

**NYIREGYHÁZI SZC SIPKAY BARNA
TECHNIKUM**



SZAKMAI PROGRAM

2024

Bevezetés

**"Én azok közül, akik a magyar ifjúságnak dolgát
a tanulásban elősegítik a legkisebb vagyok,
de szándékomra nézve, amellyel a cél elérésére
törekszem nincs aki rajtam kifogjon."**

(Apáczai Csere János)

Intézményünk rövid bemutatása

Iskolánk a Nyíregyházi SZC Sipkay Barna Technikum szakmai fejlődése nagy utat tett meg az 1889-es dátumtól, amikor a Kereskedők és Gazdák köre először indított kereskedelmi tanfolyamot fiútanoncok részére városunkban. 1922-től az elődiskola neve Nyíregyházi Alsófokú Kereskedelmi Iskola, majd 1945-től Kereskedőképző Iskola. 1954-ben Kereskedelmi és Közétkeztetési Tanulóiskola néven találjuk meg a városi iskolák sorában. A középiskola a Közgazdasági Középiskolában működött, attól 1949 nyarán függetlenedett. 1975-ben költözött a két jogelőd egy fedél alá, jelenlegi helyünkre, s közös igazgatás alatt vált a középfokú kereskedelmi,- vendéglátóipari,- idegenforgalmi szakemberképzés bázisává.

Iskolánk az elmúlt évek során sikeresen tudott alkalmazkodni a megváltozott gazdasági-társadalmi igényekhez. Szerteágazó képzési szerkezetünkkel az igényeknek megfelelően biztosítjuk a korszerű elméleti-gyakorlati oktatás feltételeit. Az elmúlt évtizedekben nem volt olyan korszerűsítési program a hazai szakképzésben, amelynek ne lettünk volna részesei. A szakképzés átalakítását a 2019. évi szakképzési törvény határozza meg. Intézményünk a Nyíregyházi Szakképzési Centrumhoz tartozó iskola. Célunk és egyben feladatunk, hogy a Szakképzés 4.0 stratégiában megfogalmazott elveknek és a XXI. század kihívásainak megfelelően, a munkaerő piac által keresett szakemberek lépjenek ki iskolánk kapuján.

Szakképző intézményként érettségire, technikus vizsgára, szakmai vizsgára készítjük fel tanulóinkat a technikum és szakképzőiskolai tagozaton egyaránt. Vármegyei beiskolázású intézményként, a nyolcadikos tanulók, és szüleik által ismert és elismert iskola vagyunk. Büszkék vagyunk rá, hogy generációkon keresztül érkeznek hozzánk egy-egy család tizenéves csemetéi.

Iskolánk épülete 1975-ben épült, de már 1985-ben bővítették, a nagy tanuló létszám miatt. Az épület állapota és technikai felszereltsége a pályázatoknak és a tervszerű karbantartásoknak és fejlesztéseknek köszönhetően átlagon felüli.

A folyamatos fejlesztések és karbantartások a Nyíregyházi Szakképzési Centrum saját és pályázati forrásból valósítja meg, így a szakmai eszközök és berendezések fejlesztése tervezetten,

folyamatosan történik. Megtörtént az épület energetikai felújítása, szigetelést, új nyílászárókat, radiátorokat kapott az épület Nyíregyháza Megyei Jogú város pályázatának köszönhetően, valamint napelem rendszer biztosítja az energia hatékonyságot.

Az épületben található a szakképzéshez nélkülözhetetlen két tankonyha, felszolgáló- és cukrász kabinet, illetve taniroda és pénztárgépes szaktanterem, és a gyakorlati képzés modern eszközökkel felszerelt fontos színterei. Kialakításra került egy turisztikai szárny a képzési feltételek fejlesztése érdekében.

Az informatikai képzést négy, jól felszerelt informatika szaktanterem biztosítja, melyhez a turisztikai szárnyban is tartozik még egy számítógép terem.

Iskolánk tanulóinak tanulmányi eredménye az érettségire felkészítő szakaszban évek óta a 4,0 közelében van. Megyei és országos szinten kimagasló eredményekkel büszkélkedhetünk. Megyei szinten is meghatározó iskolánk a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazati képzések területén. Képzési szerkezetünk 2020-ban a szakképzés átalakulásának köszönhetően megújult az új szakmajegyzék kiadásával, így kereskedelmi értékesítő, kereskedő és webáruházi technikus, szakács szaktechnikus, cukrász szaktechnikus, vendégtéri szaktechnikus, szakács, cukrász, pincér-vendégtéri szakember képzéseink vannak magyar nyelven és német két tanítási nyelvű képzésünkben turisztikai technikust, míg angol kéttanítási nyelvű képzésben kereskedő és webáruházi technikus képzésünk van, ami a megyében egyedüli, kimagasló nyelvi képzést biztosít a szakmai ismeretek elsajátítása mellett.

