**8. sz. Melléklet**

**A PINCÉR SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉS SZAKMAI TANTERVEI**

**(9-11. ÉVFOLYAMRA)**

**Érvényes: 2016.09.01.-től jogszabályváltozás miatt\***

**(bevezetve: 2016/17-es tanévtől)**

**\*Kerettantervet kiadó rendelet száma:**

* **30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet**

**\*Szakmai- és vizsgakövetelményt kiadó rendelet száma:**

* 29/2016 (VIII.26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012 (VIII.27.) NGM rendelet módosításáról

**Tartalomjegyzék**

Tartalom

[1. Pincér szakképesítés – általános tudnivalók 3](#_Toc486269171)

[1.1. Pincér szakképesítés szakmai követelménymoduljai és az ahhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként 5](#_Toc486269172)

[1.2. Pincér szakképesítés szakmai követelménymoduljai és az ahhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként 6](#_Toc486269173)

[1.3. Pincér szakképesítés szakmai követelménymoduljai, tantárgyai, témakörei, óraszámok 10](#_Toc486269174)

[1.3.1. A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei 10](#_Toc486269175)

[1.3.2. A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei 16](#_Toc486269176)

[1.3.3. A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei 22](#_Toc486269177)

[1.3.4. A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei 31](#_Toc486269178)

[1.3.5. A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei 40](#_Toc486269179)

[1.3.6. A 11523-16 azonosító számú Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei 49](#_Toc486269180)

[1.3.7. A 11524-16 azonosító számú Felszolgálási alapok megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei 55](#_Toc486269181)

[1.3.8. A 11525-16 azonosító számú Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei 66](#_Toc486269182)

[1.4. Összefüggő szakmai gyakorlat - PINCÉR 77](#_Toc486269183)

# 1. Pincér szakképesítés – általános tudnivalók

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

* a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
* a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
* a 34 811 03 számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03

Szakképesítés megnevezése: Pincér

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

* 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
* 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

 vagy iskolai végzettség hiányában: ………………

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakma és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy** | **Szakképesítés/Szakképzettség** |
| - | - |
| - | - |

**Tárgyi feltételek**

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

**V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszámszabadsáv nélkül | éves óraszámszabadsáv nélkül | heti óraszámszabadsávval | éves óraszámszabadsávval |
| 9. évfolyam | 14,5 óra/hét | 522 óra/év | 17 óra/hét | 612 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 10. évfolyam | 23 óra/hét | 828 óra/év | 25 óra/hét | 900 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 11. évfolyam | 23 óra/hét | 713 óra/év | 25,5 óra/hét | 790,5 óra/év |
| Összesen: | 2343 óra |  | 2582,5 óra |

## 1.1. Pincér szakképesítés szakmai követelménymoduljai és az ahhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

|  |  |
| --- | --- |
|   | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással** |
| 1/9. évfolyam | 2/10. évfolyam | 3/11. évfolyam |
| heti óraszám | ögy | heti óraszám | ögy | heti óraszám |
| e | gy | e | gy | e | gy |
| A fő szakképesítésre vonatkozóan: | Összesen | **10** | **7** | **140** | **6** | **19** | **140** | **6,5** | **19** |
| Összesen | **17** | **25** | **25,5** |
| 11499-12Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |
| 11497-12Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  |  |  | **2** |  |
| Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás** | **2** |  |  | **1,5** |  |  | **1,5** |  |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **2** |  |  | **1** |  |  | **1** |  |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonságról általában** | **0,5** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vendéglátás higiénéje** |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | **Pincér szakmai idegen nyelv** | **1** |  |  | **1** |  |  |  |  |
| 11524-16 Felszolgálási alapok | **Felszolgálási alapok** | **4,5** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Felszolgálási alapok gyakorlat** |  | **7** |  |  |  |  |  |  |
| 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek | **Felszolgálás** |  |  |  | **2** |  |  | **1,5** |  |
| **Felszolgálás üzemi gyakorlat** |  |  |  |  | **19** |  |  | **19** |

