

Vay Ádám Gimnázium Mezőgazdasági Szakképző Iskola és Kollégium

033644

Pedagógiai Program

Helyi tanterve

Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó szak

OKJ: 34 811 02

Szakács

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Szakiskolai képzés közismereti oktatással									Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		Óraszám									Összesen	Óraszám				Összesen
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam				1. évfolyam		2. évfolyam		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e		gy	e	gy		
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	18								18	18					18
	Munkavédelmi alapismeretek	4								4	4					4
	Munkahelyek kialakítása	4								4	4					4
	Munkavégzés személyi feltételei	2								2	2					2
	Munkaeszközök biztonsága	2								2	2					2
	Munkakörnyezeti hatások	2								2	2					2
	Munkavédelmi jogi ismeretek	4								4	4					4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							16		16					16	16
	Munkajogi alapismeretek							4		4				4		4
	Munkaviszony létesítése							4		4				4		4
	Álláskeresés							4		4				4		4
	Munkanélküliség							4		4				4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							64		64				64	64	

	Nyelvtani rendszerezés 1					10		10				10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2					10		10				10		10
	Nyelvi készségfejlesztés					24		24				24		24
	Munkavállalói szókincs					20		20				20		20
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	36			18	16		70	36			32		68
	Viselkedéskultúra, kommunikáció	8						8	8					8
	A gazdálkodás elemei, a piac	8						8	8					8
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	10						10	10					10
	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	10						10	10					10
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				10			10				10		10
	Marketing a vendéglátásban				8			8				8		8
	Ügyvitel a vendéglátásban						16		16			14		14
	Szakmai számítások	54			36		16		106	36		48		84
	Viszonyszámok	15							15	14				14
	Tápérték-, tömeg- és vesztégszámítás	19							19	12				12
	Létszám- és bérgazdálkodás	20							20	10				10
	Árképzés				20				20			18		18
	Jövedelmezőség				16				16			14		14

10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek	108						108	36				36
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	5						5	2				2
	Technológiai alapismeretek	23						23	10				10
	Saláták, öntetek, köretek	40						40	12				12
	Főzelékek, levesek, levesbetétek	40						40	12				12
	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat		72					72		36			36
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		4					4		2			2
	Technológiai alapismeretek		18					18		9			9
	Saláták, öntetek, köretek		30					30		15			15
	Főzelékek, levesek, levesbetétek		20					20		10			10
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	108		72				180	72		64		136
	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	30						30	18				18
	Házi szárnyasokból készíthető ételek	30						30	22				22
	Vágóállatokból készíthető ételek	48			15			63	32		22		54
	Vadakból készíthető				9			9			12		12

ételek													
Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek			36				36				26		26
Munkaszervezési alapok			14				14				4		4
Ételkészítési alappyakorlat		108					108		126			32	158
Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		30					30		40				40
Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		45					45		70				70
Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		30					30		16			24	40
Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése		3					3					8	8
Ételkészítési üzemi alappyakorlat				702			702		630				630
Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek.				160			160		140				140
Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek				160			160		140				140
Házi szárnyasokból készíthető ételek				100			100		90				90
Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek				147			147		140				140
Éttermi meleg-tészták, sós				135			135		120				120

Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal													4	4	
Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen													4	4	
Ételkészítési üzemi gyakorlat													560	560	
Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)													140	140	
Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)													140	140	
Vendég előtti ételkészítés													126	126	
Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal													140	140	
Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen													14	14	
Összesen:	432	180	140	198	702	140	176	640	2328	342	792	160	352	656	2142
Összesen:	612			900			816		2608	1134			1008		2302
Elméleti óraszámok/aránya							806/30,9%					694/30,15%			
Gyakorlati óraszámok/aránya							1802/69,1%					1608/69,85%			

Szakács szakmában, mivel kifutó képzés a 2016/2017-es tanévben csak 11. osztályt indítunk.