Tanulóink meghatározó résztvevői a megye kereskedelmi, vendéglátóipari, turisztikai munkaerőpiacának. Vendéglátós diákjaink az oktatók irányításával a városi rendezvények segítői, aktív résztvevői.

Továbbtanulási mutatóink, nyelvvizsga- és érettségi eredményeink alapján, a hasonló intézményeket tekintve országos szinten is előkelő helyre került intézményünk.

Iskolánk a szakmai és módszertani képzés központja. Rendszeresen szervezünk továbbképzéseket, tanfolyamokat, felnőttképzéseket.

Az oktató-nevelő munkát végző oktatótestületünket szakmai felkészültség, igényesség, módszertani sokszínűség jellemzi. Mindez gyerekcentrikus gondolkodásmóddal társul, mely diákjaink sikeres szereplését eredményezi a szakmai és közismereti versenyeken. Évek óta megyei- és országos versenyeken elért sikerekre, rangos helyezésekre lehetünk méltán büszkék. Tovább tanuló diákjaink felvételi eredményei a sikeres felkészítésünk bizonyítékai.

Iskolánkban jó a közösségi élet, melynek alapja egy jól működő diákönkormányzati munka, és számos, hagyományos rendezvény, mely a Sipkayhoz való kötődést hivatott erősíteni (Sipkay hét, Diáknapi, Verébavató, Sportnap, Egészségnapi, Vacsoraestek).

Büszkék vagyunk arra, hogy 1989 óta a SIPKAY név meghatározó a szakmai oktatásban. Rangunk van, ami a feladatunkat is meghatározza. Szép eredményeink köteleznek arra, hogy a folyamatos fejlődést biztosítsuk.

**"Ha az ember meg tudja mutatni a gyermekeknek,
ami valaha őt boldoggá tette,
s a gyermek ezt megértve a saját örömeivel tetézi azt
- nos, ez a boldogság! Aki boldog, könnyen boldogít másokat."**

**Zsigó Zita
igazgató**

1 Tartalomjegyzék

Bevezetés	2
Az intézmény célrendszere	10
Az intézmény küldetése	13
Az intézmény jövőképe	13
1. Nevelési program	14
1.1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai ...	14
1.1.1. Alapelvei	14
1.1.2. Céljai, feladatai és értékei	17
1.1.3. Eszközei és eljárásai.....	20
1.2. Személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok-nevelési célok	23
1.3. A teljeskörű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok	25
1.4. Közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok	28
1.4.1. A tanulói közösségek fejlesztésével kapcsolatos feladataink	28
1.4.2. A közösségfejlesztést közvetlenül szolgáló tevékenységrendszer és szervezeti formák	29
1.5. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai	31
1.5.1. Az oktatók legfontosabb helyi feladatai:.....	31
1.5.2. Az osztályfőnök kiemelt feladatai és hatásköre:	32
1.5.3. A tanuló mulasztásának igazolásával kapcsolatos feladatok:	33
1.6. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje	35
1.6.3. Sajátos nevelési igényű, és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulókkal összefüggő pedagógiai tevékenységek	35
1.6.4. A kiemelten tehetséges tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek	36
1.6.5. Hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek	38
1.6.6. A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatását segítő program	38
1.6.7. A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok	39
1.7. A tanulóknak a szakképző intézmény döntési folyamatban való részvételi jogai gyakorlásának rendje	40
1.7.3. A tanuló és kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái	40
1.8. A tanulmányok alatti vizsgák szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei	42
1.9. A felvétel és az átvétel helyi szabályai	48

