

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

KÉPZÉSI PROGRAM

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

TECHNIKUM

NAPPALI RENDSZERŰ

Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08

Közismereti Kerettanterv: 2020

A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény (Szkt.). A szakképzésről szóló törvény
végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr).

Hatályos 2020. szeptember 1-től

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

2024/25

Tartalom

SZAKMAI KÉPZÉS	8
Összesített szakmai óraszámok 11-13. évfolyamokon	8
11. évfolyam	9
Rendezvényszervezési ismeretek	9
11. évfolyam (3 óra)	9
Vendégtéri ismeretek	11
11. évfolyam (3 óra)	11
Étel- és italismeret	13
11. évfolyam (5 óra)	13
Értékesítési ismeretek	15
11. évfolyam (1 óra)	15
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	17
11. évfolyam (2 óra)	17
12. évfolyam	19
Rendezvényszervezési ismeretek	19
12. évfolyam (2 óra)	19
Vendégtéri ismeretek	21
12. évfolyam (2 óra)	21
Étel- és italismeret	22
12. évfolyam (6,5 óra)	22
Értékesítési ismeretek	24
12. évfolyam (2,5 óra)	24
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	26
12. évfolyam (1 óra)	26
13. évfolyam	27
Üzleti menedzsment	27
13. évfolyam (10 óra)	28
Marketing és protokoll	32
13. évfolyam (5 óra)	32
Speciális szakmai kompetenciák	34
13. évfolyam (7 óra)	34
Munkavállalói idegen nyelv	35
13. évfolyam (2 óra)	35
Turizmus-vendéglátás ágazat VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga	37
A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőmunka-feladatok, szituációk	41

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

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

	Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes																																					
		Gyakorlat (%)	11.évf.										12.évf										13. évf															
			Éves teljes óraszám	Éves óraszám			Heti óraszám								Éves teljes óraszám	Éves óraszám			Heti óraszám								Éves teljes óraszám	Éves óraszám			Heti óraszám							
	Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Stakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak						
100% elmélet	Értékesítési ismeretek	100%	36	36		1		1			90	62	28	2,5		2,5																						
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			36																																		
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai											28																										
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai											6																										
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai											5																										
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése											13																										
	Gasztroesemények az online térben											6																										
100% elmélet	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai											4																										
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	70%	72	72		2		2			36	31	5	1		1																						
	Beszerzés			8																																		
	Raktározás			8																																		
	Termelés			8																																		
	Ügyvitel a vendéglátásban			8																																		
	Százalék számítás, mértékegység átváltások			4																																		
	Árképzés			20																																		
	Jövedelmezőség											15																										
	Elszámoltatás											16																										
70%	Vállalkozási formák			8																																		
	Alapvető munkajogi és adózási formák			8																																		
	Üzleti menedzsment	70%																	310	253	57	10			3	7												
	Gazdálkodás a bevételekkel																			36																		
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési																			26																		
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás																			116																		
	Létszám- és bér gazdálkodás																			28																		
70%	Vezetés a gyakorlatban																			18																		
	Vállalkozás indítása																			29																		
	Marketing és protokoll	70%																	155	93	62	5			1,5	3,5												
100%	Marketing																			60																		
	Viselkedés és üzleti protokoll																			33																		
100%	Speciális szakmai kompetenciák	100%																	217	217		7									7							
	A vendég asztalánál készíthető ételek																			109																		
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein																			108																		
	Szabad szakmai órakeret			44								62								119																		
	Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			36								72								186																		
	Összesen:		1224			34,0		28,5	1,5	4,0	1129			34,0		28,0	2,0	4,0	1054			34,0			16,5	17,5												
Nyári gyakorlat										175								200																				
Eger, 2024. 03.25																																						

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

SZAKMAI KÉPZÉS

Összesített szakmai óraszámok 11-13. évfolyamokon

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

11. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étél- és italismeret, Értékesítési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (3 óra)

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

Rendezvényszervezési ismeretek III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Az értékesítés folyamata 12 óra	Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás
2.	Kommunikáció a vendéggel 6 óra	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
3.	Rendezvénylogisztika 10 óra	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet
4.	Rendezvény lebonyolítása 8 óra	Nytás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

Vendégtéri ismeretek

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

11. évfolyam (3 óra)

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

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

Étel- és italismeret

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

11. évfolyam (5 óra)

A tantárgy óraszám: 180 óra

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

Étel- és italismeret III.		
DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Konyhatechnológiai alapismeretek 5 óra	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	Ételkészítési ismeretek 36 óra	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
3.	Italismeret és felszolgálásuk szabályai 29 óra	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok
4.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 2 óra	Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