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

## 1.2. Pincér szakképesítés szakmai követelménymoduljai és az ahhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

|  |  |
| --- | --- |
|   | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással** |
| 1/9. évfolyam | 2/10. évfolyam | 3/11. évfolyam | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy |
| A szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **360** | **252** | **140** | **216** | **684** | **140** | **201,5** | **589** | **2582,5** |
| Összesen | **612** | **900** | **790,5** |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 777,5 óra (30,1%) |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1805 óra (69,9%) |
| 11499-12Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15,5** | **0** | **15,5** |
| Munkajogi alapismeretek |   |   |   |   |   |   | 3 |   | 3 |
| Munkaviszony létesítése |   |   |   |   |   |   | 4,5 |   | 4,5 |
| Álláskeresés |   |   |   |   |   |   | 4 |   | 4 |
| Munkanélküliség |   |   |   |   |   |   | 4 |   | 4 |
| 11497-12Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |   |   |   |   |   |   | 8 |   | 8 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |   |   |   |   |   |   | 10 |   | 10 |
| Nyelvi készségfejlesztés |   |   |   |   |   |   | 24 |   | 24 |
| Munkavállalói szókincs |   |   |   |   |   |   | 20 |   | 20 |
| Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás** | **72** | **0** |  | **54** | **0** |  | **46,5** | **0** | **172,5** |
| A gazdálkodás elemei, a piac | 8 |   |   |   |   |   |   |   | 8 |
| Vendéglátó alapismeretek | 28 |   |   | 12 |   |   |   |   | 40 |
| Adózási ismeretek |   |   |   | 15 |   |   |   |   | 15 |
| Ügyvitel a vendéglátásban |   |   |   |   |   |   | 22,5 |   | 22,5 |
| Alap, tömeg-és veszteségszámítás | 16 |   |   |   |   |   |   |   | 16 |
| Viszonyszámok | 10 |   |   |   |   |   |   |   | 10 |
| Árképzés | 10 |   |   | 10 |   |   |   |   | 20 |
| Jövedelmezőség |   |   |   | 11 |   |   |   |   | 11 |
| Készletgazdálkodás |   |   |   | 6 |   |   | 12 |   | 18 |
| Elszámoltatás |   |   |   |   |   |   | 12 |   | 12 |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **72** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **139** |
| Táplálkozás ismeret | 12 |   |   |   |   |   |   |   | 12 |
| Környezetvédelmi ismeretek | 2 |   |   |   |   |   |   |   | 2 |
| Fogyasztóvédelem  | 10 |   |   |   |   |   |   |   | 10 |
| Élelmiszerek csoportjai I. | 48 |   |   | 4 |   |   |   |   | 52 |
| Élelmiszerek csoportjai II. |   |   |   | 19 |   |   |   |   | 19 |
| Élelmiszerek csoportjai III. |   |   |   | 13 |   |   | 3 |   | 16 |
| Élelmiszerek csoportjai IV, |   |   |   |   |   |   | 12 |   | 12 |
| Élelmiszerek csoportjai V. |   |   |   |   |   |   | 16 |   | 16 |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonságról általában** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak | 3 |   |   |   |   |   |   |   | 3 |
| Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás | 6 |   |   |   |   |   |   |   | 6 |
| Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság | 4 |   |   |   |   |   |   |   | 4 |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | 5 |   |   |   |   |   |   |   | 5 |
| **Vendéglátás higiénéje** | **0** | **0** |  | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele |   |   |   | 10 |   |   |   |   | 10 |
| Személyi higiénia |   |   |   | 2 |   |   |   |   | 2 |
| Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei |   |   |   | 6 |   |   |   |   | 6 |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | **Pincér szakmai idegen nyelv** | **36** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Szakmai kifejezések | 14 |   |   | 10 |   |   |   |   | 24 |
| Szakmai technológiák | 14 |   |   | 10 |   |   |   |   | 24 |
| Szakmai szituációk | 8 |   |   | 16 |   |   |   |   | 24 |
| 11524-16 Felszolgálási alapok | **Felszolgálási alapok** | **162** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **162** |
| Higiénia, HACCP, munkavédelem | 6 |   |   |   |   |   |   |   | 6 |
| Kommunikáció, viselkedéskultúra | 14 |   |   |   |   |   |   |   | 14 |
| Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései | 10 |   |   |   |   |   |   |   | 10 |
| Eszközismeret | 32 |   |   |   |   |   |   |   | 32 |
| Értékesítési ismeret 1. | 50 |   |   |   |   |   |   |   | 50 |
| Étel- és italismeret 1. | 50 |   |   |   |   |   |   |   | 50 |
| **Felszolgálási alapok gyakorlat** | **0** | **252** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **252** |
| Helyiség- és eszközismeret |   | 14 |   |   |   |   |   |   | 14 |
| Eszközhasználat |   | 28 |   |   |   |   |   |   | 28 |
| Értékesítés alapjai |   | 70 |   |   |   |   |   |   | 70 |
| Italfelszolgálás |   | 42 |   |   |   |   |   |   | 42 |
| Különböző felszolgálási módok 1. |   | 98 |   |   |   |   |   |   | 98 |
| 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek | **Felszolgálás** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **46,5** | **0** | **118,5** |
| Étel- és italismeret 2. |   |   |   | 40 |   |   |   |   | 40 |
| Értékesítési ismeret 2. |   |   |   | 32 |   |   |   |   | 32 |
| Étlapszerkesztés, étrend összeállítás |   |   |   |   |   |   | 33,5 |   | 33,5 |
| Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés |   |   |   |   |   |   | 6 |   | 6 |
| Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek |   |   |   |   |   |   | 7 |   | 7 |
| **Felszolgálás üzemi gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **684** |  | **0** | **589** | **1273** |
| Nyitás előtti teendők |   |   |   |   | 145 |   |   | 120 | 265 |
| Különböző felszolgálási módok 1. |   |   |   |   | 204 |   |   | 115 | 319 |
| Különböző felszolgálási módok 2. |   |   |   |   | 150 |   |   | 115 | 265 |
| Különleges éttermi munka |   |   |   |   | 150 |   |   | 162 | 312 |
| Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban |   |   |   |   | 35 |   |   | 77 | 112 |

