

## A SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS szakirányú oktatás képzési programja

### 1. A szakma alapadatai

<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus -vendéglátás
<b>A szakma megnevezése:</b>	Szakács szaktechnikus
<b>A szakma azonosító száma:</b>	5 1013 23 06
<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
<b>Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:</b>	-
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b>	12 fő
<b>A képzés célja:</b>	Olyan szakember képzés, aki rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelemben véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.
<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	alapfokú iskolai végzettség, sikeres ágazati alapvizsga, foglalkozásegészségügyi alkalmasság követelmények, pályaalakalmassági követelmények megléte

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezetőhelyettes) kéréseit munkavégzés közben.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2.	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3.	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4.	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.

5.	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait, állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet. A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat, irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
6.	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzízolás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
7.	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
8.	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésben foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

9.	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
10.	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11.	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmenyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.
12.	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
13.	A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.
14.	A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat,	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának	Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.	Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre

	felárat és csoportárat alakít ki.	lehetőségeit, feltételeit.		vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított áráért.
15.	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
16.	A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt.
17.	Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.	Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.	Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.
18.	Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet üzemeltetésének biztosítása érdekében.	Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.	A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.	Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez mások szakmai munkájának támogatására.

19.	Áru- és nyersanyag kosárból négyfogásos menüt állít össze és készít el.	A tanuló ismeri az optimális alapanyag - technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan állítja össze az ételsort.	Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi.
20.	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért.
21.	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
22.	Anyag- készlet és eszköznyilvántartást végez, szakmai szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel, a készletnyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan elkészíti a raktárelszámoltatását, ár kalkulációt készít, a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
23.	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezető, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.

24.	Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.
25.	Megtervezi, elindítja a piackutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
26.	A vendéglátóegység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a vendéglátó üzletek népszerűsítésére.	Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására. A legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiaját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában,	Felelősséget vállal, az étterem arculatának kialakításáért az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken, az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.

			mint a közösségi oldalakon.	
27.	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a konyha üzemeltetését.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokollszabályait kollégáival.
28.	Étlapot és menükártyát tervez, ír a magyar helyesírási szabályok betartása mellett és a tanult idegen nyelven.	Rendelkezik az étlapon szereplő és a menükártyákon felsorolt ételek bemutatásához szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja a vezetőkkal, kollegákkal szemben a viselkedési és kommunikációs szabályokat. Külföldi vezetők, kollegák esetében a tanult idegen nyelven kommunikál.

### 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

Alapfokú iskolai végzettség	8 általános
Ágazati alapoktatás	Sikeres Ágazati alapvizsga
Alkalmassági követelmények:	Foglalkozás egészségügy
	Pályaalkalmasság

### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség Szakképesítés	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1. Szakirányú oktatásért felelős személy					
2. Oktató					



## 5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	tanterem, tankonyha, üzemi konyha
2.	<b>Eszközök és berendezések</b>	Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép 3 • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

## 6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

<b>11. évfolyam</b>			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	144 óra	29 %
2.	Iskolai tantermi (elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra):	360 óra	71 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	504 óra	100 %

<b>12. évfolyam</b>			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	0 óra	0%
2.	Iskolai (Tantermi/ elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra):	434 óra	100%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	434 óra	100%

<b>13. évfolyam</b>			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	496 óra	67%
2.	Iskolai (Tantermi/ elméleti, gyakorlati) foglalkozások	248 óra	33%

	(óra):		
3.	A foglalkozások összes óraszám:	744 óra	100%

## 7. Tanulási területek

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	Szakács szaktechnikus – középszintű képzés	144 óra (11. évf.) 0 óra (12. évf.)	360 óra (11. évf.) 434 óra (12. évf.)	504 óra 434 óra
2.	Szakács szaktechnikus – emeltszintű képzés	496 óra (13. évf.)	248 óra (13. évf.)	744 óra
A tanulási területek összes óraszám:		640 óra	1042 óra	1682 óra

