

**HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN TECHNIKUM,  
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM**

**3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.**

**OM azonosító: 203035**

**HELYI TANTERV**

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT**

**Nappali munkarend**

**4 1013 23 01 CUKRÁSZ**

**4 1013 23 03 PANZIÓS-FOGADÓS**

**4 1013 23 04 PINCÉR - VENDÉGTÉRI SZAKEMBER**

**4 1013 23 05 SZAKÁCS**

*1/9 évfolyamon az IKT a vendéglátásban tantárgy heti óraszám 1,67 óra a heti 0.33, éves  
12 órás Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy bevezetése miatt.  
A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy helyi tanterve külön dokumentum tartalmazza.*

**Szakképzési törvény: 2019**

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

**Hatályos 2026. április 1-től**

## Tartalom

<i>Turizmus-vendéglátás ágazat közismereti óraszámok</i>	<i>6</i>
<i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i>	<i>7</i>
<b>ÁGAZATI ALAPKÉPZÉS</b>	<b>8</b>
<b>9. évfolyam</b>	<b>8</b>
Munkavállalói ismeretek	8
A munka világa	9
IKT a vendéglátásban	10
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	11
A cukrászati termelés alapjai elmélet	12
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat	13
Az ételkészítés alapjai elmélet	14
Az ételkészítés alapjai gyakorlat	16
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	17
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat	19
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	21
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	21
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat	23
Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata	25
<b>SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS</b>	<b>27</b>
Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon	27
4 1013 23 01	28
CUKRÁSZ	28
A SZAKMA ALAPADATAI	28
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)	29
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon	31
<b>10. évfolyam</b>	<b>32</b>
Előkészítés	32
10. évfolyam (3 óra)	32
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	33
10. évfolyam (2 óra)	33
Cukrászati termékek készítése	34
10. évfolyam (14 óra)	35
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	41
10. évfolyam (3 óra)	41
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	43
10. évfolyam (3 óra)	43

Munkavállalói idegen nyelv	45
10. évfolyam (0 óra)	45
<b>11. évfolyam</b>	<b>46</b>
Előkészítés	46
11. évfolyam (2 óra)	46
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	47
11. évfolyam (2 óra)	47
Cukrászati termékek készítése	48
11. évfolyam (14 óra)	48
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	53
11. évfolyam (2 óra)	53
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	55
11. évfolyam (3 óra)	55
Munkavállalói idegen nyelv	56
11. évfolyam (2 óra)	56
Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga	59
A nyersanyagkosarak termékei	61
A nyersanyagkosarak termékei	62
4 1013 23 03	68
PANZIÓS-FOGADÓS	68
A SZAKMA ALAPADATAI	68
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)	69
Előkészítés	73
10. évfolyam (3 óra)	73
Vendégfogadás és kiszolgálás	74
10. évfolyam (3,5 óra)	74
Panziók és fogadók működtetése	75
10. évfolyam (14,5 óra)	76
Reklám és vásárlásösztönzés	77
10. évfolyam (2 óra)	77
Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás	79
10. évfolyam (2 óra)	79
Munkavállalói idegen nyelv	81
10. évfolyam (0 óra)	81
<b>11. évfolyam</b>	<b>82</b>
Előkészítés	82
11. évfolyam (2 óra)	82
Vendégfogadás és kiszolgálás	83
11. évfolyam (3 óra)	84
Panziók és fogadók működtetése	85
11. évfolyam (14 óra)	85

Reklám és vásárlásösztönzés	86
11. évfolyam (2 óra)	86
Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás	87
11. évfolyam (2 óra)	88
Munkavállalói idegen nyelv	89
11. évfolyam (2 óra)	89
Turizmus-vendéglátás ágazat PANZIÓS-FOGADÓS szakmai vizsga	91
A szakmai vizsgán értékelésre kerülő feladatok, szituációk	93
4 1013 23 04	94
PINCÉR - VENDÉGTÉRI SZAKEMBER	94
A SZAKMA ALAPADATAI	94
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)	95
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon	98
<b>10. évfolyam</b>	<b>99</b>
Rendezvényszervezési ismeretek	99
10. évfolyam (3 óra)	99
Vendégtéri ismeretek	101
10. évfolyam (2 óra)	101
Étel- és italismeret	102
10. évfolyam (14 óra)	103
Értékesítési ismeretek	104
10. évfolyam (2 óra)	104
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	106
10. évfolyam (3 óra)	106
Munkavállalói idegen nyelv	108
10. évfolyam (0 óra)	108
<b>11. évfolyam</b>	<b>109</b>
Rendezvényszervezési ismeretek	109
11. évfolyam (2 óra)	109
Vendégtéri ismeretek	111
11. évfolyam (2 óra)	111
Étel- és italismeret	112
11. évfolyam (14 óra)	112
Értékesítési ismeretek	114
11. évfolyam (2 óra)	114
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	116
11. évfolyam (3+1 óra)	116
Munkavállalói idegen nyelv	117
11. évfolyam (2 óra)	118
Turizmus-vendéglátás ágazat PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakmai vizsga	120
Projektfeladat	120

A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőkészítő-feladatok, szituációk	123
4 1013 23 05	125
SZAKÁCS	125
A SZAKMA ALAPADATAI	125
Tantárgyak és óraszámok szakmai képzésben (10-11. évfolyam)	126
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon	129
<b>10. évfolyam</b>	<b>130</b>
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	130
10. évfolyam (4 óra)	130
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	134
10. évfolyam (2 óra)	134
Ételkészítés-technológiai ismeretek	136
10. évfolyam (14 óra)	136
Ételek tálalása	140
10. évfolyam (2 óra)	141
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	142
10. évfolyam (3 óra)	143
Munkavállalói idegen nyelv	145
10. évfolyam (0 óra)	145
<b>11. évfolyam</b>	<b>146</b>
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	146
11. évfolyam (2 óra)	146
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	147
11. évfolyam (2 óra)	147
Ételkészítés-technológiai ismeretek	148
11. évfolyam (14 óra)	149
Ételek tálalása	152
11. évfolyam (2 óra)	152
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	154
11. évfolyam (3 óra)	154
Munkavállalói idegen nyelv	156
11. évfolyam (2 óra)	156
Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS szakmai vizsga	159
A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként	161
1.) Nyersanyagkosár	161
2.) Nyersanyagkosár	162
3.) Nyersanyagkosár	162
4.) Nyersanyagkosár	163
Javasolt menüsorok	164
A gyakorlati képzés során elkészítésre és gyakorlásra javasolt ételek listája	166

## Turizmus-vendéglátás ágazat közismereti óraszámok

Szakképző iskola 2020 2020-as programtervezés																														
Tantárgyak	2024/2025																													
	1/9. évf.									2/10. évf.									3/11. évf.											
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18		0	252	36	324	7	2	9	9		0		217	31	279	7	2	9	9			
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2		72		72	2			2	2				62		62	2		2	2			
Idegen nyelv		72		72	2		2	2		36		72	1	1		2	2				31		62	1	1	2	2			
Matematika		72		72	2		2	2		72		72	2			2	2				31		31	1		1	1			
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-										-						
Természetismeret		108		108	3		3	3						-										-						
Testnevelés		144		144	4		4	4		36		36	1			1	1				31		31	1		1	1			
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1		36		36	1			1	1				31		31	1		1	1			
Digitális kultúra			36	36		1	1	1			36	36			1	1	1					31	31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31		31	1		1	1			
Ágazati alapképzés (16)		576		576			16	8	8					-										-						

# Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Szakképző iskola 2020-as program tanterv hez		2025/26							
		1/9. évf.							
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	gyak
<b>Köziismeret</b>		<b>612</b>	<b>36</b>	<b>648</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2	
Matematika		72		72	2		2	2	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3	
Természetismeret		108		108	3		3	3	
Testnevelés		144		144	4		4	4	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1	
<b>Honvédelem</b>			<b>36</b>	<b>36</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
Digitális kultúra									
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-				
<b>Ágazati alapoktatás (16)</b>		<b>576</b>		<b>576</b>			<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Mesterséges intelligencia alapjai</b>				<b>12</b>			<b>0,33</b>		<b>0,33</b>
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18			0,5	0,5	
Álláskeresés		5							
Munkajogi alapismeretek		5							
Munkaviszony létesítése		5							
Munkanélküliség		5							
Munkavállalói idegen nyelv									
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	100%	72		60			1,67		1,67
Digitális eszközök a vendéglátásban		36							
Digitális tananyag tartalmak alkalmazása		9							
Digitális eszközök a turizmusban		27							
<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	50%	432		432		0	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
A cukrászati termelés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5	
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5
Az ételkészítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5	
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5
A vendégténi értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5	
A vendégténi értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5	
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

# 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 óraszám	A tantárgy éves óraszám
9. évfolyam	0,5 óra	18 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET		
heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Álláskeresés 5 óra</b>	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága
2.	<b>Munkajogi alapismeretek 5 óra</b>	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka



3.	<b>Munkaviszony létesítése 5 óra</b>	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.	<b>Munkanélküliség 3 óra</b>	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

## A munka világa

### A tantárgy tanításának célja

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

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET		
heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Alapvető szakmai elvárások 9 óra</b>	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

2.	<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok 36 óra</b>	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával
3.	<b>Munkabiztonság és egészségvédelem 9 óra</b>	Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

## IKT a vendéglátásban

1/9 évfolyamon az IKT a vendéglátásban tantárgy heti óraszám 1,67 óra a heti 0,33, éves 12 órás Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy bevezetése miatt.