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

## 1.3. Pincér szakképesítés szakmai követelménymoduljai, tantárgyai, témakörei, óraszámok

### 1.3.1. A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|   | Foglalkoztatás II. |
| FELADATOK |
| Munkaviszonyt létesít | x |
| Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat | x |
| Feltérképezi a karrierlehetőségeket | x |
| Vállalkozást hoz létre és működtet | x |
| Motivációs levelet és önéletrajzot készít | x |
| Diákmunkát végez | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége | x |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x |
| Álláskeresési módszerek | x |
| Vállalkozások létrehozása és működtetése | x |
| Munkaügyi szervezetek | x |
| Munkavállaláshoz szükséges iratok | x |
| Munkaviszony létrejötte | x |
| A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései | x |
| A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei  | x |
| A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Köznyelvi olvasott szöveg megértése | x |
| Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban | x |
| Elemi szintű számítógép használat | x |
| Információforrások kezelése | x |
| Köznyelvi beszédkészség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Önfejlesztés | x |
| Szervezőkészség | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Logikus gondolkodás | x |
| Információgyűjtés | x |

1. **Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

—

* 1. **Témakörök**
		1. ***Munkajogi alapismeretek 3 óra***

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, 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: atipikus 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.

* + 1. ***Munkaviszony létesítése 4,5 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet 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.

* + 1. ***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 email 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.

* + 1. ***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, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás 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, béralapú 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.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x |   |   |   |
| 2. | megbeszélés |   | x |   |   |
| 3. | vita |   | x |   |   |
| 4. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 5. | szerepjáték |   | x |   |   |
| 6. | házi feladat |   |   | x |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |   |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Leírás készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |   | x |   |   |
| 2.3 | Tesztfeladat megoldása |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## 1.3.2. A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|   | Foglalkoztatás I. |
| FELADATOK |
| Idegen nyelven: |   |
| bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással) | x |
| egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt | x |
| idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Idegen nyelven: |   |
| közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok | x |
| a munkakör alapkifejezései | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven | x |
| Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Nyelvi magabiztosság | x |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Információgyűjtés | x |
| Analitikus gondolkodás | x |

1. **Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat 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 mondatszerkesztési 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelvek

* 1. **Témakörök**
		1. ***Nyelvtani rendszerezés 1 8 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, 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 elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

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

* + 1. ***Nyelvtani rendszerezés 2 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.

* + 1. ***Nyelvi készségfejlesztés 24 óra***

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

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze 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.

* + 1. ***Munkavállalói szókincs 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 tudjon bemutatkozni 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 szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

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

* 1. **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.*

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |  |  | x |   |
| 2. | megbeszélés |  |  | x |   |
| 3. | szemléltetés |  |  | x |   |
| 4. | kooperatív tanulás |  | x |  |   |
| 5. | szerepjáték |  | x |  |   |
| 6. | házi feladat | x |  |  |   |
| 7. | digitális alapú feladatmegoldás | x |  |  |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |   | x |   |
| 1.5. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |   |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Levélírás | x |   |   |   |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |   |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról |   |   | x |   |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   |   | x |   |
| 4.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |   |   | x |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

### 1.3.3. A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|   | Vendéglátó gazdálkodás |
| FELADATOK |
| Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit | x |
| Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot | x |
| Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz | x |
| Választékot állít össze, árlapot készít | x |
| Figyelemmel kíséri az árukészletet | x |
| Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból | x |
| Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását | x |
| Rendelést állít össze | x |
| Árut rendel | x |
| Árut vesz át | x |
| Leltározási feladatokat végez | x |
| Standol, elszámol a napi bevétellel | x |
| Adózással kapcsolatos nyilvántartást vezet | x |
| Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki | x |
| Bizonylatokat állít ki | x |
| Munkaidő nyilvántartást vezet | x |
| Elkészíti, módosítja a munkabeosztást | x |
| Anyaghányadot, kalkulációt készít | x |
| Veszteségszámításokat végez | x |
| Gazdálkodási számításokat végez | x |
| Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát | x |
| Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását | x |
| Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat | x |
| Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit | x |
| A gazdálkodás alapegységei | x |
| A vállalkozások lényege és jellemzői | x |
| Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit | x |
| Vendéglátóipari szoftvert használ | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| A gazdálkodás körfolyamata és elemei | x |
| A gazdálkodás piaci szereplői | x |
| A piacok csoportosítása | x |
| A piac tényezői és azok összefüggései | x |
| A piaci verseny | x |
| A gazdálkodás alapegységei | x |
| A vállalkozások lényege és jellemzői | x |
| Gazdálkodás és ügyvitel | x |
| Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák | x |
| Raktári készletek kezelése, ellenőrzése | x |
| Az áruátvétel szabályai, folyamata | x |
| Költségelszámolás | x |
| Az anyagfelhasználás mérése | x |
| Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei | x |
| A vendéglátás tevékenységének általános feltételei | x |
| A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei | x |
| A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér | x |
| Az üzleti gazdálkodás bizonylatai | x |
| A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye | x |
| A vendéglátás gazdasági számításai | x |
| A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók | x |
| Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók | x |
| Árképzés | x |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció | x |
| Az üzleti életírásbeli formái | x |
| A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvi íráskészség | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x |
| Elemi számolási készség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Önállóság | x |
| Szorgalom, igyekezet | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Közérthetőség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Tervezési képesség | x |
| Rendszerező képesség | x |
| Áttekintő képesség | x |

1. **Vendéglátó gazdálkodás tantárgy 172,5 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **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.