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

T E A  S S Z	Készségek, képeségek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmó dok, attitűdök	Önállós ág és felelős ség mérték e	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciá k
<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy</b>					
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljese n önállóa n	
2.	Alapanyagokat készít elő	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit			
3	Alapkészítményeke t állít elő.	Ismeri az alapkészítménye k fajtáit és előállításuk menetét			
4	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat			
5	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.			
6	Pékárukat készít	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával			
7	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.			
<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy</b>					
8	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait			Információszer zés online forrásokból

9	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Teljesen önállóan	
10	Használja a sütő-és főzőberendezéseket	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését			
11	Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.			
12	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.			
<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy</b>					
13	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan	
14	Kombinálva használja az eltérő technológiákat	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket			
15	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.		Instrukció alapján részben önállóan	Információszerzés online forrásokból
16	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.		Teljesen önállóan	
17	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.			

18	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kémelő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,			
<b>Ételek tálalása tantárgy</b>					
19	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Teljesen önállóan	
20	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.			
21	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.			Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
22	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges			
23	Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.			
24	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és -átalakítás szabályait.			Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy</b>					
25	Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó	Teljesen önállóan	
26	Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.			
27	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés			

		kiszámításának képletét.	adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.		
28	Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az áruüzemeltetési szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.		Instrukció alapján részben önállóan	Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
29	A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.		Teljesen önállóan	
30	Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módját.			
31	Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.		Instrukció alapján részben önállóan	
32	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.			
33	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.			
34	Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat		Teljesen önállóan	Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata

Üzleti menedzsment tantárgy					
3 5	A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Teljesen önállóan	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
3 6	A bevételi- és beszerzésiértékadatokból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.			Irodai alkalmazás használata a költségszintek kiszámításához
3 7	Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.			Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
3 8	Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályzásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályzásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.			Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok használat
3 9	A rendezvényértékesítés és szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket			Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitelszámla-készítésre.
4 0	Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.			
4 1	A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás			Számítógép, irodai

	vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket	eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.			alkalmazások, internet használata az álláskeresési és toborzási, kiképzési feladatokhoz A törvényi szabályozás követése internet segítségével
4 2	A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.			
4 3	Elkészíti a területe üzemenlési sztenderdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Sztenderdizálási alapismeretekkel rendelkezik.			Irodai alkalmazások készségszintű használata
4 4	Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.			

#### Marketing és protokoll tantárgy

4 5	A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában an mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató, kövtendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	Teljesen önállóan	Internetes források használata
4 6	Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketingeszközöket	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.			Internetes források használata



	és módszereket használja munkája során.		kérdésekhez munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.		
47	Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.			Internetes források használata
48	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat			
49	A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokollaris előírásokat			
50	A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálására személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk szabályait.			
51	Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.			
<b>Speciális szakmai kompetenciák tantárgy</b>					
52	Munkaidőbeosztásokat és helyettesítéseket ír.	Ismeri a munkaidőbeosztási formákat és az azokat szabályozó törvényeket	Felelősségteljesen szervezi és irányítja kollégái és beosztottjai munkáját. Figyel az egyéni kérésekre. Következetesen betartatja a vonatkozó rendelkezéseket és előírásokat.	Teljesen önállóan	
53	Nyilvántartásokat kezel és készít.	Ismeri a nyilvántartási úrlapokat			Irodai szoftverek készség szintű használata
54	Speciális menüket és étrendeket ír.	Ismeri az ételallergiákat és a		Instrukció alapján	

		diétás táplálkozás szabályait	Kiemelt figyelemmel tervezi meg és készíti el a speciális ételeket. Figyel az allergiákra, intoleranciákra és érzékenységekre.	részben önállóan	
5 5	Energiaértéket számol.	Ismeri az átváltásokat.		Teljesen önállóan	Internetes információkeresés és az információk rendszerezés
5 6	Konfliktushelyzeteket kezel.	Ismeri a konfliktuskezelési metódusokat.			
5 7	Betartatja a tűzvédelmi, munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri és érti a tűz-és munkavédelmi, valamint higiéniai rendelkezéseket.			
5 8	Ismeri és alkalmazza a szakmájára vonatkozó újításokat.	Ismeri a szakmai folyóiratokat, internetes forrásokat, képes megszűrni az ott fellelhető tartalmakat.			