Értékesítési ismeretek

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

11. évfolyam (1 óra)

A tantárgy óraszám: 36 óra

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

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvi ismeretek, Matematika, Étel- és italismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

11. évfolyam (2 óra)

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

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

12. évfolyam

Rendezvényszervezési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

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

Rendezvényszervezési ismeretek III.		
DUALIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Rendezvény lebonyolítása 17 óra	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)
2.	Elszámolás, fizettetés 19 óra	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

12. évfolyam (2 óra)

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

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

12. évfolyam (6,5 óra)

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

Étel- és italismeret III.		
DUALIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Ételkészítési ismeretek 12 óra	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
2.	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” 5 óra	A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
3.	Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban 5 óra	Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.
4.	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 30 óra	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok
5.	Az italok készítésének szabályai 4 óra	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
6.	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása 10 óra	Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
7.	Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák 6 óra	A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

Értékesítési ismeretek

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

12. évfolyam (2,5 óra)

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

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

12. évfolyam (1 óra)

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek III.

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

13. évfolyam

Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismeretekben belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzék meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók

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

Üzleti menedzsment

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (10 óra)

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 217 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Gazdálkodás a bevételekkel 44 óra	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra
2.	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek 31 óra	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alakja, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása A nyugta alakja, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás Banki POS-terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedménnyadás) Értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése Tip kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása Az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök

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

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

Marketing és protokoll

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközrendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illem alapszabályainak elsajátíttatása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A munka világa, Történelem, Etika, Informatika

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

A szabad órakeretből ebben a tantárgyban 2 órát használtunk fel.

13. évfolyam (5 óra)

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

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

Speciális szakmai kompetenciák

A tantárgy tanításának célja

A szakma speciális területeinek megismertetése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (7 óra)

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

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 217 óra

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

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának célja

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

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 idegen nyelvtudására, 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 nyelv, Magyar irodalom és kommunikáció

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

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

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

13. évfolyam (2 óra)

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

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

Turizmus-vendéglátás ágazat VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS szakmai vizsga

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus

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

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus szakmai ismeret

A vizsgatevékenység leírása:

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

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

A vizsgafeladat megoldása akkor eredményes, ha végrehajtása legalább 40 %-osra értékelhető.

A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

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

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%

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

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A.) vizsgarész: Portfólió

A vizsgázónak a vizsgára portfóliót kell készítenie. A portfóliót a következő elemekből kell összeállítani:

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

A vizsgázó minimum 4 dokumentumot köteles beépíteni a felsoroltak közül a portfólióba.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül). A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni

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

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

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

B.) vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

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

A vizsgázó egy ötfogásos ételsort és hozzá illő italsort állít össze egy, a vizsgabizottság által meghatározott rendezvényre. A vizsgabizottság a vizsgaszervező által összeállított 8-12 alkalomból a helyszínen választ.

A vizsgaszervező az alkalmak összeállításánál, az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- a régióra jellemző gasztronómiai adottságok kerüljenek meghatározásra
- a régió meghatározó rendezvényei szerepeljenek
- a régió meghatározó alapanyagai használhatóak legyenek
- a szokások és hagyományok bemutatására sor kerülhessen

- a rendezvény helyszíne a vizsgaszervező környezetében megtalálható kiemelt minőségű szolgáltatást nyújtó egység legyen

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

A vizsgázó a vizsga során bemutatja a rendezvényt, a megterített asztalt, az ajánlott ételek és italok elkészítését, tálalását és felszolgálatát, a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközöket. Tájékoztatót nyújt a rendezvény jellegéről, előkészületeiről, lebonyolításának menetéről, valamint a befejező műveletekről.

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

Időtartam: 90 perc

2. feladat: Élőmunka bemutatása

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

- Megteríti a vizsgaszervező által összeállított három fogásos menüsorra, 2 főre, (a terítés nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része).
- Fogadja és hellyel kínálja a vendégeket.
- A vizsga folyamán a vizsgázó étvágygerjesztőként 2 adag kevert italt készít és szolgál fel, amely lehet alkoholos és alkoholmentes is.
- Ismerteti, majd felszolgálja a háromfogásos menüsört svájci felszolgálási módban, illetve az élőmunka során az asztalnál készült ételt angol felszolgálási módban. A menüsorhoz ásványvizet kínál, bort ajánl és szolgál fel, majd az étkezés végén kávét, kávékülönlegességet, ajánl, készít és szolgál fel.
- A felszolgálás során a vizsgázó folyamatosan méri a vendégek elégedettségét.
- A felszolgálási és készítési folyamatokat, a kész termékeket a vizsgabizottság értékeli.
- Az étkezés végén a vizsgázó kiállítja a gépi (éttermi szoftverrel) készülő számlát.
- Elköszön a vendégtől

Vizsgaszervezésre vonatkozó előírások:

A vizsgaszervező köteles legalább 8-12 vizsgafeladatot készíteni, melyből a vizsgázó húz.