A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy helyi tanterve külön dokumentum tartalmazza.

### 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

1/9 évfolyamon a heti óraszám 1,67 óra a heti 0,33, éves 12 órás Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy bevezetése miatt.

	<b>A tantárgy heti óraszám</b>	<b>A tantárgy éves óraszám</b>
9. évfolyam	1,67 óra	60 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

<b>ELMÉLET</b>		
<b>heti óraszám: 1,67 óra; éves óraszám: 60 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra</b>	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai

2.	<b>Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 9 óra</b>	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával
3.	<b>Digitális eszközök a turizmusban 15 óra</b>	A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

## Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

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

A Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgycsoport részei:

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

tantárgyak.

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

## A cukrászati termelés alapjai elmélet

### A tantárgy tanításának célja

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

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) 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 óraszám	A tantárgy éves óraszám
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET		
heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei</b> 3 óra	A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei Munka- és balesetvédelmi előírások A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászüzem munkakörei
2.	<b>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok</b> 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.	<b>Cukrászati alpműveletek</b> 12 óra	Tésztalazítási módok Cukorkészítmények előállítása Tésztakészítés és feldolgozás Sütés Kikészítő műveletek Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

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

## 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, kiken, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket.

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, Idegen nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

	<b>A tantárgy heti óraszám</b>	<b>A tantárgy éves óraszám</b>
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

<b>GYAKORLAT</b>		
<b>heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei 3 óra</b>	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.	<b>A cukrászati termékkészítés előkészítő műveletei 12 óra</b>	<p>A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <p>A nyersanyagromlás jellemzői</p> <p>A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p> <p>A cukrászati nyersanyagok előkészítése</p> <p>A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése</p> <p>Mérési műveletek végzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tömeg, űrtartalom</li> <li>- mértékegységek átváltása</li> <li>- tárázás</li> </ul>
3.	<b>Cukrászati alpműveletek gyakorlása 12 óra</b>	<p>Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</p> <p>Cukorkészítmények előállítás</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalapító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p> <p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés</p> <p>Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p>
4.	<b>Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája 27 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Linzerkarika</li> <li>-Néró</li> <li>-Piskóta rolád</li> <li>-Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocsk</li> </ul>

## 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 technikus) 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 óraszám	A tantárgy éves óraszám
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

ELMÉLET		
heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>A konyha felépítése, helyiségei, munkaterületei 6 óra</b>	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.	<b>Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei 6 óra</b>	A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)
3.	<b>Konyhatechnológiai műveletek 30 óra</b>	Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alapevek, 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: - Alapevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelek - Barna és világos alapevek Mártások típusai, szerepük Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

4.	<b>Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája 12 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zöldséges rizottó</li> <li>- Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel</li> <li>- Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel)</li> <li>- Parajkrém leves, buggyantott tojással</li> </ul>
----	--	--

## 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 technikus) 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 óraszám	A tantárgy éves óraszám
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### GYAKORLAT

heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra

ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>A konyha felépítése, munkaterületei 3 óra</b>	A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok



2.	<b>Az ételkészítés előkészítő műveletei 6 óra</b>	<p>A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <p>A nyersanyagromlás jellemzői</p> <p>A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p> <p>Előkészítő műveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zöldségek, gyümölcsök előkészítése: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás</li> <li>- húsok előkészítő műveletei: darabolás, filézés, csontozás</li> </ul>
3.	<b>Az ételkészítés alpműveletei 18 óra</b>	<p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszagztatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek</p> <p>Alapkészítmények</p> <p>Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása</p> <p>Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</p> <p>Mártások</p> <p>Befejező műveletek: adagolás, tálalás, készentartás, díszítés</p>
4.	<b>Alapkészítmények előállítása és tálalásuk 27 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zöldséges rizottó</li> <li>- Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinaigrette öntettel</li> <li>- Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzzel)</li> <li>- Parajkrém leves, buggyantott tojással</li> </ul>

## **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 technikus) 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

	<b>A tantárgy heti óraszám</b>	<b>A tantárgy éves óraszám</b>
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

<b>ELMÉLET</b>		
<b>heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Higiénia, HACCP, munkavédelem 3 óra</b>	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.	<b>A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei 3 óra</b>	A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció
3.	<b>Eszközismeret 6 óra</b>	Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök
4.	<b>A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései 3 óra</b>	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.	<b>Terítési formák, felszolgálási módok 9 óra</b>	Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok

6.	<b>A vendég fogadása, kommunikáció, etikett 9 óra</b>	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, felszolgálat, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások
7.	<b>Vendég- és szervizterek előkészítése 9 óra</b>	Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód
8.	<b>A vendég asztalánál készülő ételek és italok 12 óra</b>	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 Piña Colada

## A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat

### A tantárgy tanításának célja

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

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

	<b>A tantárgy heti óraszám</b>	<b>A tantárgy éves óraszám</b>
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

<p style="text-align: center;"><b>GYAKORLAT</b></p> <p style="text-align: center;"><b>heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra</b></p>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Az értékesítés gépeinek, eszközeinek használata 9 óra</b>	Értékesítő helyiségek (portál, szelfogó, 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.	<b>A terítés folyamata 12 óra</b>	A terítés szabályai A terítés menete Terítési módok gyakorlása Egyszerű terítés A szerviztér felkészítése Eszközök előkészítése
3.	<b>Az értékesítés alapjai 9 óra</b>	Etikett-protokoll szabályok A vendég fogadása Az ültetés szabályai A vendég-igény felmérése A rendelés rendszerezése Italajánlás Ételajánlás
4.	<b>A svájci felszolgálási mód gyakorlása 15 óra</b>	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.	<b>Alkoholmentes koktélok készítése a vendég asztalánál 9 óra</b>	A vendég asztalánál készülő ételek A vendég asztalánál készülő italok összetevői, eszközei A kevert ital készítésének szabályai Alkoholmentes kevert italokat készít receptúra alapján: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lucky Driver</li> <li>- Shirley Temple</li> <li>- Alkoholmentes Mojito</li> <li>- Alkoholmentes Piña Colada</li> </ul>

## A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

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

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

A képzés során a tanulók a projekt módszer alkalmazásával 2 projekt-feladatot oldanak meg (I. és II. félév), amely részét képezi az ágazati alapvizsga D vizsgarészeként elkészítendő portfóliónak.

A projektek részletes leírását, követelményeit, ütemezését a Vendéglátó Munkaközösség az éves munkaterv részeként, annak mellékleteként készíti el.

A tantárgyat gondozó oktató(k) egyben a projekt felelőse(i).

## A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

### *A tantárgy tanításának célja*

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

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

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a turisztikai ágazatra vonatkozó egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

Történelem és társadalom ismeret, Magyar nyelv és kommunikáció (irodalom és művészettörténet), Informatika, Idegen nyelv

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

<p style="text-align: center;"><b>ELMÉLET</b></p> <p style="text-align: center;"><b>heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra</b></p>		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Turisztikai alfogalmak, a turizmus célja 6 óra</b>	<p>A turizmus célja</p> <p>A turizmus szereplői</p> <p>Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók</p> <p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok</p> <p>Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai</p>
2.	<b>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai 9 óra</b>	<p>Eger kiemelkedő műemlékei</p> <p>Eger különleges vonzereje</p> <p>Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja</p> <p>Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei</p> <p>Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei</p>
3.	<b>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon 9 óra</b>	<p>A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek</p> <p>Kiemelt turisztikai térségek:</p> <p>Balaton – egészségturizmus = Hévíz</p> <p>Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál</p> <p>Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék</p> <p>Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó</p> <p>Budapest – hivatásturizmus</p> <p>Turisztikai fejlesztési területek:</p> <p>Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek</p>
4.	<b>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése 3 óra</b>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, típusai</p> <p>Szálláshelyek szolgáltatásai</p> <p>Szálláshelyek minősítése</p> <p>Szállodai standardok</p>
5.	<b>Szálláshelyek helyiségei, munkakörei 9 óra</b>	<p>A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)</p> <p>A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül</p> <p>Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök</p> <p>Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>

6.	<b>Szálláshelyek szolgáltatásai 9 óra</b>	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken
7.	<b>Eger és a régió szálláshelyei, szolgáltatásai 9 óra</b>	Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai Portfólió készítése: - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése

## A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

### A tantárgy tanításának célja

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

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) 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 óraszám	A tantárgy éves óraszám
9. évfolyam	1,5 óra	54 óra

Szabad órakeret ebből a tantárgyban nem használtunk fel.