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

5 9	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására a, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
6 0	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípust

			törekszik az adott helyzetnek megfelelni.		knak megfelelő dokumentumot
6 1	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.			Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
6 2	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.			Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása
6 3	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.			A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni
6 4	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
6 5	Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és			

	folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	általános nyelvi fordulataival.			
6 6	A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.			



<b>kezelése, programozása</b>	Egyéb berendezések és gépek	12	20	-	-	-	-	-	-	-	
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0	0	-	31	-	31	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Ételkészítés -technológiai ismeretek</b>	Főzés	50	5	45	-	-	-	-	-	-	
	Gőzölés	46	5	41	-	-	-	-	-	-	
	Párolás	50	10	40	-	-	-	-	-	-	
	Sütés I.	70	16	54	-	-	-	-	-	-	
	Sütés II.	-	-	-	50	-	50	-	-	-	
	Különleges technológiák	-	-	-	25	-	25	-	-	-	
	Cukrászat	-	-	-	70	-	70	-	-	-	
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	-	-	-	33	-	33	-	-	-	
	Ételkészítés árukosárból	-	-	-	70	-	70	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Ételek tálalása</b>	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10	-	10	-	-	-	-	-	-	
	Szezononális alapanyagok használata	8	-	8	-	-	-	-	-	-	
	Heti menük összeállítása	8	-	8	-	-	-	-	-	-	
	Alkalmi menük összeállítása	10	-	10	-	-	-	-	-	-	
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	-	-	-	17	-	17	-	-	-	
	Nemzetközi ételismeret	-	-	-	17	-	17	-	-	-	
	Büfék összeállítása és tálalás	-	-	-	16	-	16	-	-	-	

	Kalkuláció összeállítása	-	-	-	12	-	12	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	Áruátvétel	8+5	-	13	-	-	-	-	-	-	
	Árugazdálkodási szoftverek használata	36+5	-	41	-	-	-	-	-	-	
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4+10	-	14	-	-	-	-	-	-	
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	-	-	-	6	-	6	-	-	-	
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8+5	-	13	-	-	-	-	-	-	
	Raktározás	16+11	-	27	-	-	-	-	-	-	
	Árképzés	-	-	-	7	-	7	-	-	-	
	Bizonylatolás	-	-	-	6	-	6	-	-	-	
	Elszámoltatás	-	-	-	6	-	6	-	-	-	
	Készletgazdálkodás	-	-	-	6	-	6	-	-	-	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>72+36</b>	<b>0</b>	<b>108 (72+36)</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Üzleti menedzsment</b>	Gazdálkodás a bevételekkel	-	-	-	-	-	-	52	42	10	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeret	-	-	-	-	-	-	34	24	10	
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás	-	-	-	-	-	-	106	94	12	
	Létszám- és bér gazdálkodás	-	-	-	-	-	-	34	24	10	

	Vezetés a gyakorlatban	-	-	-	-	-	-	19	9	10	
	Vállalkozás indítása	-	-	-	-	-	-	34	24	10	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>279</b>	<b>217</b>	<b>62</b>	
<b>Marketing és protokoll</b>	Marketing	-	-	-	-	-	-	80	30	50	
	Viselkedés és üzleti protokoll	-	-	-	-	-	-	44	32	12	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	Konyhavezetési ismeretek	-	-	-	-	-	-	191	160	31	
	Élelmezésvezetői ismeretek	-	-	-	-	-	-	88	57	31	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>279</b>	<b>217</b>	<b>62</b>	
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	-	-	-	11	-	11	
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	-	-	-	20	-	20	
	„Small talk” – általános társalgás	-	-	-	-	-	-	11	-	11	
	Állásinterjú	-	-	-	-	-	-	20	-	20	
	<b>Összes óraszám</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	