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

Az elkészült italokat, és a kész termékeket a vizsgabizottság kóstolással értékeli.

Időtartam: 150 perc.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A) vizsgarész: -

B) vizsgarész:

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

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A) vizsgarész: A portfólió aránya a vizsgatevékenységen belül: 20%
- B) vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése: 80%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

„A” vizsgarész, portfólió értékelés szempontjai:

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

„B” vizsgarész értékelési szempontjai:

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

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

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

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

Ágazati alapvizsga:	20 %
Szakmai vizsga:	80%

A szakmai vizsgán értékelésre kerülő élőmunka-feladatok, szituációk		
Tevékenységek megnevezése	Feladatok	Megjegyzés
Menüsor összeállítása hozzáillő italsorral	Egy 5-fogásos menüsor és hozzáillő italsor összeállítása	
	Menükártya készítése magyar és a tanult idegen nyelven	
Ünnepi alkalmakra díszterítés készítése 2 fő részére	Újévi ebéd Felsőtárkányban, a Bambara Hotel Premium**** Éttermében	vegetáriánus vendég számára, valamint különleges étkezési szokások esetében külön menüsor összeállítása és ajánlása
	Valentin napi romantikus vacsora 2 fő részére Gyöngyösön, a Kékes Étteremben	
	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	
	Eljegyzési vacsora a noszvaji Oxigén Hotel**** Superior Family & Spa Éttermében	
	Magyaros menüsor külföldi delegáció részére a Ködmön Csárda Boréteremben	
	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	
Élőműködés bemutatása	3-fogásos menüsor	vendég előtti különleges éttermi műveletek
	<i>Sajtválogatás sajtkocsiról</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Sajt kínálása és felszolgálása sajtkocsiról (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Lazactatár pirítóssal</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Lazactatár keverése és felszolgálása (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Görögsaláta</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Görögsaláta keverése salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Tojássaláta</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Tojássaláta keverése salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával <i>Creppe Suzette</i>	Creppe Suzette készítése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Friss saláta kapros-joghurtos öntettel</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Friss saláta keverése kapros joghurtos öntettel salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Füstölt pisztráng pirítóssal, tormás vajkrémmel</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Füstölt pisztráng filézése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Friss saláta Vinaigrette öntettel</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Friss saláta keverése Vinaigrette öntettel salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Sajtkoktél</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Sajtkoktél készítése sajtkocsiról (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves <i>Rostonsült pisztráng</i> petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Rostonsült pisztráng filézése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	<i>Tatár beefsteak vajjal, pirítóssal</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Tatár beefsteak keverése, tálalása (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával <i>Túrós palacsinta flambrózott gyümölcscsel</i>	Flambrózott gyümölcs elkészítése, tálalása (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves <i>Sertéssült</i> petrezselymes burgonyával Túrós palacsinta	Sertéssült szeletelése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával <i>Gyümölcssaláta</i> kehelyben	Gyümölcssaláta keverése (a vendég asztalánál) – angol felszolgálási módban

	<i>Cézár saláta</i> Sertéssült petrezselymes burgonyával Piskótatekeres	Cézár saláta keverése salátabárból (a vendég asztalánál) – angol felszolgálati módban
	Húsleves Sertéssült petrezselymes burgonyával <i>Tányérdesszert</i>	Tányérdesszert (piskótatekeres, vanília-öntet, gyümölcsök, tejszínhab) készítése desszertkocsiról- angol felszolgálati módban
Italkeverés 2 adagban		Mimóza Kir Royale Virgin Mary Naplemente Fiesta Mistral Virgin Mojito Cool Down koktélok
Borajánlás - borismeret	A menüsorhoz készített italsornak megfelelően	az Észak-Magyarországi borvidéken jellemző szőlő- és borfajták ismerete, ezen belül kiemelten az Egri Csillag, az Egri Bikavér, a Tokaji, a Bükk és a Mátrai borvidék, a Tokaji Aszú és a rozé borok sajátosságainak ismerete
Kávék készítése és felszolgálása		Presszó kávé Cappuccino Latte Macchiato
Számla készítése étlap és itallap árai alapján		pénztárgép, számlázó program használata, POS terminál, kézpénzkezelés szabályai
Szakmai kommunikáció magyar és a tanult idegen nyelven		