1.9.3. Az iskolaváltás, valamint a tanuló átvételének szabályai	48
1.9.4. Az általános felvételi eljárás különös szabályai tanulói jogviszony esetén	49
1.10. Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv	49
1.11. Iskolai közösségi szolgálat (IKSZ)	51
1.12. A fogyatékoság típusához és fokához igazodó fejlesztő program a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdő, valamint a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő tanulók részére	54
2. Egészségfejlesztési program	58
2.1. A program megvalósításának iskolán belüli feltételei	58
2.1.1. Személyi feltételek	58
2.1.2. Tárgyi feltételek	59
2.1.3. A program megvalósításának szinterei	59
2.2. A program megvalósulása	60
2.3. A program megvalósulásának célkitűzései	61
2.4. Értékelés	61
3. Oktatási program	62
3.1. A kötelező és nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése és száma	62
KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS	63
KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS / KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ TECHNIKUM	64
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS, CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS	66
VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS	67
TURISZTIKAI TECHNIKUS / KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ TECHNIKUM	68
TURISZTIKAI TECHNIKUS	70
TURISZTIKAI TECHNIKUS/ OKLEVELES TECHNIKUS	72
KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ	74
CUKRÁSZ	76
SZAKÁCS	77
PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER	78
CUKRÁSZ-SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS	79
SZAKÁCS-SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS	80
VENDÉGTÉRI-SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS	81
TURISZTIKAI-TECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS	82
CUKRÁSZ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS	83

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ FELNŐTT	84
KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/NAPPALI.....	85
KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ESTI/FELNŐTT	86
CUKRÁSZ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ESTI	87
SZAKÁCS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS	88
ÉRETTSÉGIRE FELKÉSZÍTŐ KÉPZÉS/ESTI	89
3.2. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai	90
3.3. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja.....	92
3.4. A választható tantárgyak, foglalkozások, továbbá ezek esetében az oktató választás szabályai	92
3.5. Azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, amelyekből a szakképző intézmény tanulóinak közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítését a szakképzőintézmény kötelezően vállalja, továbbá annak meghatározása, hogy a tanulók milyen követelmények teljesítése mellett melyik választható érettségi vizsgatárgyból tehetnek érettségi vizsgát.....	93
3.6. Az egyes vizsgatárgyakból a közép szintű érettségi vizsga témakörei	94
3.7. Az előrehozott érettségi vizsga esetén a szakmai oktatás, illetve a tantárgyak tanulásával kapcsolatos eljárásrend.....	94
3.8. Pályaorientációs szolgáltatások.....	95
3.9. A tanuló tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái	96
3.10. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag	100
3.11. A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei	100
3.12. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek.....	101
3.13. Eljárásrend a diabétesszel élő gyermekek iskolai körülményeinek javítására.....	106
3.14. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések.....	117
3.15. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok	117
3.16. Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek.....	118
3.17. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez az emeltszintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok és követelmények a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján	119
4. Képzési program	120
4.1. Projektértékelés szabályai	120
4.2. A projektértékelés dokumentuma	122
KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS	123

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	126
KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS/ANGOL KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ	231
KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS/ANGOL KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ	235
KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ KÉPZÉSI PROGRAM	243
KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS	298
KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	301
SZAKMAI VIZSGAFELKÉSZÍTÉS KERESKEDELEM ÁGAZAT:	347
CUKRÁSZ KÉPZÉSI PROGRAM	349
SZAKÁCS KÉPZÉSI PROGRAM.....	425
PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER KÉPZÉSI PROGRAM.....	527
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS SZAKKÉPZŐISKOLA ...	605
CUKRÁSZ/ SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	609
SZAKÁCS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS.....	612
PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	615
CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM	619
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM.....	693
VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM.....	798
TURISZTIKAI TECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM.....	905
TURISZTIKAI SZAKTECHNIKUS/TURISZTIKAI SZERVEZŐ ÉRTÉKESÍTŐ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS	922
Projektértékelés szabályai	958
A projektértékelés dokumentuma	960
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS TECHNIKUM.....	960
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS/ SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS.....	965
CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS /SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	970
VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS.....	978
TURISZTIKAI TECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS/TURISZTIKAI SZERVEZŐ ÉRTÉKESÍTŐ-MAGYAR NYELVŰ-NÉMET KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ	984
CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM/KÖZISMERET NÉLKÜLI TECHNIKUM/	993
TURISZTIKAI TECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM/OKLEVELES TECHNIKUS KÉPZÉSRE VONATKOZÓ KIEGÉSZÍTÉSE A NYÍREGYHÁZI EGYETEMMEL KÖTÖTT EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁS ÉRTELMEBEN.....	1174
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS/KÖZISMERET NÉLKÜLI TECHNIKUM/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS 13. ÉVFOLYAM 1. FÉLÉV	1176