### 3. A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

#### Projekt alapú foglalkozások:

	Projektfeladatok	Tartalmi ismertetés	Óraszám	Ajánlott szervezési mód (pl.: napiprojekt, projektnapok, projekthetek)	Munkaformák (pl.: Felügyelet mellett végezhető, Önállóan végezhető)
Projekt alapú foglalkozások	Projektfeladat 1. (gyakorlati feladat) TEA-s.sz.:				
	Projektfeladat 2. (dolgozat) TEA-s.sz.:				
	Projektfeladat n. (portfólió) TEA-s.sz.:				
Projektfeladatokhoz kapcsolódó elméleti foglalkozások:		Pl.:	óraszám:		
		TEA s.sz.:			
		TEA s.sz.:			
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	<i>Például: Teszt, számításos feladat stb.</i>
	Projekt feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Projekt feladatonként egy osztályzat

## Tantárgy alapú foglalkozások:

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
<p><b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy</b></p>	<p>Témakör: <b>Előkészítés</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 1., 2.  Összesen: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>	
	<p>Témakör: <b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 2., 4  Összesen: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>	
	<p>Témakör: <b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 3.</p>	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégzik egy erőteljes</p>	

	Összesen: 6 óra (11. évf.)	pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.	
	<b>Témakör: Alapkészítmények</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>  TEA-s.sz: 3. Összesen: 2 óra (11. évf.)	A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatiszálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú sokoldalú felhasználhatóság, levesb	
	<b>Témakör: Sűrítési eljárások</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>  TEA-s.sz: 3. Összesen: 5 óra (11. évf.)	A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzssával, kenyérrrel – burgonyával történő sűrítés	
	<b>Témakör: Bundázási eljárások</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>  TEA-s.sz: 3. Összesen: 5 óra (11. évf.)	A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta	
	<b>Témakör: Mártások</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>	A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alapmártások és belőlük képzett	

	<p><b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: Összesen: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállításának – egyéb meleg mártások készítése</p>	
	<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismeret</b></p>	
	<p>Témakör megnevezése: <b>Előkészítés:</b> TEA-s.sz:1.,2. Óraszám: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>	
	<p>Témakör megnevezése: <b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</b> TEA-s.sz:3., 4. Óraszám: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade</p>	
	<p>Témakör megnevezése: <b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</b> TEA-s.sz:3. Óraszám: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>	

	<p>Témakör megnevezése:  <b>Alapkészítmények</b>  TEA-s.sz: 3.  Óraszám: 2 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatiszálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú sokoldalú felhasználhatóság, levesb</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Sűrítési eljárások</b>  TEA-s.sz: 3.  Óraszám: 5 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzssával, kenyérrrel – burgonyával történő sűrítés</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Bundázási eljárások</b>  TEA-s.sz: 3.  Óraszám: 5 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Mártások</b>  TEA-s.sz:3.  Óraszám: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)</b>  TEA-s.sz: 5.  Óraszám: 21 óra (12. évf.)</p>	<p>Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Pékárúk és cukrászati alaptészták</b>  TEA-s.sz:6.  Óraszám: 28 óra (12. évf.)</p>	<p>A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyeret sütnek.</p>

	Témakör megnevezése: <b>Savanyítás, tartósítás</b> TEA-s.sz:7. Óraszám: 13 óra (12. évf.)	A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Konyhai berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása	Témakör: <b>Kéziszerszámok</b> Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:  TEA-s.sz:11., 12. Összesen:20 óra (11.évf.)	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.	
	Témakör: <b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b> Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:  TEA-s.sz: 9. Összesen: 20 óra (11. évf.)	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	
	Témakör: <b>Főző- és sütőberendezések</b> Gyakorlati feladat: Óraszám:	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	



	<p><b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 10. Összesen: 20 óra (11.évf.)</p>	<p>főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).</p>	
	<p><b>Témakör: Egyéb berendezések és gépek</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 12. Összesen: 20 óra (11.évf.)</p>	<p>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.</p>	
	<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>	
	<p><b>Témakör: Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</b></p> <p>TEA-s.sz: 8. Összesen: 31 óra (12.évf.)</p>	<p>Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfúvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel</p>	
<p><b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b></p>			

