyolítása 6 óra**	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása

Étel- és italismeret

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyháinak megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier-ismeretek elsajátíttatása.

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	1	2	5	2,5	2	2	6,5
éves óraszám	72	36	72	180	90	72	72	234

11. évfolyam (5 óra)

A tantárgy óraszáma: 180 óra

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Konyhatechnológiai alapismeretek	15 óra	6	4	5
Ételkészítési ismeretek	76 óra	20	20	36
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	0 óra	0	0	0
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban	0 óra	0	0	0
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	81 óra	42	10	29
Italok készítésének szabályai	0 óra	0	0	0
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	8 óra	4	2	2
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**180 óra**	**72**	**36**	**72**

Étel- és italismeret I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek** **6 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek** **20 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	**Italismeret és felszolgálásuk szabályai** **42 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
4.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása** **4 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

Étel- és italismeret II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek** **4 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek** **20 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

3.	**Italismeret és felszolgálásuk szabályai 10 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
4.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 2 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

Étel- és italismeret III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek 5 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek 36 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	**Italismeret és felszolgálásuk szabályai 29 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
4.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 2 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	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	1	0	0	1	2,5	0	0	2,5
éves óraszám	36	0	0	36	90	0	0	90

11. évfolyam (1 óra)

A tantárgy óraszáma: 36 óra

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

Értékesítési ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **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

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

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

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	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Beszerzés	6 óra	6	0	0
Raktározás	8 óra	8	0	0
Termelés	8 óra	8	0	0
Ügyvitel a vendéglátásban	8 óra	8	0	0
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	6 óra	6	0	0
Árképzés	20 óra	20	0	0
Jövedelmezőség	0 óra	0	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0	0
Vállalkozási formák	8 óra	8	0	0
Alapvető munkajogi és adózási ismeretek	8 óra	8	0	0
Az éves óraszám	**72 óra**	**72**	**0**	**0**

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Beszerzés** **6 óra**	Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei
2.	**Raktározás** **8 óra**	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai
3.	**Termelés** **8 óra**	Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei
4.	**Ügyvitel a vendéglátásban** **8 óra**	Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban
5.	**Százalékszámítás, mértékegység-átváltások** **6 óra**	Megoszlások számítása, kerekítési szabályok
6.	**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
7.	**Vállalkozási formák** **8 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** **8 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)

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	-	-

12. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	1,5	0,5	1	3	1	0	1	2
éves óraszám	54	18	36	108	36	0	36	72

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Rendezvények típusai, fajtái	0 óra	0	0	0
Az értékesítés folyamata	0 óra	0	0	0
Kommunikáció a vendéggel	0 óra	0	0	0
Rendezvénylogisztika	0 óra	0	0	0
Rendezvény lebonyolítása	32 óra	15	0	17
Elszámolás, fizettetés	40 óra	21	0	19
Az éves óraszám	**72 óra**	**36**	**0**	**36**

Rendezvényszervezési ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Rendezvény lebonyolítása** **15 óra**	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján Rendezvényen való felszolgálás Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)
2.	**Elszámolás, fizettetés** **21 óra**	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

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

Rendezvényszervezési ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Rendezvény lebonyolítása 17 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 Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)
2.	**Elszámolás, fizettetés 19 óra**	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Vendégtéri ismeretek	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	1	3	1	0	1	2
éves óraszám	72	0	36	108	36	0	36	72

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Felszolgálási ismeretek	28 óra	19	0	9
A felszolgálás lebonyolítása	30 óra	12	0	18
Fizetési módok	14 óra	5	0	9
Az éves óraszám	**72 óra**	**36**	**0**	**36**

Vendégtéri ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Felszolgálási ismeretek** **19 óra**	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás
2.	**A felszolgálás lebonyolítása** **12 óra**	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása
3.	**Fizetési módok** **5 óra**	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete

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

Vendégtéri ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Felszolgálási ismeretek** **9 óra**	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás
2.	**A felszolgálás lebonyolítása** **18 óra**	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása
3.	**Fizetési módok** **9 óra**	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete

Étel- és italismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	1	2	5	2,5	2	2	6,5
éves óraszám	73	36	72	180	90	72	72	234

12. évfolyam (6,5 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Konyhatechnológiai alapismeretek	0 óra	0	0	0
Ételkészítési ismeretek	46 óra	24	10	12
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	15 óra	0	10	5
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban	15 óra	0	10	5
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	89 óra	38	21	30
Italok készítésének szabályai	20 óra	10	6	4
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	34 óra	14	10	10
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	15 óra	4	5	6
Az éves óraszám	**234 óra**	**90**	**72**	**72**

Étel- és italismeret I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2,5 óra; éves óraszám: 90 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Ételkészítési ismeretek** **24 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
2.	**Italismeret és felszolgálásuk szabályai** **38 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
3.	**Italok készítésének szabályai** **10 óra**	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
4.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása** **14 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
5.	**Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák** **4 óra**	A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

Étel- és italismeret II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Ételkészítési ismeretek** **10 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

2.	**Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” 10 óra**	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
3.	**Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban 10 óra**	Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.
4.	**Italismeret és felszolgálásuk szabályai 21 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
5.	**Az italok készítésének szabályai 6 óra**	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
6.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 10 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
7.	**Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák 5 óra**	A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

Étel- és italismeret III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Ételkészítési ismeretek 12 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

2.	**Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”** **5 óra**	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
3.	**Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban** **5 óra**	Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.
4.	**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai** **30 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
5.	**Az italok készítésének szabályai** **4 óra**	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
6.	**Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása** **10 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
7.	**Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák** **6 óra**	A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

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	**11. évfolyam**				**12. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**		**I.**	**II.**	**III.**	
heti óraszám	1	0	0	1	2,5	0	0	2,5
éves óraszám	36	0	0	36	90	0	0	90

12. évfolyam (2,5 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai	8 óra	8	0	0
A bankettkínálat kialakításának szempontjai	32 óra	32	0	0
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai	12 óra	12	0	0
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai	8 óra	8	0	0
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	18 óra	18	0	0
Gasztroesemények az online térben	8 óra	8	0	0
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	4 óra	4	0	0
Az éves óraszám	**90 óra**	**90**	**0**	**0**

Értékesítési ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2,5 óra; éves óraszám: 90 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai** **8 óra**	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
2.	**A bankettkínálat kialakításának szempontjai** **32 óra**	Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
3.	**A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai** **12 óra**	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján
4.	**Sommelier feladatának marketingvonatkozásai** **8 óra**	Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
5.	**Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése** **18 óra**	Étterem megjelenése az online térben Éttermhonlap 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** **4 óra**	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

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

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	11. évfolyam				12. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.	III.		I.	II.	III.	
heti óraszám	2	0	0	2	1	0	0	1
éves óraszám	72	0	0	72	36	0	0	36

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	III.
Beszerzés	0 óra	0	0	0
Raktározás	0 óra	0	0	0
Termelés	0 óra	0	0	0
Ügyvitel a vendéglátásban	0 óra	0	0	0
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	0 óra	0	0	0
Árképzés	5 óra	5	0	0
Jövedelmezőség	15 óra	15	0	0
Elszámoltatás	16 óra	16	0	0
Vállalkozási formák	0 óra	0	0	0
Alapvető munkajogi és adózási ismeretek	0 óra	0	0	0
Az éves óraszám	**36 óra**	**36**	**0**	**0**

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Árképzés** **5 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
2.	**Jövedelmezőség** **15 óra**	A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása
3.	**Elszámoltatás** **16 óra**	Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
-	**-**	-

13. évfolyam

Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója
A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzék meg.
Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók
– tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják,
– a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
– egyéni vállalkozást indíthatnak, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
– a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsmentben, a marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