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS/ KÖZISMERETNÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYU KÉPZÉS	1180
SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYU KÉPZÉS	1186
CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS	1194
TURISZTIKAI SZAKTECHNIKUS/TURISZTIKAI SZERVEZŐ ÉRTÉKESÍTŐ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS	1200
CUKRÁSZ/SZAKKÉPZŐ ISKOLA/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ALAPOZÓ OKTATÁS	1208
CUKRÁSZ/SZAKKÉPZŐ ISKOLA/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	1211
SZAKMAI VIZSGAFELKÉSZÍTÉS TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT	1246
MELLÉKLET	1253
DUÁLIS PARTNEREK 2024/2025 TANÉV	1253
LEGITIMÁCIÓS DOKUMENTUM.....	1255

Az intézmény célrendszere

A tanulók, képzésben résztvevők jobb foglalkoztathatóságának biztosítása

a.) Célunk, hogy stabil szakmai alapismeretekkel, a gazdaság által igényelt és a vállalkozások által elvárt tudással, illetve kompetenciákkal rendelkező, a változásokhoz alkalmazkodni képes szakembereket adó képzést biztosítsunk.

Közép és hosszútávon iskolarendszerben az egész életen át tartó tanulásra való képességgel, rövidtávon a felnőttképzésben (az előzetesen szerzett ismeretek beszámításával) speciális szakmai ismeretekkel, új technológiákhoz kapcsolódó tudással ruházzuk fel diákjainkat és a képzésekben résztvevőket.

Célunk, hogy 2025-re a kikerülő fiatalok 80%-a rendelkezzen munkahellyel.

b.) Célunk, hogy a negyedik ipari forradalom kihívásaira választ adni képes rugalmas tanulási lehetőségeket biztosítsunk.

Célunk, hogy iskolánkban biztosított legyen felnőttek oktatása keretében a rugalmas tanulás lehetősége.

c.) Célunk, hogy a szakmát tanuló fiatalok korszerű szakmai (gyakorlatias) ismereteket és munkahelyi tapasztalatot szerezzenek, hogy rövidebb idő alatt legyenek képesek teljes értékű munkavégzésre.

Minden képzésbe be kell épülnie az Ipar 4.0 követelményeinek és a szakmában elvárt digitális tartalmaknak.

Célunk protokoll kialakítása a duális képzésben részt vevő vállalkozások számának növelésére, igény szerint ÁKK-k alakítására, a felsőoktatással való együttműködésre.

Célunk egy széles szakmai alapokon álló ágazati alapképzés kialakítása, melyhez elengedhetetlen a széles szakmai alapot biztosító modern tanmühelyek kialakítása.

Célunk a humánerőforrás fejlesztési program kidolgozása, az oktatók digitális kompetenciáinak fejlesztése, vállalati helyszínű képzése, vállalati szakemberek bevonása a szakmai képzésbe.

Célunk, hogy a 2025-ben végzettek 60 %-a részesüljön munka alapú tanulásban, és az iskoláinkban tanuló diákok 8 %-a vegyen részt külföldi tanulási célú mobilitásban.

A képzési kínálat és a munkaerő-piaci kereslet közötti nagyobb összhang biztosítása

a.) Célunk a gazdaság igényeihez igazodó beavatkozások együttműködésen alapuló megvalósítása a térségben.

Célunk együttműködni a releváns gazdasági és társadalmi partnereinkkel (kamara, önkormányzat, kormányhivatal, gazdálkodók, felsőoktatási intézmények, a Nyíregyházi Szakképzési Centrum szakképző iskolái).

Célunk az adatokra alapuló döntéshozatalhoz munkaerő-piaci előrejelző rendszer működtetése, a rendszeres partnertalálkozók, illetve az együttműködés megvalósítása.

b.) Célunk a hatékony felnőttek oktatása, felnőttképzés biztosítása.

Célunk, hogy 2025-re iskolában lehetőség legyen a felnőttek oktatása és a felnőttképzés révén további szakma illetve szakképesítés megszerzésére, és ezekben a képzésekben résztvevők száma elérje a tanulói jogviszonnyal rendelkezők számának 30 %-át.

A szakképzéshez való jobb hozzáférés biztosítása

a.) Célunk a végzettség nélküli iskolaelhagyás okára választ adó több elvű program a lemorzsolódás csökkentése érdekében.