<b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Ételkészítés-technológiai ismeretek	<p>Témakör: <b>Főzés</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 13., 14.  Összesen: 5 óra (11. évf.)</p>	<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. Ajánlás:  – Forralás: tészták, levesbetétek, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>	
	<p>Témakör: <b>Gőzölés</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 13., 14.  Összesen: 5 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak</p>	
	<p>Témakör: <b>Párolás</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p>	<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</p>	

	<p><b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 13., 14 Összesen: 10 óra (11. évf.)</p>	<p>húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök</p>	
	<p><b>Témakör: Sütés I.</b> <b>Gyakorlati feladat</b> <b>Óraszám:</b> <b>Gyakorlati feladat</b> <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 13., 14. Összesen: 16 óra (11. évf.)</p>	<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. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>	
<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>		

	<p>Témakör megnevezése: <b>Főzés</b> TEA-s.sz: 13, 14. Óraszám:45 óra (11.évf.)</p>	<p>– Forralás: tészták, levesbetétek, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Gőzölés</b> TEA-s.sz: 13., 14. Óraszám: 41 óra (11. évf.)</p>	<p>Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Párolás</b> TEA-s.sz: 13., 14. Óraszám: 40 óra (11. évf.)</p>	<p>Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Sütés I.</b> TEA-s.sz: 13., 14. Óraszám: 54 óra (11. évf.)</p>	<p>– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérszöszvények, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Sütés II.</b> TEA-s.sz: 13., 14. Óraszám: 50 óra (12. évf.)</p>	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>

	<p>Témakör megnevezése: <b>Különleges technológiák</b> TEA-s.sz: 15. Óraszám: 25 óra (12. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húсок saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húсок esetben ugyanezzel a zsíradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húсокnál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízrel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Cukrászat</b> TEA-s.sz: 16 Óraszám: 70 óra (12. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Speciális ételek (mentes, kímélő)</b> TEA-s.sz: 18. Óraszám: 33 óra (12. évf.)</p>	<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.</p>
	<p>Témakör megnevezése: <b>Ételkészítés árukosárból</b> TEA-s.sz: 17. Óraszám: 70 óra (12. évf.)</p>	<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>
<p><b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b></p>		

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>	
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>	
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.	
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-	
<b>Tantárgy alapú foglalkozások:</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	<b>Munkaformák</b> (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
	-	-	
	<b>Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	
<b>Ételek tálalása</b>	Témakör megnevezése: <b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b> TEA-s.sz: 19.	A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért	

	Óraszám:10 óra (11 évf.)	melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt.
	Témakör megnevezése: <b>Szezonális alapanyagok használata</b> TEA-s.sz: 20. Óraszám: 8 óra (11.évf.)	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.
	Témakör megnevezése: <b>Heti menük összeállítása</b> TEA-s.sz: 21. Óraszám:8 óra (11. évf.)	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
	Témakör megnevezése: <b>Alkalmi menük összeállítása</b> TEA-s.sz: 21. Óraszám:10 óra (11. évf.)	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
	Témakör megnevezése: <b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b> TEA-s.sz:22. Óraszám: 17 óra (12. évf.)	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.
	Témakör megnevezése: <b>Nemzetközi ételismeret</b> TEA-s.sz: 23.	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.



	Óraszám: 17 óra (12. évf.)	
	Témakör megnevezése: <b>Büfék összeállítása és tálalása</b> TEA-s.sz: 22. Óraszám: 16 óra (12. évf.)	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
	Témakör megnevezése: <b>Kalkuláció összeállítása</b> TEA-s.sz: 24. Óraszám: 12 óra (12. évf.)	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonilitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és		-

szakirányú szakmai gyakorlata:	
--------------------------------	--

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés Óraszám	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
	-	-	
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése, óraszám</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	
	Témakör megnevezése: <b>Áruátvétel</b> TEA-s.sz: 25. Óraszám: 13 óra (11. évf.)	A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).	
	Témakör megnevezése: <b>Árugazdálkodási szoftverek használata</b> TEA-s.sz: 28. Óraszám: 41 óra (11. évf.)	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket	
	Témakör megnevezése: <b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</b> TEA-s.sz: 29., 30. Óraszám: 14 óra (11. évf.)	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.	