A 11. osztály tantervének tantárgyai:

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

16 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

Témakörök

Munkajogi alapismeretek

4 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségterítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: a tipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

Munkaviszony létesítése

4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Álláskeresés

4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő e-mail cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

Munkanélküliség

4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai.

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

2. Foglalkoztatás I. tantárgy

64 óra/64 óra

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alap adatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondat szerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

Témakörök

Nyelvtani rendszerezés 1

10 óra/10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető időszakra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2

10 óra/10 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód, illetve a segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

Nyelvi készségfejlesztés

24 óra/24 óra

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy megszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

személyes bemutatkozás
a munka világa
napi tevékenységek, aktivitás
étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

Munkavállalói szókincs

20 óra/20 óra

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon mutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

70 óra/ 68 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgyleírás 70 órára készült, melyet 3 évre elosztva tanult a tanuló. A 11. évfolyamban azok a témák kapnak hangsúlyt,(tanmenet szerint) amelyek a szakmai vizsgához leginkább szükségesek.

A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.

Témakörök

Viselkedéskultúra, kommunikáció

8 óra / 8 óra

A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális)

Embertípusok, személyiség típusok (szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus)

Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés)

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya)

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő)

A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra / 8 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, al ágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete

A vendéglátás fogalma, főtevékenységei

10 óra / 10 óra

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglалások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc). Szerződéskötés, árurendelés.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai:

pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap..., ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Üzletkörök és üzlettípusok.

Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek

10 óra / 10 óra

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-, üzlet-, üzlethálózat fogalma).

Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek).

Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások).

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései).

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek.

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.

Munkaköri leírás célja, tartalma.

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér).

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas).

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák).

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák.

Adózási ismeretek

10 óra / 10 óra

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás).

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT).

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV).

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói.

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA).

Marketing a vendéglátásban

8 óra / 8 óra

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés).

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók).

Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.

Ügyvitel a vendéglátásban

16 óra / 14 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve).

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

4. Szakmai számítások tantárgy

88 óra / 84 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgyleírás 88 órára készült, melyet 3 évre elosztva tanult a tanuló. A 11. évfolyamban azok a témák kapnak hangsúlyt,(tanmenet szerint) amelyek a szakmai vizsgához leginkább szükségesek.

A tantárgy tanításának célja

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség

tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.

Témakörök

Viszonyszámok

14 óra / 14 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor), statisztikai táblázatok

Megoszlási viszonyszám

Bázis- és láncviszonyszám

Dinamikus viszonyszám

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám

Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás

12 óra / 12 óra

Mértékegység átváltások

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly)

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Tömegszámítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

Létszám- és bérgazdálkodás

10 óra / 10 óra

Átlaglétszám számítása

Munkabér költség, bérköltség közterhekkal kiszámítása

Termelékenység számítása

Átlagbér számítása

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel

Árképzés

20 óra / 18 óra

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árki alakítás

Árrendmény- és felárszámítás

Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

Jövedelmezőség

16 óra / 14 óra

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

Készletgazdálkodás

10 óra/ 10 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számítási átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)

Elszámoltatás

6 óra/ 6 óra

Leltárhány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

5. Élelmiszerek csoportjai

104 óra/100 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgyleírás 104 órára készült, melyet 3 évre elosztva tanult a tanuló. A 11. évfolyamban azok a témák kapnak hangsúlyt,(tanmenet szerint) amelyek a szakmai vizsgához leginkább szükségesek.

A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

Témakörök

Növényi eredetű élelmiszerek

36 óra

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.
Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.
A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.
Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.
Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.
A termékcsoporthoz áruinak minőségmegőrzése.
Zöldségek jellemzése és felhasználása.
A gyümölcs- és zöldségárak árrendszere.
A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonosságai.
Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonosságai.
Zöldségfajták jellemző árutulajdonosságai.
Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.
Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
Gabona-, malom-, sütő- és téztaipari termékek jellemzése és felhasználása.
A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.
Malomipari műveletek és termékeik.
Száraztészták.
A kenyér.
Sütőipari fehértermékek.