Növelni kell a szakmai alapképzés vonzerejét és minőségét.

Célunk a pályaorientációs tevékenység hatékony alkalmazása – létezik a pálya, ami jó döntés, a karrier-tanácsadás rendszerének kialakítása.

Célunk a személyes, a digitális és a vegyes tanulási formák igénybevételének lehetővé tétele, a formális, nem formális, informált tanulási eredmények elismerése.

Célunk, hogy egyetlen beiratkozott tanuló sem hagyja el végzettség nélkül a szakképzési centrum iskolarendszerét. Iskoláink tekintetében a lemorzsolódás évi 9 % alatt legyen.

b.) Célunk az iskolánk infrastrukturális fejlesztése (korszerű tanműhely, informatikai felszereltség, digitális tananyagok, szoftverek, módszertan).

Célunk, a fejlesztési elképzeléseinknek megfelelően, a rendelkezésre álló beruházási, fel-újítási keretek maximális kiaknázása.

c.) Célunk a minőségirányítási rendszer által biztosított minőségi, professzionális iskola kialakítása, működtetése.

Célunk, hogy iskolákban EQAVET alapú minőségirányítási rendszer kerüljön kialakításra, működtessék az önértékelés és az oktatói értékelés rendszerét.

A fenntartható versenyképességet, a társadalmi méltányosságot és a rezilienciát célzó szakképzés biztosítása

a.) Célunk, hogy iskolánk tevékenysége révén előmozdítsuk az inkluzivitást és esélyegyenlőséget, mellyel hozzájárulunk a reziliencia, a társadalmi méltányosság és a jólét megvalósításához.

Minőségi és inkluzív oktatáshoz, képzéshez és egész életen át tartó tanuláshoz való jog biztosításával, valamint a foglalkoztatás aktív támogatása révén, az egyenlő hozzáférés biztosításával növelni kívánjuk azon tanulók és felnőttek számát, akik a foglalkoztatásban a munka szempontjából releváns készségekkel rendelkeznek.

Célunk az esélyegyenlőség megteremtése, mellyel elősegítjük a foglalkoztathatóság és a társadalmi összetartozás növelését, illetve mindenki számára – így a hátrányos helyzetűen számára is javítjuk az egész életen át tartó tanuláshoz való hozzáférést.

Célunk a nemek közötti egyensúly megvalósítása, a nemi sztereotípiák gyengítése.

Célunk, hogy iskoláink rendelkezzenek fenntartható esélyegyenlőségi programmal.

b.) A fiatalok és felnőttek felvértezése az ahhoz szükséges tudással, készségekkel és kompetenciákkal, hogy boldogulni tudjanak a változóban lévő munkaerőpiacon és a társadalomban, a gazdasági helyreállítás, a zöld és digitális gazdaságra való méltányos átállás és demográfiai változások közepette.

Programjaikban, szervezeti irányításukba beépítjük a környezeti és társadalmi fenntarthatóság garanciáit.

Színvonalas, innovatív szakképzés biztosításával a tanulók és a felnőttek helyt tudnak állni a digitális és zöld átállás során, valamint kezelni tudják a szükséghelyzeteket és gazdasági sokkhatásokat.

Célunk digitális oktatási stratégia kialakítása, a virtuális környezetbe való oktatás előmozdítása, az IKT alapú szimulátorok, a virtuális és kiterjesztett valóság alkalmazása.

Célunk előmozdítani a szakképzést nemzetközi kontextusban a Mobilitás révén. Célunk, hogy iskolánk rendelkezzen Nemzetköziesítési stratégiával.

Célunk, hogy iskolánk rendelkezzen fenntarthatósági és digitális oktatási stratégiával.

A két tanítási nyelvű képzésben résztvevő tanulók magas szintű idegen nyelv tudásával a jobb foglalkoztathatóságuk, továbbtanulási lehetőségük biztosítása

a.) Célunk, hogy a két tanítási nyelvű oktatásban az utolsó évfolyamon a tanulók legalább 80 %-a szerezzon államilag elismert KER szerinti B2-es nyelvvizsga bizonyítványt.

Célunk, hogy az idegen nyelv (célnyelv) magas szintű ismerete elősegítse, hogy a tanulók képesek legyenek a felsőfokú (szakmai) tanulmányaikat a magyar mellett a célnyelven is folytatni, illetve tanulmányaik befejezése után hivatásukat a célnyelven is magas szinten művelhessék.