<p>Témakör megnevezése: <b>Az anyagfelhasználás kiszámítása</b> TEA-s.sz: 26. Óraszám: 6 óra (12. évf.)</p>	<p>A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.</p>
<p>Témakör megnevezése: <b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</b> TEA-s.sz: 27., 30. Óraszám: 13 óra (11. évf.)</p>	<p>Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.</p>
<p>Témakör megnevezése: <b>Raktározás</b> TEA-s.sz: 29. Óraszám: 27 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.</p>
<p>Témakör megnevezése: <b>Árképzés</b> TEA-s.sz: 31. Óraszám: 7 óra (12. évf.)</p>	<p>Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedélyes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.</p>
<p>Témakör megnevezése: <b>Bizonylatolás</b> TEA-s.sz: 34. Óraszám: 6 óra (12. évf.)</p>	<p>Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.</p>
<p>Témakör megnevezése: <b>Elszámoltatás</b> TEA-s.sz: 33. Óraszám: 6 óra (12. évf.)</p>	<p>A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.</p>

	Témakör megnevezése: <b>Készletgazdálkodás</b> TEA-s.sz: 32. Óraszám: 6 óra (12. évf.)	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számítani tudják az átlagot és a kronológiai átlagot számolni. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Üzleti menedzsment tantárgy	<p>Témakör: <b>Gazdálkodás a bevételekkel</b>  Gyakorlati feladat:  Óraszám:  Gyakorlati feladat:  Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 35, 36  Összesen: 42 óra (13. évf.)</p>	<p>A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj. Az árrés fogalma, szintmutatók A bevétel tervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása</p>	
	<p>Témakör: <b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeret</b>  Gyakorlati feladat:  Óraszám:  Gyakorlati feladat:  Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 38, 39  Összesen: 24 óra (13. évf.)</p>	<p>Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedménnyadás Értékesítési szerződés. Az ártájékoztató eszközei</p>	
	<p>Témakör: <b>Anyag-készlet- és eszközgazdálkodás</b></p>	<p>Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitel, alapkalkulációk</p>	

	<p>Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 37, 40 Összesen: 94 óra (13. évf.)</p>	<p>elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök</p>	
	<p>Témakör: <b>Létszám- és bérgazdálkodás</b> Gyakorlati feladat Óraszám: Gyakorlati feladat Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 41, 42 Összesen: 24 óra (13. évf.)</p>	<p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)</p>	
	<p>Témakör: <b>Vezetés a gyakorlatban</b>  Gyakorlati feladat Óraszám: Gyakorlati feladat Óraszám:</p>	<p>Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.</p>	

	TEA-s.sz: 44 Összesen: 9 óra (13. évf.)		
	Témakör: <b>Vállalkozás indítása</b> Gyakorlati feladat Óraszám: Gyakorlati feladat Óraszám:  TEA-s.sz: 44 Összesen: 24 óra (13. évf.)	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése	
	<b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	
	Témakör megnevezése: <b>Gazdálkodás a bevételekkel</b> TEA-s.sz: 35, 36 Óraszám: 10 óra (13.évf.)	Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása	
	Témakör megnevezése: <b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeret</b> TEA-s.sz: 38, 39	A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alakja, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alakja, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás. A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés	