### GYAKORLAT

heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra

ssz.	Témakör	Leírás
------	---------	--------

1.	<b>Turisztikai ismeretek a gyakorlatban 12 óra</b>	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.	<b>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai 6 óra</b>	Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei
3.	<b>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon 6 óra</b>	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.	<b>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban 12 óra</b>	Szálláshelyek csoportosítása, típusai, szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése, standardok Szállodalátogatás (Egerben vagy vonzáskörzetében)
5.	<b>Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége 9 óra</b>	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutató Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken
6.	<b>Eger és a régió szálláshelyei 9 óra</b>	Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai 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 tanuló társaira, 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 megteríti 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 Piña Colada

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

Időtartam: 60 perc

#### D) vizsgarész: Portfólió készítése

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

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

Időtartam: nem releváns

# SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS

## Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon

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

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

**4 1013 23 01**

**CUKRÁSZ**

## **A SZAKMA ALAPADATAI**

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Cukrász

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

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

Szakképző iskola 2020 Cukrász 2020-as programtervhez																					
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.										
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	
Munkavállalói idegen nyelv											0%	62		62	2		2				
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések												11									
Önéletrajz és motivációs levél												20									
„Small talk” – általános társalgás												11									
Állásinterjú												20									
Szakirányú oktatás (25)		819	81	900	23		25	7	0	18		717	58	775			25	5	2	18	
Előkészítés	0%	108		108	3		3	3		0	100%	62		62	2		2		2	0	
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		108										62									
Munkafolyamatok előkészítése																					
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	100%	72		72	2		2			2	100%	62		62	2		2			2	
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72										62									
Cukrászati termékek készítése	93%	495	9	504	14		14	1		13	100%	407	27	434	13,5		14			14	
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		38										18									
Tészták és uzsonnasütemények készítése		120																			
Tészták és sós teasütemények készítése		92																			
Krémes készítmények előállítása		74																			
Édes teasütemények, mézesek készítése		91																			
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		80										74									
Nemzetközi cukrászati termékek készítése												160									
Bonbonok készítése												62									
Hidegcukrászati termékek készítése												62									
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása												31									
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	100%	72	36	108	2		3			3	100%	62		62	2		2			2	
Bevonatok készítése, alkalmazása		18										18									
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		54										18									
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése												26									
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	0%	72	36	108	2		3	3			70%	62	31	93	2		3	3			
Anyaggazdálkodás		54										18									
Cukrászati termékek kalkulációja		18										26									
Elszámoltatás												18									
Szabad közismereti órakeret		72			2							31			1						
Szabad szakmai órakeret		81			2							58			2						
Összesen:				1224			34,0	16,0	0,0	18,0				1054			34,0	14,0	2,0	18,0	
Nyári gyakorlat										175											
Eger. 2024. 03.25																					

Eger, 2024. 03.25

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

## Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

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

## 10. évfolyam

### Előkészítés

#### *A tantárgy tanításának célja*

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

#### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (3 óra)

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



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

## Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

### A tantárgy tanításának célja

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (2 óra)

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

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

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

## Cukrászati termékek készítése

### *A tantárgy tanításának célja*

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

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 10. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	38 óra	5	33
Tészták és uzsonnasütemények készítése	113 óra	5	108
Tészták és sós teasütemények készítése	92 óra	2	90
Krémes készítmények előállítása	74 óra	2	72
Édes teasütemények, mézesek készítése	91 óra	4	87
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	89 óra	11	78
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	2 óra	2	0
Bonbonok készítése	1 óra	1	0
Hidegcukrászati termékek készítése	3 óra	3	0
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	1 óra	1	0
<b>Az éves óraszám</b>	<b>504 óra</b>	<b>36 óra</b>	<b>468 óra</b>

# INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET

heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra

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

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

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

<p style="text-align: center;"><b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b></p> <p style="text-align: center;"><b>heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra</b></p>		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Töltelékek, kréms készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 33 óra</b>	<p>Kréms, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése</p> <p>Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</p> <p>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</p> <p>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</p> <p>Túrótöltelékek készítése</p> <p>Sós töltelékek, készítése</p> <p>Tojáskréms: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése</p> <p>Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>Vajkréms: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajréms készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>Tejszínskréms készítése, ízesítése</p> <p>Puncstöltelék készítése</p>
2.	<b>Tészták és uzsonnasütemények készítése 108 óra</b>	<p>Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</p> <p>Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>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</p> <p>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>

3.	<b>Tészták és sós teasütemények készítése 90 óra</b>	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.	<b>Krémes készítmények előállítása 72 óra</b>	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
5.	<b>Édes teasütemények, mézesek készítése 87 óra</b>	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	<b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 78 óra</b>	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felverték 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, Feketeerdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése



## Cukrászati termékek befejezése, díszítése

### A tantárgy tanításának célja

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (3 óra)

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

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

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

## Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

### A tantárgy tanításának célja

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (3 óra)

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

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

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

## 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 szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

Idegen nyelvek

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### **10. évfolyam (0 óra)**

# 11. évfolyam

## Előkészítés

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## 11. évfolyam (2 óra)

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

### INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT

heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra

ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Munkafolyamatok előkészítése 62 óra</b>	Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

### DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

## Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 11. évfolyam (2 óra)

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

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

<b>DUALIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>

1.	<b>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 62 óra</b>	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése
----	---	---

## Cukrászati termékek készítése

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöltségek tartósítása	18 óra	0	18
Tészták és uzsonnasütemények készítése	7 óra	0	7
Tészták és sós teasütemények készítése	7 óra	0	7
Krémes készítmények előállítása	6 óra	0	6
Édes teasütemények, mézesek készítése	7 óra	0	7
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	74 óra	0	74
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	160 óra	0	160
Bonbonok készítése	62 óra	0	62
Hidegcukrászati termékek készítése	62 óra	0	62



Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	31 óra	0	31
<b>Az éves óraszám</b>	<b>434 óra</b>	<b>0 óra</b>	<b>434 óra</b>

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Töltelékek, krégek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 18 óra</b>	<p>Krégek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése</p> <p>Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</p> <p>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</p> <p>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</p> <p>Túrótöltelékek készítése</p> <p>Sós töltelékek, készítése</p> <p>Tojáskrégek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése</p> <p>Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>Vajkrégek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrégek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>Tejszínikrégek készítése, ízesítése</p> <p>Puncstöltelék készítése</p>

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

6.	<b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 74 óra</b>	<p>Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése</p> <p>Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</p> <p>Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Feketeerdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése</p> <p>Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával</p> <p>Szeletek, tejszínes szeletek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Torták töltése szögletes alakban</li> <li>– Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése</li> <li>– Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése</li> </ul> <p>Felvert lapokból készült tekercsek készítése</p> <p>Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.</p> <p>Omlós tésztából készült desszertek készítése</p>
----	--	--

7.	<b>Nemzetközi cukrászati termékek készítése 160 óra</b>	<p>Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</p> <p>Tészták készítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése</li> <li>– Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése</li> <li>– Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése</li> </ul> <p>Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Roppanós rétegek készítése</li> </ul> <p>Krémek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével</li> <li>– Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal</li> <li>– Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval</li> <li>– Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése</li> </ul> <p>Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rétegelt vágott monodesszertek készítése</li> <li>– Formában dermesztett monodesszertek készítése</li> <li>– Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése</li> </ul> <p>Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése</p> <p>Minidesszertek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése</li> <li>– Macaron készítése</li> </ul> <p>Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p>
8.	<b>Bonbonok készítése 62 óra</b>	<p>Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Csokoládé temperálása</p> <p>Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése</p>
9.	<b>Hidegcukrászati termékek készítése 62 óra</b>	<p>Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása</p> <p>Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.</p> <p>Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése</p> <p>Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése</p>

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

## Cukrászati termékek befejezése, díszítése

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 11. évfolyam (2 óra)

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

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

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

## Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 11. évfolyam (3 óra)

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

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET		
heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 93 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Anyaggazdálkodás 31 óra</b>	<p>Az árukészlet ellenőrzése a raktárban</p> <p>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása</p> <p>A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése</p> <p>A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása</p> <p>Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.</p> <p>Árufelhasználás megállapítása</p> <p>Áruszükséglet megállapítása</p> <p>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p>

2.	<b>Cukrászati termékek kalkulációja 31 óra</b>	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása Kalkulációt végző számítógépes program megismerése
3.	<b>Elszámoltatás 31 óra</b>	Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben Cukrászüzem és raktár leltározása A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

## **Munkavállalói idegen nyelv**

### **ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA**

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## **11. évfolyam (2 óra)**

<b>Tematikai egység címe</b>	<b>Órakeret</b>	<b>Intézményi oktatás</b>	<b>Duális képzőhely</b>
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
<b>Az éves óraszám</b>	<b>62 óra</b>	<b>62 óra</b>	<b>0 óra</b>

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b>		
<b>heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra</b>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset 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.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás készség).</p>
2.	<b>Önéletrajz és motivációs levél 5 óra</b>	<p>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.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.</p>

3.	<b>„Small talk” – általános társalgás 6 óra</b>	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.	<b>Állásinterjú 5 óra</b>	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 szókinccset, 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.	<b>Szakmai idegen nyelv 40 óra</b>	A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat. Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyag-kosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A, B, C; D). A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort. A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>SSZ.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

## Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga

### Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

A vizsgatevékenység leírása

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

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

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

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

### Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás

A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll:

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

A) Vizsgarész:

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

Tartalma:

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

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

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

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

#### B) Vizsgarész:

A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerülnek összeállításra.

Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

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

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

C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.

D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.

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

A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort.

Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépei, készülékei balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

Időtartama: 20 perc

## A nyersanyagkosarak termékei

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

## A nyersanyagkosarak termékei

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

Termékcsoporthoz neve	Termék neve	Megjegyzés
Uzsonnasütemények	csavart briós (16 db) ökörsem (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
	Tirolai túrós rétes (16 db) Tirolai 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 gyümölcs torta (vajkrémmel) puncstorta rokokó torta diótorta Stefánia torta Sacher torta legyező torta gyümölcs torta (vajaslap-felvert formában sütvé, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással) gesztenye torta (vajkrémmel) kávétorta (vajkrémmel) tejszínes kávétorta tejszínes gesztenyetorta Eszterházy-torta (vajkrémmel) tejszínes Eszterházy torta Fekete-erdő torta oroszkrem torta tejszínes túró torta tejszínes gyümölcs torta 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 kávé ekler fánk gyümölcsös ekler fánk habroló málnahabos szelet női szeszély	16 db
Teasütemények	pathé csillag vaníliás pathé teasütemény gesztenyés pathé vaníliás néro	500 g

	csokoládés néró kis isler kis linzer koszorú angol félhold linzi kifli kis bécsi kocka macskanyelv passziánsz habcsók diós csók mandulás csók	
	sajtos rolócska sajtos fánkocskas 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) gyümölcscrizs kehelyben Ínyenc eperkehely	5 adag
	főzött vanília fagylalt csokoládé fagylalt	1 kg
	Pecche 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 mogoró 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



Díszorták dekorálására alkalmas díszítő elemek	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	A.) Uzsonnasütemény	16 db csavart briós	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
rétesliszt	ráma margarin	kakaópor		16 db ökörszem	
keményítő	húzó margarin	dió		1 db 500 g-os vaníliás kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
búzadara	krém margarin	alma		1 db 500 g-os márvány-kuglóf	
rozsliszt	vaj	citrom		1 db 500 g-os mazsolás kuglóf	
krémpor	sertés zsír	narancs		16 db túrósbatyu	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
kristálycukor	tojás	eper		16 db kakaós csiga	
porcukor	tej	őszibarack		16 db diós csiga	
kockacukor	tejszín	étcsokoládé		16 db Tiroli túrós rétes	vajás/leves tészta felhasználásával
barnacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé		16 db Tiroli almás rétes	
virágméz	tejföl	meggykonzerv		16 db diós zserbó szelet	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
só	trappista sajt	zselatin		2 db 250 g-os diós beigli	
ecet	túró	fondán		2 db 250 g-os mákos beigli	
rum	élesztő	málnadzsem		16 db vajás pogácsa	
vaníliás cukor	sütőpor	marcipán		16 db sajtos pogácsa	vajás/leves tészta felhasználásával
				16 db izes levél	
				16 db diós búrkifli	
			B.) Hagyományos készítésű torták	16 db mákos búrkifli	felvert tészta felhasználásával
				16 db Rotschild-piskóta	
				16 db Rákóczi-túrós lepény	omlós tészta felhasználásával
				16 db almás lepény	
				16 db túrós lepény	
				16 szeletes csokoládétorta	5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel)
				16 szeletes gyümölcs torta (vajáslap-felvert formában sütvé, 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	
			C.) Hideg cukrászati termékek	16 szeletes Sachertorta	5 adag vaníliás pohárkrém (főzött vanília krémmel)
				16 szeletes legyező torta	
				5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött vanília krémmel)	5 adag csokoládés pohárkrém (főzött krémmel)
				5 adag vaníliás pohárkrém (főzött vanília krémmel)	
				5 adag gyümölcsös pohárkrém (főzött krémmel)	
				5 adag gyümölcsös keksz torta	
			D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	5 adag Inyenc eperkehely	1 kg főzött vanília fagyalt
				1 kg főzött vanília fagyalt	
				1 kg csokoládé fagyalt	
				5 adag Pêche Melba fagyaltkehely	
				Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból:	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)
				gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)	

## 2.) Nyersanyagkosár

finomliszt	ráná margarin	dió	A.) Édes teasütemény	500 g pathé csillag
rétesliszt	húzó margarin	kivi		500 g vanília pathé teasütemény
keményítő	krém margarin	citrom		500 g gesztenyes pathé
búzadara	vaj	szilva		500 g vanília néró
rozsliszt	sertés zsír	mazsola		500 g csokoládés néró
krémpor	tojás	mandula		500 g kis isler
kristálycukor	tej	gesztenyepüré		500 g kis linzer koszorú
porcukor	tejszín	étcsokoládé		500 g angol félhold
kockacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé		500 g linzi kifli
barnacukor	tejföl	meggykonzerv		500 g kis bécsi kocka
virágméz	trappista sajt	zselatin		500 g macskanyelv
só	túró	fondán		500 g passziánsz
ecet	élesztő	konyak aroma		500 g habcsók
rum	sütőpor	nescafé		500 g diós csók
vanília cukor	szódabikarbóna	marcipán		500 g mandulás csók
olaj	kakaópor		B.) Hagományos készítésű torták	16 szeletes gesztenye torta (vajkrémrel)
sárgabarack lekvár	málna			16 szeletes kávetorta (vajkrémrel)
				16 szeletes tejszínes kávetorta
				16 szeletes tejszínes gesztenyetorta
				16 szeletes Eszterházy-torta (vajkrémrel)
				16 szeletes tejszínes Eszterházy torta
				16 szeletes Fekete-erdő torta
				16 szeletes oroszkrém torta
				16 szeletes tejszínes túrótorta
				16 szeletes tejszínes gyümölcstorta
			C.) Bonbonok	16 szeletes Kastély torta
				Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok:
				20 db étcsokoládés trüffelbonbon
				20 db fehér csokoládés trüffelbonbon
				20 db tejcsokoládé trüffelbonbon
				20 db narancsos marcipán bonbon
			D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	20 db kávé bonbon
				20 db konyak meggy bonbon
				Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy gríliánsból:
				gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

### 3.) Nyersanyagkosár:

finomliszt	krem margarin	citrom	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
rételiszt	vaj	mazsola	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 rétezett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós) 16 db málnás ekler 16 db vaniliás ekler 16 db mille feuille (vaniliás, málnás)
keményítő	sértés zsír	mogyoró	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 gyümölcscrízis kehelyben 5 adag Ínyenc eperkehely 1 kg főzött vanília fagyfalt 1 kg csokoládé fagyfalt 5 adag Szép Heléna fagyaltkehely
búzadara	sonka	gesztenyepüré	D.) Kézelt formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázból:  gyümölcsök, figurák, virágok (1-3 db)
krémpor	tojás	narancs		
kristálycukor	tej	étcsokoládé		
porcukor	tejszín	fehércsokoládé		
kockacukor	növényi tejszín	narancsdzsem		
barnacukor	tejföl	zsélatin		
virágmez	trappista sajt	agar-agar		
só	túró	pektin LM		
ecet	sütőpor	fondán		
rum	szódabikarbóna	konyak aroma		
vaníliás cukor	kakaópor	nescafé		
olaj	málna	marcipán		
réma margarin	ananasz			
húzó margarin	díó			

#### 4.) Nyersanyagkosár:

finomliszt	olaj	ananász	A.) Krémes termékek	16 db krémes
rétesliszt	ráma margarin	dió		16 db franciakrémes
keményítő	húzó margarin	mák		16 db képviselő fánk
búzadara	krém margarin	citrom		16 db tejszínes képviselő fánk
rozsliszt	vaj	mazsola		16 db kávés ekler fánk
krémpor	sertés zsír	meggyó		16 db gyümölcsös ekler fánk
kristálycukor	tojás	étcsokoládé		16 db habroló
porcukor	tej	fehércsokoládé		16 db málnahabos szelet
kockacukor	tejszín	sárgabarack lekvár	16 db női szeszély	
barnacukor	növényi tejszín	cukrozott narancslej	B.) Különleges táplakozási igény szerinti (diétás) készülő torták	16 szeletes hozzáadott glutén és cukor nélküli tejszínes csokoládétorta
nyírfacukor	laktózzmentes tejszín	sonka		16 szeletes laktózzmentes tejszínes gyümölcstorta
mesterséges edesítőszer	tejföl	szezámmag		16 szeletes laktózzmentes tejszínes túrótorta
mandulaliszt	burgonya	gluténmentes kakópor		16 szeletes mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén-, cukormentes)
rizsliszt	zabkorpá	zabliszt	C.) Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok:
teljes kiörlésű búzaliszt	trappista sajt	kókuszreszelek		20 db étcsokoládés trüffelfonbon
rizsliszt	laktózzmentes túró	eritrit		20 db fehér csokoládés trüffelfonbon
gluténmentes lisztkeverék	élesztő	zselatin		20 db rumos-díós trüffelfonbon
virágméz	sütőpor	fondán		20 db tejszokoládé trüffelfonbon
só	szódabikarbóna	konyak aroma		20 db ananász zselébonbon
ecet	kakaópor	nescafé		20 db mézgrillázs bonbon
rum	málna	marcipán		20 db csokoládés meggyó bonbon
vaníliás cukor	eper		D.) Kézsz formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból: gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

**4 1013 23 03**

## **PANZIÓS-FOGADÓS**

### **A SZAKMA ALAPADATAI**

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Panziós-fogadás

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 03

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

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

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

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

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



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



## Előkészítés

### *A tantárgy tanításának célja*

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

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (3 óra)

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

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

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b> <b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