Üzleti menedzsment

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során – szaktechnikusi szinten – megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, A munka világa, IKT a vendéglátásban, A vendéglátás alapjai, Termelési és értékesítési alapismeretek, Pénzügyi és vállalkozói ismeretek, Szakmai idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Üzleti menedzsment	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	7	10
éves óraszám	93	217	72

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (10 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Gazdálkodás a bevételekkel	62 óra	18	44
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	44 óra	13	31
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás	106 óra	32	74
Létszám- és bérgazdálkodás	45 óra	14	31
Vezetés a gyakorlatban	19 óra	6	13
Vállalkozás indítása	34 óra	10	24
Az éves óraszám	**310 óra**	**93**	**217**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Gazdálkodás a bevételekkel** **18 óra**	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra

2.	**A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek** **13 óra**	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás Banki POS-terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás) Értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése Tip kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása Az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei

3.	**Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 32 óra**	Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok) Ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése Belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet Számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár
4.	**Létszám- és bérgazdálkodás 14 óra**	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek Munkaviszony létesítése és elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács A munka törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai A bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)

5.	**Vezetés a gyakorlatban 6 óra**	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	**Vállalkozás indítása 10 óra**	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

DUÁLIS KÉPZŐHELY **heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 217 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Gazdálkodás a bevételekkel 44 óra**	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra

2.	**A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek** **31 óra**	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás Banki POS-terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás) Értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése Tip kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása Az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei

3.	**Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás 74 óra**	Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok) Ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése Belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet Számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár
4.	**Létszám- és bérgazdálkodás 31 óra**	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek Munkaviszony létesítése és elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács A munka törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai A bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)

5.	**Vezetés a gyakorlatban 13 óra**	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
6.	**Vállalkozás indítása 24 óra**	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing és protokoll

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközrendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.
A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illem alapszabályainak elsajátíttatása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A munka világa, Történelem, Etika, Informatika

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Marketing és protokoll	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1,5	3,5	5
éves óraszám	46,5	108,5	155

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 2 órát használtunk fel.

13. évfolyam (5 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Marketing	85 óra	30	55
Viselkedés és üzleti protokoll	70 óra	16,5	53,5
Az éves óraszám	**155 óra**	**46,5**	**108,5**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 46,5 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Marketing** **30 óra**	Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés
2.	**Viselkedés és üzleti protokoll** **16,5 óra**	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése) Kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress code) Ültetési rendek ismerete Ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 3,5 óra; éves óraszám: 108,5 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Marketing** **55 óra**	Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés
2.	**Viselkedés és üzleti protokoll** **53,5 óra**	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése) Kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress code) Ültetési rendek ismerete Ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Speciális szakmai kompetenciák

A tantárgy tanításának célja
A szakma speciális területeinek megismertetése.

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Speciális szakmai kompetenciák	13. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	7	7
éves óraszám	0	217	217

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (7 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
A vendég asztalánál készíthető ételek	109 óra	0	109
Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein	108 óra	0	108
Az éves óraszám	**217 óra**	**0**	**217**

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 217 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A vendég asztalánál készíthető ételek 109 óra**	Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek
2.	**Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein 108 óra**	Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása

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 idegen nyelvtudására, 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 nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2
éves óraszám	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. 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**	I. Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján: 1. a vendég fogadása 2. helykínálás 3. étel-és italmegrendelés felvétele 4. elégedettség felmérése 5. számlázás 6. elköszönés II. Portfólió készítése Külföldi szakmai gyakorlatok, külföldön szerzett szakmai tapasztalatok bemutatása idegen nyelven. III. Menükártya készítése **A szakmai vizsga követelményei:** A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy, a vizsgabizottság által meghatározott rendezvényre. A vizsgabizottság a vizsgaszervező által összeállított 8- 12 alkalomból a helyszínen választ. A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz magyar és **idegen nyelvű 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 jellegéről, előkészületéről, lebonyolításának menetéről, valamint a befejező műveletekről. Projektfeladat Vendégtéri szaktechnikus gyakorlati vizsgafeladata A vizsgatevékenység **két** részből áll: A.) Vizsgarész: Portfólió B.) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése A.) Vizsgarész: Portfólió A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. 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 idegen nyelven.** 6) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás. B.) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése 1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés: A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy, a vizsgabizottság által meghatározott rendezvényre. A vizsgabizottság a vizsgaszervező által összeállított 8- 12 alkalomból a helyszínen választ.

		A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz magyar és **idegen nyelvű 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 jellegéről, előkészületéről, lebonyolításának menetéről, valamint a befejező műveletekről. A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is. (Értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek, rendezvényszervezés, üzleti menedzsment és marketing- protokoll). 2. feladat: Élőmunka bemutatása A vizsgázó élőmunkát végez, mely során a **tanult idegen nyelven** kommunikál a vendégekkel és a vizsgabizottsággal. a. 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). b. Fogadja és hellyel kínálja a vendégeket. c. A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is. d. Ismerteti, majd felszolgálja a háromfogásos menüsort svájci felszolgálási módban, illetve az élőmunka során az asztalnál készült ételt angol felszolgálási módban. A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet, ajánl, készít és szolgál fel. e. A felszolgálás során a vizsgázó folyamatosan méri a vendégek elégedettségét. f. A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli. g. Az étkezés végén a vizsgázó kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát. h. Elköszön a vendégtől

Turizmus-vendéglátás ágazat VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása:
A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

A vizsgafeladat megoldása akkor eredményes, ha végrehajtása legalább 40 %-osra értékelhető.
A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai
Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	5%
3.) Létszám és bérgazdálkodás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	5%
4.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	10%
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletválasztósfeladat számkitöltő feladat	10%
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%át elérte.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió
B.) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A.) vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. 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 idegen nyelven.
6) Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése és erre reflektálás.

A vizsgázó minimum 4 dokumentumot köteles beépíteni a felsoroltak közül a portfólióba.
Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 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.

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

B.) vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

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

A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy, a vizsgabizottság által meghatározott rendezvényre. A vizsgabizottság a vizsgaszervező által összeállított 8-12 alkalomból a helyszínen választ.
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 magyar és idegen nyelvű 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 jellegéről, előkészületéről, lebonyolításának menetéről, valamint a befejező műveletekről.

A vizsgabizottság szakmai beszélgetést végez a vizsgázóval, mely során meggyőződik a vizsgázó általános szakmai elméleti tudásáról is (értékesítési ismeretek, vendégtéri ismeretek, étel-ital ismeretek, rendezvényszervezés, üzleti menedzsment és marketingprotokoll).
Időtartam: 90 perc

2. feladat: Élőmunka bemutatása

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

- 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 háromfogásos menüsort svájci felszolgálási módban, illetve az élőmunka során az asztalnál készült ételt angol felszolgálási módban. A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet, ajánl, 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

Vizsgaszervezésre vonatkozó előírások:
A vizsgaszervező köteles legalább 8-12 vizsgafeladatot készíteni, melyből a vizsgázó húz.

Minden vizsgafeladatban más-más asztalnál készíthető ételt kötelező beépíteni az alábbiakban felsorolt tevékenységekből: flambírozás, (ebből legalább egy előétel vagy főétel, és egy desszert kerüljön beépítésre) hússzeletelés, salátakeverés salátabárból, tatár beefsteak, lazac tatár keverés, füstölt hal szeletelés, gyümölcstál készítés darabolással, formázással, tányérdesszert készítése desszertkocsiról, sajtkínálás sajtkocsiról.
Az elkészült italokat, és a kész termékeket a vizsgabizottság kóstolással értékeli.
Időtartam: 150 perc.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A) vizsgarész: -