Célunk, hogy az élethosszig tartó idegennyelv tanuláshoz szükséges nyelvi kompetenciákat és a folyamatosan változó technológiai dokumentumok értelmezéséhez szükséges nyelvi szintet megszerezzék.

b.) Célunk, hogy a 2025-re az iskoláinkban két tanítási nyelvű tagozaton tanuló diákok 35 %-a vegyen részt külföldi tanulási célú mobilitásban.

Célunk a célnyelvi műveltség, a kulturális tudatosság intenzív fejlesztése annak érdekében, hogy a tanulók megismerkedjenek a célnyelv országaival, értsék azok kultúráját, és empátiával viszonyuljanak hozzá.

Célunk, hogy az idegen nyelven tanult szakmai tárgyak segítségével, a gazdaság által igényelt és a vállalkozások által elvárt idegen nyelven tárgyalni és prezentációkat tartani képes szakembereket adó képzést biztosítsunk.

Az intézmény küldetése

A Nyíregyházi SZC Sipkay Barna Technikumának, mint a régió nagy hagyományokkal rendelkező szakképző intézményének küldetése a korszerű szakképzés irányelveinek figyelembevételével mellett szakmai igényességre, nyitottságra való nevelés, a folyamatos továbbképzés, megújulás belső igényének kialakítása.

Tanulóink széles szakmai alapozású, gyakorlatorientált, a régió munkaerő-piaci igényeit kielégítő, a vállalkozói szemlélet alapjain nyugvó oktatás keretében szereznek szakmai végzettséget.

A rendelkezésünkre álló feltételekkel az alkalmazható nyelvtudás és digitális kompetencia mellett nálunk tanulók megismerik környezetünk hagyományait, értékeit, szokásait.

Mindezeket úgy valósítjuk meg, hogy duális partnereinkkel együttműködve a képzési szerkezetünk igazodjon az oktatott ágazataink változó elvárásaihoz.

Ezekhez a feladatokhoz, valamint a tehetséggondozáshoz és hátránykompenzációhoz elengedhetetlen a megújulás igényével rendelkező, folyamatos tanulásra és példamutatásra képes, innovatív oktatói testület, valamint a kor színvonalas oktatását biztosító eszközrendszer megléte.

Az intézmény jövőképe

A Nyíregyházi SZC Sipkay Barna Technikum jövőképe, hogy megerősíti meghatározó szerepét a régióban a kereskedelem és a turizmus – vendéglátás ágazatok szakmai képzéseiben. Megteremti annak a lehetőségét, hogy az iskolában végzett tanulók boldogulhassanak a változóban lévő munkaerőpiacon, szakirányú továbbtanulásban és a társadalomban a zöld és digitális gazdaságra való méltányos átállás kihívásainak megfelelően.

A szakmai tudás mellett olyan készségekkel vértessük fel tanulóinkat, melyek alapjául szolgálnak a reziliencia, az inkluzivitás és a társadalmi méltányosság megvalósulásának, valamint elősegítjük a transzverzális kompetenciák fejlesztését.

A rugalmas tanulási útvonalak biztosításával minden, az iskolánkba jelentkező számára a gazdaság igényein alapuló, modern szaktudást nyújtó szakképesítést kínálunk életkortól függetlenül.

Kiemelten fontosnak tartjuk, hogy a munkaerőpiacon nálunk végzett szakemberek megfelelő idegennyelv tudással rendelkeznek, amelyet iskolánk nemzetközi kapcsolatainak fejlesztése alapoz meg.

A partnereink, a munkaerőpiaci szereplők, a diákok, szülők elégedettségét a minőségirányítási rendszer garantálja.

1. Nevelési program

1.1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

1.1.1. Alapelvei

A Nyíregyházi SZC Sipkay Barna Technikumban folyó oktató-nevelő munka alapelvei a hazánk Alaptörvényében meghatározott feladatokat szem előtt tartva, a Szakképzési törvényben foglalt célok elérése érdekében, a törvény elveinek és szabályozásának megfelelően kerültek megfogalmazásra.

Alkalmazkodik a szakképzési törvény, és az arra vonatkozó végrehajtási rendelet illetve az érettségi vizsgához és a képzési és kimeneti követelményekhez, a program tantervekhez.

Nevelési programunkat a Nemzeti alaptanterv figyelembevételével alkottuk meg.

Az iskola által felvállalt feladatok széleskörűek.