## Vendégfogadás és kiszolgálás

### *A tantárgy tanításának célja*

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

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (3,5 óra)

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b> <b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

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

## Panziók és fogadók működtetése

### A tantárgy tanításának célja

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 10. évfolyam (14,5 óra)

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 14,5 óra; éves óraszám: 522 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>A szállásadás története 47 óra</b>	A szállásadás kezdetei A hazai szállásadás kialakulása A szállásadásban tevékenykedők érdekvédelmi, érdekképviselői lehetőségei, szervezetei
2.	<b>A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik 44 óra</b>	A szálláshelyek rendszerezése A szálláshelyek csoportosítása A panzió-fogadó fogalma, típusai A panziók minősítése
3.	<b>A panziók működésének tárgyi feltételrendszere 87 óra</b>	A panzió létesítésének körülményei, feltételei A szálláshely környezete és épülete A szálláshely helyiségei és a berendezési tárgyak, kiegészítők A panzió megközelíthetősége, a parkolás feltételei A kiegészítő tevékenységek és az egyéb szolgáltatások épületei, helyiségei
4.	<b>A panziók tevékenysége és kínálata 166 óra</b>	A szállásadással és elszállásolással kapcsolatos ismeretek A vendéglátás, ellátás és egyéb szolgáltatások Az osztályba sorolásból adódó kötelezettségek Az attrakciók, fakultatív programok jelentősége
5.	<b>A panziók működésének személyi feltételei 89 óra</b>	A szervezeti felépítés sajátosságai A szervezeti felépítés és a működés összefüggései A dolgozókkal szemben támasztott követelmények A panzió menedzsmentje A panzió sajátos munkaerő-gazdálkodása A panzió folyamatos nyitva tartása, a szezonális és a magas fluktuáció kezelése

6.	<b>A panzió munkakörei 89 óra</b>	A szállásadás munkakörei, és azok kapcsolódása a vendégciklusokhoz Az ellátásban dolgozók feladatai Az egyéb szolgáltatások és a háttérterületek munkakörei a panziók viszonylatában A karbantartás és a többi munkakör kapcsolata
----	---------------------------------------	---

## Reklám és vásárlásösztönzés

### *A tantárgy tanításának célja*

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

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (2 óra)

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>A marketing alapja 12 óra</b>	A marketing értelmezése, fejlődési szakaszai A marketing folyamata, marketingstratégiák, marketingmix, marketingmix-készítés Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

		Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Marketingkutató és piackutató Konkurencia-vizsgálat
2.	<b>A piac 12 óra</b>	A piackutató módszerei (szekunder és primer) Kérdőív-szerkesztés, szabályai és elemzésük A kérdőívkészítés gyakorlása Piaci szereplők, piactípusok, a piac méretének mutatószámai Piacszegmentáció Célpiacon marketing, a piacszegmentáció gyakorlása
3.	<b>Vásárlói magatartás, versenytárs-elemzés 12 óra</b>	A vásárlói magatartást meghatározó tényezők, a vásárlási folyamat szakaszai Vásárlói döntések, főbb jellemzői Személyiség-típusok, a szervezetek beszerzési döntései, fogyasztói szokások az idegenforgalomban Versenytárs-elemzés A marketingkörnyezet elemzése (mikro-makro értelemben), SWOT-elemzés, a SWOT-elemzés gyakorlása
4.	<b>A termék 12 óra</b>	A termék fogalma, hasznossága A termékek csoportosítása, jellemzőik Termékfejlesztés, ötletkeresési technikák A termék piaci életgörbéje, valamint termékpolitikai döntések Az éttermi termék vizsgálata Termékpolitika a turizmusban és a vendéglátásban
5.	<b>Ár- és értékesítési politika 24 óra</b>	Az ár fogalma, árképzési elvek Marketing szemléletű árképzés A fedezeti pont értelmezése, árdifferenciálás Az árak jogi szabályozása Értékesítéspolitikai, értékesítési csatornák és értékesítési rendszer Értékesítési csatornák a turizmusban és a vendéglátásban Franchise-rendszer

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b> <b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

## Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás

### *A tantárgy tanításának célja*

A hazai szálláshelyek részére szakképzett, korszerű ismeretekkel rendelkező szakemberek képzése

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (2 óra)

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

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

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



## Munkavállalói idegen nyelv

### A tantárgy tanításának célja

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

Megértsek 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.

Megértsek az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (0 óra)

# 11. évfolyam

## Előkészítés

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 11. évfolyam (2 óra)

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

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

## Vendégfogadás és kiszolgálás

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 11. évfolyam (3 óra)

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

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

3.	<b>Vendég- és partnerészrevételek, panaszok kezelése</b> 9 óra	Információnyújtás a vendégek jogairól, kötelezettségeiről A panaszkezelés szabályai, commentek kezelése
----	---	--

## Panziók és fogadók működtetése

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 11. évfolyam (14 óra)

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

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

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

## Reklám és vásárlásösztönzés

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

#### 11. évfolyam (2 óra)

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Marketingkommunikáció 22 óra</b>	A reklám és sajátosságai A marketingkommunikáció eszközei Reklámcélok, reklámtervezés Briefing, reklámkonceptió kialakítása Reklámüzenet, reklámeszközök, reklámhordozók, reklámkampány szervezése, gyakorlása A PR fogalma, jellemzői Belső és külső PR A szponzorálás fogalma, jellemzői, előnyei, hátrányai Tárgyalás
2.	<b>Értékesítésösztönzés 10 óra</b>	Személyes eladás, értékesítésösztönzés, fogyasztói és viszonteladói ösztönzőmódszerek Értékesítésösztönzés a vendéglátásban és az idegenforgalomban Eladáshelyi ösztönzés
3.	<b>Márka 10 óra</b>	A márka fogalma, márkaépítés A védjegy fogalma, védjegytalalom
4.	<b>Egyéb piacbefolyásoló tényezők 10 óra</b>	A csomagolás típusai, a DM lényege és fő csatornái A vevőszolgálat szerepe és lényege Reklamációkezelés Az online marketing jelentősége Események szervezése
5.	<b>Image és arculat 10 óra</b>	Az image lényege és fajtái A vállalati arculat lényege Vállalati arculatépítés Az arculat tartalmi és formai elemei

### Anyaggazdálkodás - adminisztráció – elszámolás

#### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 11. évfolyam (2 óra)

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

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



<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b> <b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

## Munkavállalói idegen nyelv

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## 11. évfolyam (2 óra)

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

<p style="text-align: center;"><b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra</b></p>		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra</b>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset 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.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).</p>
2.	<b>Önéletrajz és motivációs levél 5 óra</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
3.	<b>„Small talk” – általános társalgás 6 óra</b>	<p>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.</p>

4.	<b>Állásinterjú 5 óra</b>	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.	<b>Szakmai idegen nyelv 40 óra</b>	A gyakorlati vizsgán egy konkrét érdeklődő e-mailre válaszol, ajánlatot készít egyéni vendég részére idegen nyelven. Ártábla (segédletként kapja a vizsgaközponttól) alapján elkészíti a szálláshelyen alkalmazott ajánlati séma szerinti ajánlatát. Az ajánlatban a szálláshelyre vonatkozó és egyéb igénybe vehető programlehetőségekről is tájékoztatást ad.

## **Turizmus-vendéglátás ágazat PANZIÓS-FOGADÓS szakmai vizsga**

### **Központi interaktív vizsga**

A vizsgatevékenység megnevezése: Panziós-fogadós szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása

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

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

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

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

### **Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Panziós-fogadós projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Panziós-fogadós feladatok a gyakorlatban

A.) Vizsgarész:

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

Tartalma:

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

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

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

#### B) Vizsgarész:

A vizsgarész az alábbi feladatokat tartalmazza:

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

Időtartam: 180 perc

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

**4 1013 23 04**

## **PINCÉR - VENDÉGTÉRI SZAKEMBER**

### **A SZAKMA ALAPADATAI**

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részzakmák megnevezése: Pincérsegéd

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

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

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez																					
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.										
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	67%	72	36	108	2		3	3		0	83%	62	31	83%	93	2		3	3		0
Beszerzés		8																			
Raktározás		8																			
Termelés		8																			
Ügyvitel a vendéglátásban												13									
Százalék számítás, mértékegység átváltások		17																			
Árképzés		15										13									
Jövedelmezőség												22									
Elszámoltatás												14									
Vállalkozási formák		8																			
Alapvető munkajogi és adózási formák		8																			
Ügyvitel a vendéglátásban																					
Szabad közismereti órakeret		72			2							62				2					
Szabad szakmai órakeret		90			2,5							80				2,5					
Összesen:		1224			34,0			16,0		18,0					1054					2,0	18,0
Nvári gyakorlat										175											
Eger, 2024. 03.25																					



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

## Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

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

## 10. évfolyam

### Rendezvényszervezési ismeretek

#### *A tantárgy tanításának célja*

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

#### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étél- és italismeret, Értékesítési ismeretek

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (3 óra)

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

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

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

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

## Vendégtéri ismeretek

### A tantárgy tanításának célja

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Felszolgálási ismeretek	36 óra	36	0
A felszolgálat lebonyolítása	56 óra	0	56
Fizetési módok	16 óra	0	16
<b>Az éves óraszám</b>	<b>108 óra</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