B) vizsgarész:

1. feladat: Ételsor és a hozzá illő italsor összeállítása, díszterítés 120 perc
2. feladat: Élőmunka bemutatása 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) vizsgarész: A portfólió aránya a vizsgatevékenységen belül: 20%

B) vizsgarész: Vizsgaprodukt készítése: 80%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

„A” vizsgarész, portfólió értékelés szempontjai:

- Mennyire (jól) dokumentált a tanulási folyamat és a szakmai és személyes fejlődés bemutatása?
- A „bizonyító” dokumentumok relevánsak-e?
- Az elvárt minimum elemeket tartalmazza-e?
- A portfolió struktúrája megfelelő-e, logikus-e?
- Egyéni kreativitás megjelenik-e?
- Az önreflexiók mélysége, összetettsége a korosztálytól elvárhatóan van-e megfogalmazva?
- A nyelvi megformálás (szakmai nyelv és köznyelv megfelelő használata, nyelvhelyesség, helyesírás) és a portfólió igényessége (a tartalmi részek milyen mértékben kidolgozottak, alaposak, igényesek?)
- A portfólió külső megjelenésének igényessége, kivitelezése, esztétikussága megfelelő-e?
- Idegen nyelvű anyagokban a nyelvhasználata az elvárásoknak megfelelő-e?

„B” vizsgarész értékelési szempontjai:

A „B” vizsgarész, 1-es és 2-es feladattípusainak végrehajtása során a vizsgabizottság értékelési szempontjai a következők:

- a vizsgázó személyi higiéniája, öltözködése 10 %
- a munkakörnyezet tisztán tartása a munkafolyamatok közben 5 %
- munkaszervezés, munkavégzés alapossága, pontossága 10 %
- a szakmai szabályok ismerete, ezek alkalmazása a terítés, felszolgálás, termékkészítés során 25%
- a vizsgázó szakmai elméleti tudása 20 %
- kommunikáció, idegen nyelvi kommunikáció minősége, helyessége 20 %
- udvariasság 10 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyaránnyal kell beszámítani:

Ágazati alapvizsga: 20 %
Szakmai vizsga: 80%

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 magyar és a tanult idegen nyelven	
Ünnepi alkalmakra díszterítés készítése 2 fő részére	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	
	Eljegyzési vacsora a noszvaji Oxigén Hotel**** Superior Family & Spa Éttermében	
	Magyaros menüsor külföldi delegáció részére a Ködmön Csárda Boréttteremben	
	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	
Élőmunka bemutatása	**3-fogásos menüsor**	**vendég előtti különleges éttermi műveletek**
	Sajtválogatás sajtkocsiról Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Sajt kínálása és felszolgálása sajtkocsiról (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Lazactatár pirítóssal Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Lazactatár keverése és felszolgálása (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Görögsaláta Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Görögsaláta keverése salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Tojássaláta Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Tojássaláta keverése salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával *Creppe Suzette*	Creppe Suzette készítése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Friss saláta kapros-joghurtos öntettel Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Friss saláta keverése kapros joghurtos öntettel salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Füstölt pisztráng pirítóssal, tormás vajkrémmel Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Füstölt pisztráng filézése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Friss saláta Vinaigrette öntettel Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Friss saláta keverése Vinaigrette öntettel salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Sajtkoktél Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Sajtkoktél készítése sajtkocsiról (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves *Rostonsült pisztráng* petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Rostonsült pisztráng filézése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Tatár beefsteak vajjal, pirítóssal Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Tatár beefsteak keverése, tálalása (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával *Túrós palacsinta flambírozott gyümölccsel*	Flambírozott gyümölcs elkészítése, tálalása (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves *Sertéssült* petrezselymes burgonyával Túrós palacsinta	Sertéssült szeletelése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával *Gyümölcssaláta* kehelyben	Gyümölcssaláta keverése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban

	Cézár saláta Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekercs	Cézár saláta keverése salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával *Tányérdesszert*	Tányérdesszert (piskótatekercs, vanília-öntet, gyümölcsök, tejszínhab) készítése desszertkocsiról- angol felszolgálási módban
Italkeverés 2 adagban		Mimóza Kir Royale Virgin Mary Naplemente Fiesta Mistral Virgin Mojito Cool Down koktélok
Borajánlás - borismeret	A menüsorhoz készített italsornak megfelelően	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
Kávék készítése és felszolgálása		Presszó kávé Capuccino Latte Macchiato
Számla készítése étlap és itallap árai alapján		pénztárgép, számlázó program használata, POS terminál, készpénzkezelés szabályai
Szakmai kommunikáció magyar és a tanult idegen nyelven		

Mellékletek

1. **sz. melléklet**
   Pénzügyi és vállalkozási ismeretek tantárgy - Turisztikai szervező szakmairány számára (speciális nyelvi előkészítő 9. Ny évfolyammal)

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy célja, hogy a következő generációk minden támogatást megkapjanak ahhoz, hogy tudatos döntéseket tudjanak hozni gazdasági kérdésekben, szaktudásuk megszerzése mellett tudatosan készüljenek vállalkozói karrierjükre. A vállalkozási ismeretek terén az a cél, hogy az iskola képes legyen közvetíteni egy hiteles vállalkozói kultúrát, átadni gyakorlatorientált vállalkozási ismereteket, ezen túlmenően képes legyen felismerni és fejleszteni a diákok azon kompetenciáit, melyek egy sikeres munkavállalói vagy vállalkozói karrier alapjait adják.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, Magyar nyelv és irodalom, Történelem, Adminisztráció és elszámolás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	**13. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	2	0	2
éves óraszám	62	0	62

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 62 órát használtunk fel.

13. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák	6 óra	6	0
Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek	6 óra	6	0
A vállalkozások	20 óra	20	0
Hatékonysági mutatók, utókalkulációk	6 óra	6	0
Bevételgazdálkodás, bevételelemzés	10 óra	10	0
Pénzügyi elszámolás	14 óra	14	0
Az éves óraszám	**62 óra**	**62**	**0**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák 6 óra**	Szakmai elvárások az adott szakmában, munkavállalóval szemeben támasztott követelmények Motivációs levél elemei, tartami és formai követelményei Önéletrajz/ szakmai önéletrajz
2.	**Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek 6 óra**	Kezdeményezőkészség és önismeret fejlesztése: lehetőségek azonosítása a munkavállalás során Saját környezetben lévő vállalkozás ismerete. Önismeret erősítése a vállalkozói tulajdonságokkal összefüggésben. A munkahely sajátosságai
3.	**A vállalkozások 20 óra**	A vállalkozások típusai - Egy-egy ismert helyi vállalkozás bemutatás A vállalkozások környezete Munkavállaló/vállalkozói kompetenciák A termelési, szolgáltatási folyamat Az üzleti terv szükségessége, felépítése Cégprezentáció készítése, bemutatása Sikeres vállalkozások jellemzői Az esetleges kudarc okai, kezelése - Kudarcfelismerés és feldolgozás, önértékelés
4.	**Hatékonysági mutatók, utókalkulációk 6 óra**	Hatékonysági mutatók A hatékonyság vizsgálata, fogalma Termelési érték mutatók Munkaerőhatékonysági mutatók Forgási sebesség (fordulat és forgási idő) mutatók Jövedelmezőségi mutatók Költségszint, eredményszint
5.	**Bevételgazdálkodás, bevételelemzés 10 óra**	Bevételgazdálkodás, bevételelemzés viszonyszámokkal Létszám- és bérgazdálkodás Munkaerőhatékonysági mutatók, termelékenység A bérköltség tervezése
6.	**Pénzügyi elszámolás 14 óra**	Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése Pénzügyi elszámolás