Óraszám: 10 óra (13. évf.)	(Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközöi.
Témakör megnevezése: <b>Anyag-készlet- és eszközgazdálkodás</b> TEA-s.sz: 37, 40 Óraszám: 12 óra (13. évf.)	Az áruforgalmi mérleg sor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele. Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés. Raktározás: raktár kialakítása. munkavédelmi, tűzrendészeti előírások. A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet. Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközlétár.
Témakör megnevezése: <b>Létszám- és bérgazdálkodás</b> TEA-s.sz: 41, 42 Óraszám: 10 óra (13. évf.)	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)
Témakör megnevezése: <b>Vezetés a gyakorlatban</b> TEA-s.sz: 44 Óraszám: 10 óra (13. évf.)	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.
Témakör megnevezése: <b>Vállalkozás indítása</b> TEA-s.sz: 44	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása. A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai



	Óraszám: 10 óra (13. évf.)	
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Marketing és protokoll tantárgy	<p>Témakör: Marketing  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 45, 46, 47  Összesen: 30 óra (13. évf.)</p>	<p>Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok. Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés</p>	
	<p>Témakör: Viselkedés és üzleti protokoll  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b>  <b>Gyakorlati feladat:</b>  <b>Óraszám:</b></p> <p>TEA-s.sz: 48, 49, 50, 51  Összesen: 24 óra (13. évf.)</p>	<p>Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkárttyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai</p>	
	<p><b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b></p>	<p><b>Tartalmi ismertetés</b></p>	
	<p>Témakör megnevezése: Marketing</p>	<p>Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,</p>	

	TEA-s.sz: 45, 46, 47 Óraszám: 50 óra (13.évf.)	termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok). Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat
	Témakör megnevezése: Viselkedés és üzleti protokoll TEA-s.sz: 48, 49, 50, 51 Óraszám: 12 óra (13. évf.)	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.). A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)	
<b>Speciális szakmai kompetenciák tantárgy</b>	Témakör: Konyhavezetési ismeretek <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>  TEA-s.sz: 52, 53, 56, 57, Összesen: 160 óra (13. évf.)	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket. Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.		
	Témakör: Élelmezésvezetői ismeretek <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b> <b>Gyakorlati feladat:</b> <b>Óraszám:</b>  TEA-s.sz: 54, 55, 58 Összesen: 57 óra (13. évf.)	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.		
	<b>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>		
	Témakör	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre, meg tudja oldani a problémákat, képes kezelni a konfliktushelyzeteket.		

	megnevezése: Konyhavezetési ismeretek TEA-s.sz: 52, 53, 56, 57 Óraszám: 31 óra (13.évf.)	Beosztásokat és helyettesítéseket ír, fejlesztéseken és újításokon dolgozik, irodai munkát végez. Összehangolja a konyhai egységek munkáját, kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel. Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat, gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről és kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját.
	Témakör megnevezése: Élelmezésvezetői ismeretek TEA-s.sz: 54, 55, 58 Óraszám: 31 óra (13. évf.)	A témakör elsajátítását követően a tanuló: Ismeri a közétkeztetési konyhákat, átlátja az ottani folyamatokat. Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.). Táplálékallergiás, intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat. Tud energiaértéket számolni.
<b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b> <b>41-54% elégséges</b> <b>55-70% közepes</b> <b>71-84% jó</b> <b>85-100% jeles</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)	
<b>Munkavállalói idegen nyelv tantárgy</b>	-	-		
	<b>Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése</b>	<b>Tartalmi ismeret</b>		
	Témakör megnevezése: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz: 59 Óraszám: 11 óra (13. évf.)	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset 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 egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).		
	Témakör megnevezése: Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz: 60, 61, 62, Óraszám: 20 óra (13.évf.)	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. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.		
Témakör megnevezése: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 63 Óraszám: 11 óra (13.évf.)	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúknak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott situációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés			

		<p>(odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).</p>
	<p>Témakör megnevezése: Állásinterjú TEA-s.sz: 63, 64, 65, 66 Óraszám: 20 óra (13.évf.)</p>	<p>A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.</p>
<p><b>Értékelés: 0-40% elégtelen</b>  <b>41-54% elégséges</b>  <b>55-70% közepes</b>  <b>71-84% jó</b>  <b>85-100% jeles</b></p>		
<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p><i>Pl.: tudásfelmérő</i></p>	

tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
<b>Személyi feltételek:</b> A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.