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

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

## Étel- és italismeret

### *A tantárgy tanításának célja*

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

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		

heti óraszám	1	0	13	14	0	1	13	14
2 heti/ciklus óraszám	2	0	26	28	0	2	26	28
éves óraszám	36	0	468	504	0	31	403	434

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

## 10. évfolyam (14 óra)

**A tantárgy óraszám: 504 óra**

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

### INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET

**heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**

ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Italok ismerete és felszolgáolásuk szabályai</b> <b>36 óra</b>	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritokok

### DUÁLIS KÉPZŐHELY

**heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra**

ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Konyhatechnológiai alapismeretek</b> <b>80 óra</b>	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

2.	<b>Ételkészítési ismeretek 194 óra</b>	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 176 óra</b>	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
	<b>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 18 óra</b>	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

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (2 óra)

<b>Tematikai egység címe</b>	<b>Órakeret</b>	<b>Intézményi oktatás</b>	<b>Duális képzőhely</b>
Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai	36 óra	36	0
A bankettkínálat kialakításának szempontjai	18 óra	0	18
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai	4 óra	0	4



Sommelier feladatának marketingvonatkozásai	4 óra	0	4
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	4 óra	0	4
Gasztroesemények az online térben	4 óra	0	4
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	2 óra	0	2
<b>Az éves óraszám</b>	<b>72 óra</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

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

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

## Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

### *A tantárgy tanításának célja*

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

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

Idegen nyelvi ismeretek, Matematika, Étel- és italismeret

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (3 óra)

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

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

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b> <b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

## Munkavállalói idegen nyelv

### A tantárgy tanításának célja

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

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

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

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (0 óra)

# 11. évfolyam

## Rendezvényszervezési ismeretek

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## 11. évfolyam (2 óra)

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

### INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

### DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra

ssz.	Témakör	Leírás
------	---------	--------

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

## Vendégtéri ismeretek

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## 11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Felszolgálati ismeretek	31 óra	31	0
A felszolgálat lebonyolítása	25 óra	0	25
Fizetési módok	6 óra	0	6
<b>Az éves óraszám</b>	<b>62 óra</b>	<b>31</b>	<b>31</b>

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT		
heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Felszolgálati ismeretek 31 óra</b>	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

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

## Étel- és italismeret

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

## 11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Konyhatechnológiai alapismeretek	12 óra	0	12
Ételkészítési ismeretek	110 óra	0	110
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	25 óra	0	25
Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban	25 óra	0	25
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	133 óra	0	133
Az italok készítésének szabályai	40 óra	0	40



Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása	56 óra	31	25
Étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák	33 óra	0	33
<b>Az éves óraszám</b>	<b>434 óra</b>	<b>31</b>	<b>403</b>

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS - GYAKORLAT</b>		
<b>heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 31 óra</b>	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

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

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

## Értékesítési ismeretek

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## 11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai	6 óra	0	6
A bankettkínálat kialakításának szempontjai	12 óra	0	12
A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai	10 óra	0	10
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai	7 óra	0	7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	12 óra	0	12

Gasztroesemények az online térben	8 óra	0	8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	7 óra	0	7
<b>Az éves óraszám</b>	<b>62 óra</b>	<b>0</b>	<b>62</b>

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

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

**ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA**

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

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

**11. évfolyam (3+1 óra)**

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

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

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

## Munkavállalói idegen nyelv

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## 11. évfolyam (2 óra)

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

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b> <b>heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra</b>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egy-szerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).</p>
2.	<b>Önéletrajz és motivációs levél 5 óra</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>

3.	<b>„Small talk” – általános társalgás 6 óra</b>	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.	<b>Állásinterjú 5 óra</b>	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.	<b>Szakmai idegen nyelv 40 óra</b>	A gyakorlati vizsgán szakmai kommunikáció különböző szituációs helyzetben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a vendég fogadása</li> <li>• helykínálás</li> <li>• étel-és italmegrendelés felvétele</li> <li>• elégedettség felmérése</li> <li>• számlázás</li> <li>• elköszönés</li> </ul> A vizsgázó a vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven kommunikál a vendégfogadás pillanatától a vendég távozásáig. A kommunikáció során megérti a különböző igényekkel érkező vendég kívánságait, ez alapján ajánl ételt és italt (pl. vegetáriánus vendég, fogyókúrát tartó vendég, csak bizonyos húsféléket fogyasztó vendég, különböző betegségekben szenvedő vendég).

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

## **Turizmus-vendéglátás ágazat PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakmai vizsga**

### **Központi interaktív vizsga**

A vizsgatevékenység megnevezése: Interaktív, kombinált online vizsga

A számítógép által véletlenszerűen generált vizsgafeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vendéglátó üzletek higiénája, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem, fogyasztói érdekvédelem. Vendéglátás termékeinek anyaghányad számítása, a termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás.

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

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

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

### **Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember projektfeladat

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

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

A.) vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie.

A portfóliót elektronikusan kell elkészíteni, a készítéséhez a felsoroltakból minimum 4 témakört kell kiválasztani. Az önreflexió kötelező eleme az elkészítendő dokumentumoknak.

A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani:

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

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.



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

## B.) vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

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

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

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

A vizsgázó az általa összeállított menüsorhoz menükártyát készít számítógépen és bemutató terítést végez az adott alkalomhoz 2 főre.

A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálatát, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatást nyújt a rendezvény előkészületéről, lebonyolításának menetéről.

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

Időtartam: 120 perc

### 2. feladat: Élőmunka bemutatása

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

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

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

Az elkészült italokat a vizsgabizottság kóstolással értékeli.

Időtartam: 120 perc.

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

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

**4 1013 23 05**

**SZAKÁCS**

## **A SZAKMA ALAPADATAI**

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakács

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

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

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

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

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



## Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

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

## 10. évfolyam

### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

#### *A tantárgy tanításának célja*

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

#### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

-

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (4 óra)

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

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS -ELMÉLET</b> <b>heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra</b>		
<b>SSZ.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Előkészítés 5 óra</b>	<p>Az élelmi anyagok összetétele.</p> <p>Az élelmiszerek csoportosítása: növényi és állati eredetű élelmiszerek.</p> <p>Az élelmi anyagok jellemzői, tulajdonságai: malomipari termékek, zöldségfélék, gyümölcsök, tojás, tej és tejipari termékek, húsok.</p> <p>Az idényszerűség fontossága zöldségek és gyümölcsök esetében.</p> <p>Az előkészítés műveleti sorrendje (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás).</p> <p>Az előkészített alapanyagok felhasználása.</p> <p>A darabolás, filézés, csontozás, a rostirány fogalma és technikája vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.</p>
2.	<b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 8 óra</b>	<p>Az ételkészítés során alkalmazott élelmi anyagok jellemzői, technológiai szerepük: édesítőszeresek, étkezési zsiradékok, ízesítő anyagok, fűszerek, tartósító-, lazító- és savanyítószeresek, alkaloid tartalmú élvezeti szeresek.</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
3.	<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 7 óra</b>	<p>A világos és barna alaplevek fajtái.</p> <p>A beforralás, koncentráció 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.).</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, 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.).</p> <p>A világos alaplevek - csirke, zöldség, hal - (új ismeretek: rövidebb főzési idővel készíti ezeket stb.).</p>

4.	<b>Alapkészítmények 1 óra</b>	Hidegen és melegen kevert fűszervajak Máj- és húsfarce-ok Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatiszt készítmények elsősorban világos húshoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás) Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret) Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják) Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet tölteléként, habgaluskaként hasznosítanak)
5.	<b>Sűrítési eljárások 4 óra</b>	Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel Keményítőkkal Rouxszal, agaraggal, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira) Ételek saját anyagával Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) Zsemlemorzsával, kenyérrel Burgonyával
6.	<b>Bundázási eljárások 5 óra</b>	Alapvető bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
7.	<b>Mártások 6 óra</b>	A mártások készítésének technológiája, használatuk, szerepük az étkezés rendjében: – Francia alapmártások és a belőlük készített mártások – Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák) – Hideg mártások – Egyéb meleg mártások

<b>DUALIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Előkészítés 15 óra</b>	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, húshok. 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.	<b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 22 óra</b>	<p>Az ételkészítés során alkalmazott élelmi anyagok jellemzői, technológiai szerepük: édesítőszeresek, étkezési zsiradékok, ízesítő anyagok, fűszerek, tartósító-, lazító- és savanyítószeresek, alkaloid tartalmú élvezeti szeresek.</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszagztatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövényesek használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékesek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
3.	<b>Alaplevesek, rövidlevesek, kivonatok és pecsenyelevesek 23 óra</b>	<p>A világos és barna alaplevesek fajtái.</p> <p>A beforralás, koncentráció fogalma (új ismeretek: a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevesek esetében jelentősen kevesebb só és fűszerek szükségesek, mert a későbbi felhasználás miatt ezek az ízesítők felerősödnek, stb.).</p> <p>Barna alaplevesek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) készítésének technológiája (új ismeret: a barna alaplevesek esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt; tisztában van vele, hogy ezekenél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges stb.).</p> <p>A világos alaplevesek - csirke, zöldség, hal - (új ismeretek: rövidebb főzési idővel készíti ezeket stb.).</p>
4.	<b>Alapkészítményesek 5 óra</b>	<p>Hidegen és melegen kevert fűszervajak</p> <p>Máj- és húsfarce-ok</p> <p>Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatiszt készítményesek elsősorban világos húshoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)</p> <p>Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)</p> <p>Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)</p> <p>Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet tölteléként, habgaluskaként hasznosítanak)</p>
5.	<b>Sűrítési eljárások 10 óra</b>	<p>Liszttel: rántások, lisztiszórák, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel</p> <p>Keményítőkkel</p> <p>Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)</p> <p>Ételek saját anyagával</p> <p>Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)</p> <p>Zsemlemorzssával, kenyérrel</p> <p>Burgonyával</p>