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, 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.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

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

* 1. **Témakörök**
		1. ***A gazdálkodás elemei, a piac 8 óra***

***9. évf.: 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, stb.)

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

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

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

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

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

* + 1. ***A vendéglátó alapismeretek 40 óra***

***9. évf.: 28 óra***

***10. évf.: 12 óra***

***11. évf.: 0 óra***

**A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:**

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

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

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

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

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, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

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

**Vendéglátás tárgyi feltételei:**

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)

**Vendéglátás személyi feltételei:**

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

***10. évf.: 12 óra***

**A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:**

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, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

* + 1. ***Adózási ismeretek 15 óra***

***9. évf.: 0 óra***

***10. évf.:15 óra***

***11. évf.: 0 óra***

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

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

* + 1. ***Ügyvitel a vendéglátásban 22,5 óra***

***9-10. évf.:0 óra***

***11. évf.: 22,5 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, stb.)

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

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

Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra

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

* + 1. ***Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 16 óra***

***9. évf.: 16 óra***

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

* + 1. ***Viszonyszámok 10 óra/***

***9. évf.: 10 óra***

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonyszám

* + 1. ***Árképzés 20 óra***

***9. évf.: 10 óra***

***10. évf.: 10 óra***

***11. évf.: 0***

Árkialakítás szempontjai

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

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

***10. évf.: 10 óra***

Árengedmény- és felárszámítás

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

* + 1. ***Jövedelmezőség 11 óra***

***9. évf.: 0 óra***

***10. évf.: 11 óra***

***11. évf.: 0 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)

* + 1. ***Készletgazdálkodás 18 óra***

***9. évf.: 0 óra***

***10. évf.: 6 óra***

***11. évf.: 12 óra***

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

***11. évf.: 12 óra***

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

* + 1. ***Elszámoltatás 12 óra***

***9. évf.: 0 óra***

***10. évf.: 0 óra***

***11. évf.: 12 óra***

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Tanterem*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | kiselőadás |   |   | x |   |
| 3. | megbeszélés |   | x |   |   |
| 4. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 5. | házi feladat | x |   |   |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |   |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése | x |   |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |   |   |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |   |   |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |   |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |   |   |   |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

### 1.3.4. A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|   | Általános élelmiszerismeret |
| FELADATOK |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |
| Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x |
| Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit | x |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét | x |
| Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat | x |
| Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérjeforrásokat | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket | x |
| Alkalmazza a vitaminokról és ásványisokról megtanult fogalmakat | x |
| Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat | x |
| Szelektíven gyűjti a hulladékot | x |
| Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket | x |
| Édes sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait | x |
| Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket | x |
| Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket | x |
| Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a száraz tésztákról megtanult ismereteket | x |
| Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket | x |
| Tulajdonságaik alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat | x |
| Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat | x |
| Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket | x |
| Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket | x |
| Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket.  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Táplálkozástani ismeretek | x |
| Környezetvédelmi ismeretek | x |
| Fogyasztóvédelmi ismeretek | x |
| Alapízesítést befolyásoló anyagok | x |
| Fűszerek | x |
| Tej, tejtermékek | x |
| Tojás | x |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták | x |
| Természetes édesítőszerek | x |
| Zsiradékok | x |
| Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak | x |
| Zöldségek | x |
| Gombák csoportjai | x |
| Gyümölcsök | x |
| Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek | x |
| Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok | x |
| Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Pontosság | x |
| Felelősségtudat | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Rendszerező képesség | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x |

1. **Általános élelmiszerismeret tantárgy 139 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
		1. ***Táplálkozástani ismeretek 12 óra***

***9. évf.: 12 óra***

Táplálkozás jelentősége

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

* + 1. ***Környezetvédelmi ismeretek 2 óra***

***9. évf.: 2 óra***

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

* + 1. ***Fogyasztóvédelem 10 óra***

***9. évf.: 10 óra***

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai I. 52 óra***

***9. évf.: 48 óra***

***10. évf.: 4 óra***

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

***10. évfolyam (4 óra):***

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai II. 19 óra***

***10. évf.: 19 óra***

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai III. 16 óra***

***10. évf.: 13 óra***

***11. évf.: 3 óra***

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

***11. évfolyam (3 óra):***

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai IV. 12 óra***

***11. évf.: 12 óra***

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai V. 16 óra***

***11. évf.: 16 óra***

Italok:

Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Tanterem*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | elbeszélés | x |   |   |   |
| 3. | kiselőadás |   |   | x |   |
| 4. | megbeszélés |   | x |   |   |
| 5. | vita |   | x |   |   |
| 6. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 7. | projekt |   | x |   |   |
| 8. | kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 9. | szimuláció |   |   | x |   |
| 10. | szerepjáték |   |   | x |   |
| 11. | házi feladat |   |   | x |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   |   | x |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   |   | x |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése |   | x |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |   |   | x |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |   |   | x |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |   | x |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

### 1.3.5. A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Élelmiszerbiztonság | Vendéglátás higiénéje |
| FELADATOK |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |   |
| Alkalmazza a diétás szabályokat | x |   |
| Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat | x | x |
| Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat | x | x |
| Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat | x |   |
| Betartja és betartatja a HACCP előírásait | x | x |
| Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat | x | x |
| Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait  | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket | x | x |
| Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz | x | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat | x | x |
| Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Élelmiszerek tápértékének megőrzése | x |   |
| Mikroorganizmusok jellemzői | x |   |
| Élelmiszereredetű megbetegedések | x |   |
| Élelmiszerek tartósítása | x |   |
| Élelmiszer vizsgálat | x |   |
| Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság | x |   |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | x |   |
| A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei | x | x |
| Személyi higiénia |   | x |
| Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei |   | x |
| Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása |   | x |
| Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése |   | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Pontosság | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Határozottság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Rendszerező képesség | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x |

1. **Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy 18 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak 3 óra***

***9. évf.: 3 óra***

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

* + 1. ***Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás 6 óra***

***9. évf.: 6 óra***

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

Az élelmiszerek romlása

A tartósítás fogalma

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

* + 1. ***Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság 4 óra***

***9. évf.: 4 óra***

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok

Peszticid maradékok

Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)

Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)

Zsírban, olajban sütés szabályai

Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek

Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok

Tengeri és édesvízi biotoxinok

Hisztamin

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok

Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok

Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban

Mérgező állatok

Mérgező növények

* + 1. ***Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok 5 óra***

***9. évf.: 5 óra***

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

A GHP helye és szerepe a szabályozásban

Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)

Speciális területekre vonatkozó jogszabályok

Vendéglátás és közétkeztetés

Ételmérgezés, ételfertőzés

Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Tanterem*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | elbeszélés | x |   |   |   |
| 3. | kiselőadás |   |   | x |   |
| 4. | megbeszélés |   | x |   |   |
| 5. | vita |   | x |   |   |
| 6. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 7. | projekt |   | x |   |   |
| 8. | kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 9. | szimuláció |   |   | x |   |
| 10. | szerepjáték |   |   | x |   |
| 11. | házi feladat |   |   | x |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   |   | x |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   |   | x |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése |   | x |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |   |   | x |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |   |   | x |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |   | x |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Vendéglátás higiénéje tantárgy 18 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei 10 óra***

***10. évf.: 10 óra***

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett

övezetek, kereszteződésének tilalma

Bejáratok kialakításának követelményei

Raktárak kialakításának követelményei

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei

Mosogatók kialakításának követelményei

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

* + 1. ***Személyi higiénia 2 óra***

***10. évf.: 2 óra***

Személyi higiénia

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,

érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

Jelentősége az élelmiszerbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása

Védőruha, munkaruha használata, tisztítása

Betegségek, sérülések

Egészségügyi alkalmasság

Látogatók, karbantartók

Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

* + 1. ***Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei 6 óra***

***10. évf.: 6 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, laboratórium

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | elbeszélés | x |   |   |   |
| 3. | kiselőadás |   |   | x |   |
| 4. | megbeszélés |   | x |   |   |
| 5. | vita |   | x |   |   |
| 6. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 7. | projekt |   | x |   |   |
| 8. | kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 9. | szimuláció |   |   | x |   |
| 10. | szerepjáték |   |   | x |   |
| 11. | házi feladat |   |   | x |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   |   | x |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   |   | x |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése |   | x |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |   |   | x |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |   |   | x |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |   | x |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

### 1.3.6. A 11523-16 azonosító számú Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei

A 11523-16 azonosító számú Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|   | Pincér szakmai idegen nyelv |
| FELADATOK |
| Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel | x |
| Fejleszti az idegen nyelvű beszédkészségét | x |
| Idegen nyelven telefonál | x |
| Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el | x |
| A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad | x |
| Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza | x |
| A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás | x |
| Etikett, protokoll idegen nyelven | x |
| Illemtani formulák idegen nyelven | x |
| Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel | x |
| Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal | x |
| Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven | x |
| Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája | x |
| Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven | x |
| Éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Idegen nyelvű beszédkészség | x |
| Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése | x |
| Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése | x |
| Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése | x |
| Elemi számolási készség idegen nyelven | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Szorgalom, igyekezet | x |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Határozottság | x |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Logikus gondolkodás | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | x |

1. **Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy 72 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.