Állati eredetű élelmiszerek

36 óra/32 óra

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszív, hár, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása.
Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátó ipari felhasználása.
Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.
A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.
Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.
Húsfeldolgozóipari műveletek.
A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.
Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Étkezési szalonnák.
Húskonzervek.

A halfeldolgozóipar termékei.

Halkonzervek.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása.

Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk **4 óra**

Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók **4 óra**

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

Italok **24 óra**

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

Alkoholmentes italok.

Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.

Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).

Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).

Alkoholtartalmú italok.

Az alkohol élettani hatásának ismertetése.

A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.

Hazánk borvidékei.

A borok.

A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.

Minőséget meghatározó tényezők.

A borok típusai.

Természetes borok.

Likőrborok.

Szénsavas borok.

A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.

A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).

Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.

Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

6. Ételtészeti ismeretek tantárgy

32 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10048-12 Ételtészeti alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

Témakörök

Az ételtészeti sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) 14 óra

Hidegkonyhai készítmények:

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.

Kocsonyák.

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Dísztalak.

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).
Különleges és összetett levesek.
Levesbetétek.

Az ételkészítés sajátos területei II:(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) 10 óra

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

Éttermi tészták

Hideg édességek

Felfújtak, pudingok

Cukrászsütemények

Rétesfélék

Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)

Parfék, fagylaltok

Öntetek, mártások, habok

Dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:

- Szószok

- Mártások

- Sabayon-ok

- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)

- Ostyák

- Csokoládék

- Cukrok

- Piskóták

- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

A francia konyha jellegzetes ételeiről

Az angol konyha jellegzetes ételeiről

A német konyha jellegzetes ételeiről

A skandináv konyha jellegzetes ételeiről

A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menü összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés 4 óra

Étlap összeállítása.

Hagyományos étrend összeállítása.

Alkalmi menüsor összeállítása.

Az anyaghányadok és a szükséges nyersanyagok mennyiségeinek meghatározása.

Ármeghatározás szabályai.

A konyhai személyzet hierarchiája, feladatkörök, hatáskörök.

A munkarend kialakítása.

Kapcsolattartás a társrészlegekkel.

Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák

4 óra

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során.

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide) .

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés.

Konfitálás.

Sokkolás (cook and chill) .

Mikrohullámú hőkezelés.

Hidegen sütés technológia.

A mindenkor jelentkező új irányzatok követése.

Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.

7. Ételkészítési üzemi gyakorlat

640 óra

A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10048-12 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

Témakörök

Az ételkészítés sajátos területei I. (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)

165 óra

Hidegkonyhai készítmények:

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.
Kocsonyák.
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Dísztalak.
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).
Különleges és összetett levesek.
Levesbetétek.

Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) 165 óra

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

éttermi tészták

hideg édességek

felfújtak, pudingok

cukrászsütemények

rétesfélék

zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)

parfék, fagyaltok

öntetek, mártások, habok

dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:

- Szószok

- Mártások

- Sabayon-ok

- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)

- Ostyák

- Csokoládék

- Cukrok

- Piskóták

- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

A francia konyha jellegzetes ételeiről

A angol konyha jellegzetes ételeiről

A német konyha jellegzetes ételeiről

A skandináv konyha jellegzetes ételeiről

A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

Vendég előtti ételkészítés

130 óra

Vendég asztalánál végzett műveletek:

Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál

Szeletelés a vendég asztalánál

Tálalás a vendég asztalánál

Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal 145 óra

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés

Konfitálás

Sokkolás (cook and chill)

Mikrohullámú hőkezelés

Hidegen sütés technológia

A mindenkor jelentkező új irányzatok követése

Különböző tálalási módok, díszítési műveletek.

Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen

35 óra

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.

Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.

Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.

Napi menük összeállítása.

Rendezvények ajánlatának elkészítése.

Kalkulációkészítés.

Tápanyagszámítás.