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

## Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

### *A tantárgy tanításának célja*

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

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (2 óra)

<b>Tematikai egység címe</b>	<b>Órakeret</b>	<b>Intézményi oktatás</b>	<b>Duális képzőhely</b>
Kéziszerszámok	20 óra	0	20
Hűtő- és fagyasztóberendezések	20 óra	0	20
Főző- és sütőberendezések	20 óra	0	20
Egyéb berendezések és gépek	12 óra	0	12

Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0 óra	0	0
<b>Az éves óraszám</b>	<b>72 óra</b>	<b>0</b>	<b>72</b>

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b> <b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

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

## Ételkészítés-technológiai ismeretek

### A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni.

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 10. évfolyam (14 óra)

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



<b>Az éves óraszám</b>	<b>504 óra</b>	<b>36</b>	<b>468</b>
------------------------	----------------	-----------	------------

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b>		
<b>heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Főzés 5 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Forralás: tészták, levesbetétek, köreték</li> <li>– Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek</li> <li>– Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek</li> <li>– Posírozás: bevert tojás</li> <li>– Beforralás: fűszerkivonatok</li> <li>– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása</li> <li>– Blansírozás: zöldségek előfőzése</li> <li>– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</li> </ul>
2.	<b>Gőzölés 5 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek</li> <li>– Közvetett gőzölés: felfújtak</li> </ul>
3.	<b>Párolás 5 óra</b>	<p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Halak (rövid lében)</li> <li>– Gyümölcsök</li> </ul> <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hússzeletek</li> <li>– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)</li> <li>– Apró húsok, pörköltök</li> </ul>
4.	<b>Sütés I. 4 óra</b>	<p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése</li> <li>– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</li> <li>– Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése</li> <li>– Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával</li> <li>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</li> <li>– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</li> </ul>

5.	<b>Sütés II. 2 óra</b>	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</li> <li>– Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</li> <li>– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</li> <li>– Melegen füstölés</li> <li>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</li> </ul>
6.	<b>Különleges technológiák 3 óra</b>	<p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacs, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>
7.	<b>Cukrászat 4 óra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)</li> <li>– Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek</li> <li>– Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)</li> <li>– Édes és sós töltelékek</li> <li>– Habok (mousse, habosított ganache, espuma)</li> <li>– A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)</li> <li>– Édes felfújtak, pudingok</li> <li>– Mártások, öntetek</li> </ul>
8.	<b>Speciális ételek (mentes, kímélő) 4 óra</b>	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket állítson össze a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.
9.	<b>Ételkészítés árukosárból 4 óra</b>	A tanulók a rendelkezésére álló alapanyagokból összeállítanak egy legalább háromfogásos menüsört. Szóban be tudják mutatni az általuk összeállított menüt.

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>

1.	<b>Főzés 110 óra</b>	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Forralás: tészták, levesbetétek, köreték</li> <li>– Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek</li> <li>– Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek</li> <li>– Posírozás: bevert tojás</li> <li>– Beforralás: fűszerkivonatok</li> <li>– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása</li> <li>– Blansírozás: zöldségek előfőzése</li> <li>– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</li> </ul>
2.	<b>Gőzölés 105 óra</b>	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelní, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek</li> <li>– Közvetett gőzölés: felfújtak</li> </ul>
3.	<b>Párolás 119 óra</b>	<p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.</p> <p>Ajánlás:</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Halak (rövid lében)</li> <li>– Gyümölcsök</li> </ul> <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hússzeletek</li> <li>– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)</li> <li>– Apró húsok, pörkölték</li> </ul>
4.	<b>Sütés I. 118 óra</b>	<p>A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése</li> <li>– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</li> <li>– Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakék, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával</li> <li>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</li> <li>– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</li> </ul>
5.	<b>Sütés II. 16 óra</b>	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</li> <li>– Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</li> <li>– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</li> <li>– Melegen füstölés</li> <li>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</li> </ul> <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>

## Ételek tálalása

### A tantárgy tanításának célja

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## 10. évfolyam (2 óra)

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

INTÉZMÉNYI OKTATÁS - ELMÉLET		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek 20 óra</b>	<p>Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok. Húsok szeletelése, darabolása a rostirányra merőlegesen alkalmazott vágásokkal.</p> <p>Rendezett és arányos tálalás szabályai, figyelembe véve a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket.</p> <p>A tálalás időrendjének meghatározása a rendelésekben szereplő tételek ismeretében.</p> <p>Tálalási módok.</p> <p>A díszítés szabályai, a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepük.</p> <p>A tányért melegen tartó berendezések működése, kezelése.</p> <p>Az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányér, tál és tálalóeszköz kiválasztása.</p> <p>Szakmai szempontok: a tálalás tisztasága, a tálalt étel és tányér, tál hőmérséklete.</p> <p>Szervizmódok és azok kellékei.</p> <p>A tálalás esztétikai követelményei (az elkészült fogás esztétikus elhelyezése a tányéron, tálon; ízléses, kreatív elkészítése, a tál „megkomponálása” stb.).</p>

2.	<b>Szezonális alapanyagok használata</b> 17 óra	Az alapanyagok szezonálisága (meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába). Az élelmiszertípusnak megfelelő elő- és elkészítési technológiák.
3.	<b>Heti menük összeállítása</b> 15 óra	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
4.	<b>Alkalmi menük összeállítása</b> 20 óra	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisára, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

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

## Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

### A tantárgy tanításának célja

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

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Áruátvétel	8 óra	8	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	36 óra	36	0
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4 óra	4	0
Az anyagfelhasználás kiszámítása	16 óra	16	0
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	8 óra	8	0
Raktározás	16 óra	16	0
Árképzés	20 óra	20	0
Bizonylatolás	0 óra	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0
Készletgazdálkodás	0 óra	0	0
<b>Az éves óraszám</b>	<b>108 óra</b>	<b>108</b>	<b>0</b>

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		
INTÉZMÉNYI OKTATÁS		
heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Áruátvétel 8 óra</b>	<p>Mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek.</p> <p>Az áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szempontjai, áruátvétel a gyakorlatban.</p> <p>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.</p> <p>A szállítás megfelelősége, valamint a nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték szükséges intézkedések (jegyzőkönyv, visszáru).</p>

2.	<b>Árugazdálkodási szoftverek használata 36 óra</b>	A beérkezett áruk felvezetése az árugazdálkodási rendszerbe. A kiadott termékek jelölése. Az e-HACCP alkalmazása.
3.	<b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése 4 óra</b>	Megadott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, eszközök kiválasztása, és ezek meglétének ellenőrzése a konyhán. Az adott nyersanyagmennyiségek különböző (pl. a rendezvényi csoportok) létszámhoz igazítása.
4.	<b>Az anyagfelhasználás kiszámítása 16 óra</b>	Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció készítése. Az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma. A kalkuláció papíron és digitálisan történő elkészítése.
5.	<b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása 8 óra</b>	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a raktárból vételezendő mennyiség kiszámítása. Tömegvesztesség, illetve tömegnövekedés számítása. Az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség megállapítása.
6.	<b>Raktározás 16 óra</b>	A raktározás fogalma, célja. Az átvett áru tulajdonságainak megfelelően történő kezelése. A szakosított raktározás. Szakosított raktárak. A tiszta út elve. A FIFO-elve. A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása.
7.	<b>Árképzés 20 óra</b>	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.