A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Szakmai kifejezések 24 óra***

***9.évf.: 14 óra***

***10.évf.: 10 óra***

Gasztronómia nyersanyagai

Ételek megnevezései

Cukrászkészítmények megnevezései

Italok megnevezései

***10.évf.: 10 óra***

Vendéglátóipari egységek és helyiségeik

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

* + 1. ***Szakmai technológiák 24 óra***

***9.évf.: 14 óra***

***10.évf.: 10 óra***

Ételkészítési technológiák

Cukrászati technológiák

***10.évf.: 10 óra***

Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

* + 1. ***Szakmai szituációk 24 óra***

***9.évf.: 8 óra***

***10.évf.: 16 óra***

Kommunikáció a munkatársakkal

Etikett, protokoll alkalmazása

Kommunikáció a vendégekkel

***10. évf.: 16 óra***

Vendégek fogadása

Ajánlás idegen nyelven

Rendelésfelvétel idegen nyelven

Panaszkezelés

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Tanterem*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | elbeszélés |   |   | x |   |
| 3. | kiselőadás |   |   | x |   |
| 4. | megbeszélés |   | x |   |   |
| 5. | vita |   | x |   |   |
| 6. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 7. | projekt |   | x |   |   |
| 8. | kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 9. | szimuláció |   |   | x |   |
| 10. | szerepjáték |   |   | x |   |
| 11. | házi feladat |   |   | x |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   |   | x |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   |   | x |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |   |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése | x |   |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |   |   | x |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |   |   | x |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |   | x |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

### 1.3.7. A 11524-16 azonosító számú Felszolgálási alapok megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei

A 11524-16 azonosító számú Felszolgálási alapok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Felszolgálási alapok | Felszolgálási alapok gyakorlat |
| FELADATOK |
| Elvégzi az egyéni előkészületeket | x | x |
| Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről | x | x |
| Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti | x | x |
| Tájékozódik a napi ajánlatokról, megbeszéli a szakácsokkal az ételek összeállítását, a készítés módját | x | x |
| Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat | x | x |
| Figyelemmel kíséri az áru-, eszközkészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez | x | x |
| Elvégzi a terítési műveleteket, felkészíti a munkaterületét az adott műszakra, (konyhabekészítés, söntésbekészítés) | x | x |
| Kezeli az értékesítés gépeit | x | x |
| Fogadja a vendéget és felméri az igényeit | x | x |
| Ételválasztékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat ajánl | x | x |
| A vendég ételrendeléséhez legjobban illő italokat, borokat ajánl és szolgál fel | x | x |
| Kevert italokat készít, sört csapol, pezsgőt, bort, alkoholmentes italokat szolgál fel, kávét készít | x | x |
| Az üzletére jellemző különböző felszolgálási módokban dolgozik | x | x |
| Folyamatosan figyelemmel kíséri a vendég kívánságait | x | x |
| Mindent megtesz a vendég elégedettségéért, kezeli a vendég esetleges panaszait | x | x |
| Nyugtát készít, fizetteti a vendéget | x | x |
| Folyamatosan biztosítja az áru-, anyag- és eszközutánpótlást | x | x |
| Az üzlet előírásai szerint standol, elszámol a bevétellel | x | x |
| Üzemen kívül helyezi a berendezéseket, gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat | x | x |
| Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után | x | x |
| Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára | x | x |
| Ügyel a vagyonbiztonságra | x | x |
| Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat | x | x |
| Betartja a munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Eszköz meghatározás, eszközismeret | x | x |
| Vendéglátás értékesítési formái | x | x |
| Terítés fajtái | x | x |
| Étel és ital felszolgálás módjai | x | x |
| Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások ismerete | x |   |
| Gépek, berendezések, eszközök használatának ismeretei | x | x |
| Vendégkör szokásainak ismerete  | x |   |
| Menü – alkalomhoz illő étrend - összeállítás alapszabályai | x |   |
| Italok ajánlásának általános szabályai | x |   |
| Italkészítés és -felszolgálás szabályai | x | x |
| Reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok, kávék | x | x |
| Ételkészítési ismeretek | x | x |
| Vendéggel való kommunikáció, etikett és protokoll szabályok | x | x |
| Munkáltatók és munkavállalók munka - védelmi és baleset megelőzési feladatai, jogai és kötelezettségei | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Kézírás és számítógép alkalmazásával szakmai szöveg érthető fogalmazása | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Írott szakmai szöveg olvasása, megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| Elemi számolási készség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Megfelelő külső megjelenés | x | x |
| Rátermettség | x | x |
| Megbízhatóság | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Csapatban való tevékenykedés képessége | x | x |
| Udvariasság | x | x |
| Hatékony eladási kommunikáció | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Áttekintő- és szervezőképesség | x | x |
| Személyi és környezeti higiénia érvényesítése | x | x |
| Harmóniára és esztétikára való törekvés  | x | x |

1. **Felszolgálási alapok tantárgy 162 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, balesetmegelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Higiénia, HACCP, munkavédelem 6 óra***
1. ***évf.: 6 óra***

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.

Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás).

Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).

Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.

Egészségügyi alkalmasság kritériumai.

Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).

Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

* + 1. ***Kommunikáció, viselkedéskultúra 14 óra***

***9.évf: 14 óra***

A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).