2. **sz. melléklet**
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek tantárgy – Turizmus-vendéglátás ágazat technikumi képzés (Cukrász szaktechnikus, Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus) számára

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy célja, hogy a következő generációk minden támogatást megkapjanak ahhoz, hogy tudatos döntéseket tudjanak hozni gazdasági kérdésekben, szaktudásuk megszerzése mellett tudatosan készüljenek vállalkozói karrierjükre. A vállalkozási ismeretek terén az a cél, hogy az iskola képes legyen közvetíteni egy hiteles vállalkozói kultúrát, átadni gyakorlatorientált vállalkozási ismereteket, ezen túlmenően képes legyen felismerni és fejleszteni a diákok azon kompetenciáit, melyek egy sikeres munkavállalói vagy vállalkozói karrier alapjait adják.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, Magyar nyelv és irodalom, Történelem, Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek/Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás, Üzleti menedzsment

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	**13. évfolyam**			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	**II.**	**III.**	
heti óraszám	3	1	0	4
éves óraszám	93	36	0	124

A szabad órakeretből 13. évfolyamon ebben a tantárgyban 4 órát használtunk fel.

12. évfolyam (1 óra)

Tematikai egység címe	**Órakeret**	**Intézményi oktatás**		**Duális képzőhely**
		I.	**II.**	**III.**
A gazdálkodás alapjai	58 óra	58	0	0
Gazdálkodás a bevételekkel	30 óra	30	0	0
Gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	5 óra	5	0	0
A vállalkozások	31 óra	0	31	0
Az éves óraszám	**124 óra**	**93**	**31**	**0**

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek I.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A gazdálkodás alapjai** **58 óra**	Alapvető gazdasági fogalmak, folyamatok Gazdálkodás fogalma, körforgása, szereplői Háztartások gazdálkodása Fix- és változó- bevételek, költségek A vállalkozás, vállalkozó fogalma, gazdasági szerepe és motivációja A vállalkozások környezete, a nem nyereségérdekelt szervezetek Saját vállalkozás előnyök-hátrányok, vállalkozói kompetenciák Az állam gazdasági szerepe Az állam bevételei, az állami gazdaságpolitika céljai, a költségvetési és a monetáris politika eszköztára A pénzpiac működése Vállalkozás alapítása Bevételek és költségek tervezése. Brain Storming saját üzleti ötlet kidolgozására Az üzleti terv
2.	**Gazdálkodás a bevételekkel** **30 óra**	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa. Ármeghatározás, az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés folyamata: a tervezés alapjai Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás Beszerzés (beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés) Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadása. Készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet Számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése Anyagi felelősség. Elszámolás a készletekkel. Áruforgalmi mérlegsor. Készletgazdálkodás mutatói Létszám- és bérgazdálkodás Munkaszerződés kötelező elemei. Munkakörök és szükséges képzettségek, munkaköri leírások. Bérezés alapjai, bérelemek. Adózás (szja, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása). Bérköltségek tervezésének folyamata: a bérek tervezésének alapjai
3.	**Gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek** **5 óra**	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás. Számla alaki, tartalmi kézi és gépi nyugta. Pénztárgép üzemzavara követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása. POS-terminál használata

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek II.		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**A vállalkozások** **31 óra**	A vállalkozások típusai - Egy-egy ismert helyi vállalkozás bemutatás A vállalkozások környezete Munkavállaló/vállalkozói kompetenciák A termelési, szolgáltatási folyamat Az üzleti terv szükségessége, felépítése Cégprezentáció készítése, bemutatása Sikeres vállalkozások jellemzői Az esetleges kudarc okai, kezelése - Kudarcfelismerés és feldolgozás, önértékelés

3. sz. melléklet
Óraszám eltérés 10. C és 10. D osztályok esetében a *Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek* tantárgyai esetében a 2024/25 tanévben