<b>DUALIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-



## 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 szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

### *Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak*

Idegen nyelvek

## ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### **10. évfolyam (0 óra)**

# 11. évfolyam

## Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

### 11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Előkészítés	0 óra	0	0
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0 óra	0	0
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek	0 óra	0	0
Alapkészítmények	0 óra	0	0
Sűrítési eljárások	0 óra	0	0
Bundázási eljárások	0 óra	0	0
Mártások	0 óra	0	0
Töltelékaruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	18 óra	0	18
Pékárak és cukrászati alaptészták	18 óra	0	18
Savanyítás, tartósítás	26 óra	0	26
<b>Az éves óraszám</b>	<b>62 óra</b>	<b>0</b>	<b>62</b>

#### INTÉZMÉNYI OKTATÁS

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

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

### Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

#### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

#### 11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Kéziszerszámok	0 óra	0	0
Hűtő- és fagyasztóberendezések	0 óra	0	0
Főző- és sütőberendezések	0 óra	0	0

Egyéb berendezések és gépek	0 óra	0	0
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	62 óra	0	62
<b>Az éves óraszám</b>	<b>62 óra</b>	<b>0</b>	<b>62</b>

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	<b>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek 62 óra</b>	<p>A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatainak ismerete.</p> <p>Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.</li> <li>– Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével</li> <li>– A készülék funkcionális elemei</li> <li>– Gőzgenerátor vízkőmentesítése</li> <li>– Gőzfűvőka vízkőmentesítése</li> <li>– Gőzgenerátor üritése</li> <li>– SelfCookingControl üzemmód</li> <li>– Előmelegítés funkció ismerete, programozása</li> <li>– Cool down program alkalmazása</li> <li>– Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel</li> </ul>

### Ételkészítés-technológiai ismeretek

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

éves óraszám	36	468	504	0	434	434
--------------	----	-----	-----	---	-----	-----

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

### 11. évfolyam (14 óra)

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

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

<p style="text-align: center;"><b>DUALIS KÉPZŐHELY</b></p> <p style="text-align: center;"><b>heti óraszám: 14 óra; éves óraszám: 434 óra</b></p>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Sütés I. 20 óra</b>	<p>A nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlata és alkalmazása. A felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológia kiválasztása.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése</li> <li>– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</li> <li>– Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése</li> <li>– Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával</li> <li>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</li> <li>– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén.</li> </ul>
2.	<b>Sütés II. 60 óra</b>	<p>Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospiben):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</li> <li>– Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</li> <li>– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</li> <li>– Melegen füstölés</li> <li>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</li> </ul> <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>

3.	<b>Különleges technológiák 57 óra</b>	<p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsra, libára, sertésre, ritkább esetben halra, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>
4.	<b>Cukrászat 110 óra</b>	<p>A különféle éttermi cukrászati technológiák kombinálása, és komplex tányérdesszertek alkotása:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták; főtt-sült tésztaételek; éttermi tészták)</li> <li>– Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek</li> <li>– Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)</li> <li>– Édes és sós töltelékek</li> <li>– Habok (mousse, habosított ganache, espuma)</li> <li>– A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)</li> <li>– Édes felfújtak, pudingok</li> <li>– Mártások, öntetek</li> </ul>
5.	<b>Speciális ételek (mentes, kímélő) 58 óra</b>	<p>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).</p>
6.	<b>Ételkészítés árukosárból 129 óra</b>	<p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>

## Ételek tálalása

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

#### 11. évfolyam (2 óra)

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



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

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b> <b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

## Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

### ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

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

#### 11. évfolyam (3 óra)

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

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

6.	<b>Elszámoltatás 15 óra</b>	A raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kiszámítása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma, összefüggései.
7.	<b>Készletgazdálkodás 15 óra</b>	A készletgazdálkodás fogalma és jelentősége a vendéglátásban. A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentése, és ezek felhasználásával az áruforgalmi mérleg sor felállítása. Számítási átlag és kronológiai átlag. A forgási sebesség napokban és fordulatokban. A készletgazdálkodási eredmény értelmezése.

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

## **Munkavállalói idegen nyelv**

### **ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA**

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

## **11. évfolyam (2 óra)**

<b>Tematikai egység címe</b>	<b>Órakeret</b>	<b>Intézményi oktatás</b>	<b>Duális képzőhely</b>
Az álláskereső 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
<b>Az éves óraszám</b>	<b>62 óra</b>	<b>62</b>	<b>0</b>

<b>INTÉZMÉNYI OKTATÁS</b> <b>heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
1.	<b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 6 óra</b>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egy-szerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).</p>
2.	<b>Önéletrajz és motivációs levél 5 óra</b>	<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>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.</p>

3.	<b>„Small talk” – általános társalgás 6 óra</b>	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.	<b>Állásinterjú 5 óra</b>	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.	<b>Szakmai idegen nyelv 40 óra</b>	A gyakorlati vizsgán a vizsgaszervező által meghatározott nyersanyagkosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és nyersanyagkosarak elemeinek, a belőlük elkészíthető ételek, menüsorok idegen nyelvű ismerete.

<b>DUÁLIS KÉPZŐHELY</b>		
<b>heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra</b>		
<b>ssz.</b>	<b>Témakör</b>	<b>Leírás</b>
-	-	-

## Turizmus-vendéglátás ágazat SZAKÁCS szakmai vizsga

### Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása

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

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

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

### Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Szakács projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

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

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

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

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

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

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

#### B) Vizsgarész: Menüsor elkészítése

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

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

A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását.

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

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

A vizsgázó feladata:

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

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

Időtartam: 20 perc

A szakmai beszélgetés szempontrendszere:

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

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc

A) vizsgatevékenység: -

B) vizsgatevékenység: 275 perc

Előkészítő tevékenység: 30 perc

Elkészítés: 225 perc

Szakmai beszélgetés: 20 perc



A nyersanyagkosarakhoz tartozó alapanyagok és ételek ételfőcsoportonként			
1.) Nyersanyagkosár			
marhalapocka sertés szűzpecsenye csirkemell filé bacon szalonna füstölt szalonna sonka csirkemáj tejszín trappista sajt margarin (Ráma) tehéntúró tej tejföl joghurt vaj parmezán sajt juhtúró	gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller vöröshagyma fokhagyma tv-paprika paradicsom kígyóuborka burgonya citrom petrezselyemzöld friss kapor savanyú káposzta szilva alma	jégsaláta póréhagyma eper spagetti makaróni rizs liszt tojás porcukor paradicsom püré ketchup zselatin mustár olívaolaj étolaj (napraforgó) zsemlemorzsa kukoricadara	sertészsír zsemle réteslap cérnametelt 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)
<b>Előételek</b>		Szárnyasmáj rizottó, Bevert tojás hadik módra, Tormakrémes sonkatekerics francia saláta talapzaton, Kaszinótojás francia saláta talapzaton, Bevert tojás bakonyi módra	
<b>Levesek</b>		Zöldség krémleves, Zellerkrémleves, Burgonya krémleves, Alföldi gulyás, Csirke-raguleves	
<b>Levesbetétek</b>		Rántott borsó, Sajt chips, Pirított zsemlekocka, Csipetke, Reszelt tészta	
<b>Húsételek</b>		Jércemell-filé milánói módra, Borsos tokány, Párizsi szűzermék, Rántott csirkemell-filé, Cordon Blue csirkemell	
<b>Köreték</b>		Puliszka, Párolt rizs, Burgonyapüré, Rizibizi	
<b>Saláták</b>		Paradicsomsaláta, Tejfölös uborkasaláta, Káposzta saláta, Fejes saláta	
<b>Desszertek</b>		Túrógombóc porcukorral és tejjel, 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)
<b>Előételek</b>		Jércesaláta, Orosz hússaláta, Kocsonyázott bevert tojás spárgával, Füstölt halsalátával töltött paradicsom, Sajtkoktél	
<b>Levesek</b>		Tavaszi zöldséges, Zöldbableves, Karfiolleves, Húsleves, Csontleves húsgombóccal	
<b>Levesbetétek</b>		Csipetke, Vajas galuska, Cérnametélt	
<b>Húsételek</b>		Töltött paprika, Pisztráng roston, Bácskai rizses hús, Csikóstokány, Erdélyi rakott káposzta	
<b>Köreték</b>		Petrezselymes burgonya, Vajas-petrezselymes burgonya, Galuska	
<b>Saláták</b>		Paradicsomsaláta, Uborka saláta, Káposzta saláta	
<b>Desszertek</b>		Gundel palacsinta, Meggyes rétes, Csokoládé pohárkrém, Csokoládé fánk csokoládé mártással, Almás kelt palacsinta	

## 3.) Nyersanyagkosár

csontos sertéskaraj csirkecomb csirkemáj füstölt kolbász bacon szalonna sonka paradicsom kígyóuborka tv-paprika fejes saláta vöröshagyma fokhagyma burgonya	alma petrezselyemzöld friss kapor gomba sárgarépa petrezselyemgyökér karalábé zeller zöldborsó citrom spárga lilahagyma padlizsán	rizs meggybefőtt liszt tojás réteslap csigatészta zsemlemorzsa keményítő olívaolaj étolaj (napraforgó) vaj méz keményítő	alap fűszerek és ízesítők (kristálycukor, porcukor, só, citromlé, ecet, egész fekete bors, őrölt fekete bors, őrölt fehér bors, őrölt kömény, fűszerpaprika, borsikafű, majoranna, sáfrány, gyömbér, szerecsendió, vaníliás cukor, oregano, bazsalikom, kakukkfű, szegfűszeg, egész és őrölt fahéj)
---	---	--	---

keményítő búzadara	cukkini zsemle	búzadara csokoládé	
Előételek		Sajtropogós sajtmártással, Hortobágyi húsos palacsinta, Hússalátával töltött paradicsom, Sonkaropogós remulade mártással, Rántott cukkini tartármártással	
Levesek		Hideg meggyleves, Zöldségleves, Csontleves, Hideg fahéjas almaleves	
Levesbetétek		Vajas galuska, Májgombóc, Daragaluska	
Húsételek		Párizsi sertésborda, Sült csirkecomb, Rántott csirkecomb-filé, Natúr sertésborda, Magyaróvári sertésborda	
Köreték		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	olíwabogyó (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, Cérametelt	
Húsételek		Hagymás rostélyos, Lecsós rostélyos, Csáky rostélyos, Harcsafilé rántva, Kijevi csirkemell	

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

### Javasolt menüsorok

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

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

## A gyakorlati képzés során elkészítésre és gyakorlásra javasolt ételek listája

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

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

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



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