Etikett és protokoll szabályok ismerete.

Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.

Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint).

A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.

Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „à la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).

Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.

Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).

* + 1. ***Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései 10 óra***

***9.évf: 10 óra***

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert).

Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)

A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).

Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).

A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

* + 1. ***Eszközismeret 32 óra***

***9.évf: 32 óra***

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.

Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).

Váltások (egyszerű és különleges).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálás eszközei.

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

* + 1. ***Értékesítési ismeret 1. 50 óra***

***9.évf: 50 óra***

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.

A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktélpartik sajátságos étel-ital kínálata és az azokhoz kapcsolódó értékesítési munka.

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

Felszolgálás általános szabályai (felszolgálási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra felhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálásával kapcsolatos szabályok).

Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.

Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz).

Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősek vagy gyerekek, egyedi kívánságok, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása…).

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, hitelkártyával fizetés, átutalási számla).

Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

* + 1. ***Étel- és italismeret 1. 50 óra***

***9.évf: 50 óra***

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbehatási műveletek).

Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köretek).

Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).

Hideg előételek (zöldségfélékből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.

Salátaöntetek, dresszingek.

Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).

A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Meleg előételek (zöldségfélékből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztafélékből készített meleg előételek).

A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Tojásból készített meleg előételek.

A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, szaktanterem

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | megbeszélés |   |   | x |   |
| 3. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 4. | üzlet- és piaclátogatás |   |   | x |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |   |   |   |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |   |   |   |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |   |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |   |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Felszolgálási alapok gyakorlat tantárgy 252 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Helyiség- és eszközismeret 14 óra***

***9.évf: 14óra***

Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).

Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).

Műszaki helyiségek.

Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).

Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

* + 1. ***Eszközhasználat 28 óra***

***9.évf: 28 óra***

Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).

Váltások ételekhez.

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálás eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

Tálalóeszközök helyes használata.

* + 1. ***Értékesítés alapjai 70 óra***

***9.évf: 70 óra***

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok.

Szervizasztal felkészítése

Konyhai bekészítés.

Söntés bekészítés.

Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.

Személyi felkészülés.

Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.

Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

* + 1. ***Italfelszolgálás 42 óra***

***9.évf: 42 óra***

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).

Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

* + 1. ***Különböző felszolgálási módok 1. 98 óra***

***9.évf: 98 óra***

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.

Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).

Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálási mód.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Képzőhely*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | szemléltetés |   | x |   |   |
| 2. | szimuláció |   | x |   |   |
| 3. | szerepjáték |   | x |   |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 1.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 1.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 2. | Komplex információk körében |
| 2.1. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x |   |   |   |
| 2.2. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |   |   |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.3. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |   | x |   |   |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása |   | x |   |   |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |   | x |   |   |
| 5. | Üzemeltetési tevékenységek körében |
| 5.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján |   | x |   |   |
| 5.2. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |   | x |   |   |
| 5.3. | Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről |   | x |   |   |
| 6. | Vizsgálati tevékenységek körében |
| 6.1. | Technológiai próbák végzése |   | x |   |   |
| 7. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 7.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |
| 7.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |   |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

### 1.3.8. A 11525-16 azonosító számú Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodultantárgyai, témakörei

A 11525-16 azonosító számú Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Felszolgálás | Felszolgálás üzemi gyakorlat |
| FELADATOK |   |   |
| Kapcsolatot tart kollégáival, más munkaterületekkel | x | x |
| Megszervezi a saját munkáját | x | x |
| Alkalomhoz illő étrendjavaslatot, italajánlatot állít össze | x |   |
| Számítógépet kezel, menükártyát készít | x | x |
| Helyesen alkalmazza a protokoll előírásokat | x | x |
| Alkalmi terítéket készít | x | x |
| A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez | x | x |
| Figyelemmel kíséri a felszolgálandó ételek, italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét | x | x |
| Ételt, italt készít a vendég asztalánál, kínál, utántölt | x | x |
| Pontosítja a fizetés módját | x | x |
| Pénztárgépet használ, számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, hitelkártya terminált használ | x | x |
| Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja | x | x |
| Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét | x | x |
| Korrigálja a kínálatváltozásokat | x |   |
| Külső helyszínre szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket | x | x |
| Berendezi a rendezvény helyszínét | x | x |
| A rendezvény étel és ital választékának megfelelően előkészítő munkát végez | x | x |
| Segít a vendégnek a büféasztalnál, koktélpartin tálcáról kínálja a vendégeket | x | x |
| Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét | x | x |
| Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket | x | x |
| A szobaszervizre előkészül, felveszi a rendelést, elvégzi a számlázást | x | x |
| Felszolgálja a megrendelt étel és italt, lerámol, elszámol | x | x |
| Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat | x | x |
| Betartja a munka- védelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat | x | x |
| Alkalmazza az új gasztronómiai trendeket | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |   |   |
| Étrend, alkalmi étel-, italsor összeállítása, ajánlása | x | x |
| Különleges alkalmak italajánlatai | x | x |
| Étkezési szokások ismerete | x |   |
| Különleges alkalmi terítések | x | x |
| Különböző alkalmakra történő felszolgálás, kiszolgálás | x | x |
| Italkészítés és -tárolás, kevert italok | x | x |
| Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál | x | x |
| Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok | x | x |
| Rendezvény lebonyolítás menete | x |   |
| Italok ismerete | x |   |
| Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borászatok ismerete | x |   |
| Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika | x | x |
| Alapvető foglalási, számlázási rendszerek | x | x |
| Új gasztronómiai, felszolgálási trendek | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |   |   |
| Felhasználói szintű számítógép használat | x | x |
| Írott szakmai szöveg olvasása, megértése | x |   |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x |
| Elemi számolási készség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |   |   |
| Megfelelő külső megjelenés | x | x |
| Mozgáskoordináció  | x | x |
| Elhivatottság, elkötelezettség | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |   |   |
| Udvariasság | x | x |
| Csapatban való tevékenykedés képessége | x | x |
| Hatékony eladási kommunikáció | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |   |   |
| Áttekintő- és szervezőképesség | x | x |
| Személyi és környezeti higiénia érvényesítése | x | x |
| Harmóniára és esztétikára való törekvés  | x | x |