Óraháló ágazati alapképzés 10. évfolyam - 10. C és 10. D osztályok

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szen Lőrinc felmenő														
		2024/2025													
		9. évf.							10. évf						
Közismeret	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			-												
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek I.			-						36	*36*	0	1		1	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek II.			-												
Ágazati alapoktatás		**252**	**252**		**7**		**6**	**1**	**324**	**324**		**9**		**0**	**9**
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5								
Álláskeresés			5												
Munkajogi alapismeretek			5												
Munkaviszony létesítése			5												
Munkanélküliség			3												
Munkavállalói idegen nyelv	0%														
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések															
Önéletrajz és motivációs levél															
„Small talk" – általános társalgás															
Állásinterjú															
A munka világa	0%	54	54		1,5		1,5								
Alapvető szakmai elvárások			9												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok			36												
Munkabiztonság és egészségvédelem			9												
IKT a vendéglátásban I.	100%	36	36		1			1		**36**					
Digitális eszközök a vendéglátásban		36	36		1			1							
IKT a vendéglátásban II.									36			**1**			**1**
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9					
Digitális eszközök a turizmusban										27					
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	144	144		4		4	0	288	288		8			**8**
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		1		36	36		1			
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5				36	36		1			2
Az ételkészítés alapjai elmélet		18	18		0,5		1		36	36		1			
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5				36	36		1			2
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		1		36	36		1			
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5				36	36		1			2
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		1		36	36		1			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5				36	36		1			2
Összesen:		*1224*			**34,0**		33,0	1,0	*1224*			**34,0**		25,0	9,0

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
10. évfolyam	2 óra	72 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Cukrászüzem helységei, munkaterületei	3 óra
A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei	6 óra
Cukrászati alapműveletek gyakorlása	9 óra
A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei	18 óra
Cukrászati alapműveletek gyakorlása	18 óra
Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája	18 óra
Az éves óraszám	**72 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 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 6 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 9 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.	**A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei 18 óra**	A cukrászati nyersanyagok előkészítése A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése Mérési műveletek végzése: - tömeg, űrtartalom - mértékegységek átváltása - tárázás
5.	**Cukrászati alapműveletek gyakorlása 18 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
6.	**Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája 18 óra**	-Linzerkarika -Néró -Piskóta rolád -Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

Az ételkészítés alapjai gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
10. évfolyam	2 óra	72 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
A konyha felépítése, helységei, munkaterületei	6 óra
Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei	9 óra
Konyhatechnológiai műveletek	18 óra
Az ételkészítés alapműveletei	18 óra
Alapkészítmények előállítása és tálalásuk	21 óra
Az éves óraszám	**72 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 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 9 óra**	A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények

3.	**Konyhatechnológiai műveletek** **18 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
4.	**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
5.	**Alapkészítmények előállítása és tálalásuk** **21 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 gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
10. évfolyam	2 óra	72 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata	6 óra
A terítés folyamata	18 óra
Az értékesítés alapjai	9 óra
A svájci felszolgálási mód gyakorlása	18 óra
Alkoholmentes koktélok készítése a vendég asztalánál	21 óra
Az éves óraszám	**72 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata 6 óra**	Az értékesítéssel kapcsolatos teendők (gépek beüzemelése, kezelése) A vendégtér előkészítése a vendég fogadására
2.	**A terítés folyamata 18 óra**	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** **18 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** **21 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 gyakorlat - 10. C és 10. D osztályok

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	A tantárgy heti óraszáma	A tantárgy éves óraszáma
10. évfolyam	2 óra	72 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret
Turisztikai ismeretek a gyakorlatban	6 óra
Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai	18 óra
Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon	12 óra
Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban	9 óra
Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége	9 óra
Eger és a régió szálláshelyei	18 óra
Az éves óraszám	**72 óra**

GYAKORLAT **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban 6 óra**	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 18 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 12 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 9 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 18 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