1. **Felszolgálás tantárgy 118,5 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításhoz szükséges étel és ital ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Étel- és italismeret 2. 40 óra***

***10. évf.: 40 óra***

Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér és barna húsú szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

* + 1. ***Értékesítési ismeret 2. 32 óra***

***10. évf.: 32 óra***

Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.

Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés…). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása.

Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

* + 1. ***Étlapszerkesztés, étrend összeállítás 33,5 óra***

***11.évf.: 33,5 óra***

Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).

Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

* + 1. ***Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés 6 óra***

***11.évf.: 6 óra***

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).

Szobaszerviz általános szabályai.

* + 1. ***Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek 7 óra***

***11.évf.: 7 óra***

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Tanterem/szakterem*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | megbeszélés |   |   | x |   |
| 3. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 4. | üzlet- és piaclátogatás |   |   | x |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |   |   |   |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |   |   |   |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |   |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |   |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy 1273 óra**

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti, a nyitva tartás alatti és zárás utáni feladatokban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Nyitás előtti teendők 265 óra***

***10. évf.: 145 óra***

***11. évf.: 120 óra***

***A tananyagtartalom megosztása a gyakorlati képzőhely hatásköre.***

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).

Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).

Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

* + 1. ***Különböző felszolgálási módok 1. 319 óra***

***10. évf.: 204 óra***

***11. évf.: 115 óra***

***A tananyagtartalom megosztása a gyakorlati képzőhely hatásköre.***

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

* Vendég fogadása, ültetése.
* Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
* Terítés, teríték kiegészítés.
* Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).
* Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
* Számlázás, fizettetés, elköszönés.
* Asztal lerámolása, újraterítés.

Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

* + 1. ***Különböző felszolgálási módok 2. 265 óra***

***10. évf.: 150 óra***

***11. évf.: 115 óra***

***A tananyagtartalom megosztása a gyakorlati képzőhely hatásköre.***

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…).

Szobaszerviz feladatok ellátása.

* + 1. ***Különleges éttermi munka 312 óra***

***10. évf.: 150 óra***

***11. évf.: 162 óra***

***A tananyagtartalom megosztása a gyakorlati képzőhely hatásköre.***

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

* + 1. ***Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban 112 óra***

***10. évf.: 35 óra***

***11. évf.: 77 óra***

***A tananyagtartalom megosztása a gyakorlati képzőhely hatásköre.***

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

*Képzőhely*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | szemléltetés |   | x |   |   |
| 2. | szimuláció |   | x |   |   |
| 3. | szerepjáték |   | x |   |   |

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 1.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 1.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 2. | Komplex információk körében |
| 2.1. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x |   |   |   |
| 2.2. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |   |   |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.3. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |   | x |   |   |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása |   | x |   |   |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |   | x |   |   |
| 5. | Üzemeltetési tevékenységek körében |
| 5.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján |   | x |   |   |
| 5.2. | Feladattal vezetett szerkezetelemzés |   | x |   |   |
| 5.3. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |   | x |   |   |
| 5.4. | Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről |   | x |   |   |
| 6. | Vizsgálati tevékenységek körében |
| 6.1. | Technológiai próbák végzése |   | x |   |   |
| 7. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 7.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |
| 7.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |   |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## 1.4. Összefüggő szakmai gyakorlat - PINCÉR

**I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

**Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:**

**Értékesítés alapjai**

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép… Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.

Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).

Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).

Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok, betétlapok behelyezése.

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.

Hangedli használat.

Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).

Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

**Italfelszolgálás**

Az italok felszolgálásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök... ).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).

Hangedli használat.

Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sör).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

**Különböző felszolgálási módok 1.**

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás, büféasztal töltése.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.

Terítés, teríték kiegészítés.

Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés**.**.

**A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:**

**Különböző felszolgálási módok 2.**

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések…) eszközök becsomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…). Szobaszerviz feladatok ellátása.

Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

**Különleges éttermi munka**

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés…).

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

**Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban**

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).