Elsődleges célunk az, hogy tevékenységrendszerünk mindig összhangban legyen az alapvető társadalmi, gazdasági folyamatokkal és igényekkel.

A nevelési-oktatási és képzési céljaink között tehát prioritást élvez a szakember képzés az iskola tradícióit figyelembe véve. Ennek során középpontba állítva személyiség- képesség- és kompetenciafejlesztést, az értékközvetítést, a hátránykompenzálást és a tehetség gondozást.

Iskolánk szakmai programja az alapító okirattal, a szervezeti és működési szabályzattal, a házirenddel és a minőségirányítási programmal az intézmény működését hivatott biztosítani.

A középiskolai nevelés-oktatás feladata az iskolai alpműveltség árnyalása és megszilárdítása, melynek során már megjelennek a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez, a technikumban az ágazathoz tartozó szakképesítések megszerzéséhez szükséges kompetenciák.

A szakképző intézményben a szakmajegyzékben meghatározott szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik. A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján

a) ágazati alapoktatásban és

b) szakirányú oktatásban

történik. A szakmai oktatás keretében - ha e törvény vagy a Kormány rendelete eltérően nem rendelkezik - az ágazati alapoktatással és a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül a közismereti kerettanterv szerinti oktatás folyik.

A szakképzőintézményben folyó nevelés-oktatás a szakmajegyzékben megjelölt szakmákra vonatkozó képzési és kimeneti követelmények mellett, az alpműveltség megerősítése, a gazdaság igényeihez is igazodva felkészít a választott szakmára és segíti a társadalmi különbségekből adódó hátrányok leküzdését a Nat-ban meghatározott feladatokra vonatkozó fejlesztési feladatainak

teljesítésével, az egyedi foglalkozást igénylő egyedi szükségletekhez igazodó tanulásszervezési módszerekkel.

Az intézmény európai, országos, regionális és helyi szakmapolitika céljait figyelembe vevő stratégiai és éves célokat határoz meg, amelyek egymásra épülnek. Az európai stratégiai célok a Rigai Szakképzési Nyilatkozatban, az országos célok a Szakképzés 4.0 stratégiában meghatározottak. A képzésbe be épülnek az Ipar 4.0 követelmények és a szakmában elvárt digitális tartalmak. Az ágazati készségtanácsok ajánlásait, és a helyi munkaerőpiaci igényei határozzák meg a képzés szerkezetét és céljait. A hosszú távú célok jelen Szakmai Program részét képezik. Az éves kitűzött célokat a munkaterv tartalmazza.

A legfontosabb hosszú távú alapelvek:

- a gazdaság igényeinek kielégítésére alkalmas szakmaszerkezet kialakítása, mely képes a gazdaság oldaláról jelentkező szakemberigény mind mennyiségi, mind minőségi értelemben vett kiszolgálására, ami egyúttal a foglalkoztatottság javulását, ezáltal a gazdasági növekedést is szolgálja
- az adatokra alapuló döntéshozatalhoz munkaerő-piaci előrejelző rendszer működtetése, a rendszeres partnertalálkozók, illetve az együttműködés megvalósítása
- a társadalmi szerepvállalás további erősítése a szakképzés segítségével, az egész életen át tartó tanulás elvének szem előtt tartásával
- a szakképzésben hangsúlyosan jelentkező társadalmi különbségek mérséklése, esélyegyenlőség biztosítása, mellyel elősegítjük a foglalkoztathatóság és a társadalmi összetartozás növelését, illetve mindenki számára – így a hátrányos helyzetűek számára is, javítjuk az egész életen át tartó tanuláshoz való hozzáférést
- a szakképzés fejlesztése modernizálással, hatékonyságnöveléssel, és a szakképzésben érintettek szorosabb együttműködésével
- egy széles szakmai alapokon álló ágazati alapképzés kialakítása, melyhez elengedhetetlen a széles szakmai alapot biztosító modern tanműhelyek kialakítása
- protokoll kialakítása a duális képzésben részt vevő vállalkozások számának növelésére, igény szerint ÁKK-k alakítása, a felsőoktatással való együttműködés
- a szakképzésben résztvevők létszámának növelése a szakmai képzés vonzerejének és minőségének növelésével
- a lemorzsolódás csökkentése, a szakképzést választók tanulás és munka iránti motivációjának megőrzése, növelése
- a lemorzsolódáscsökkentése (évi 9 % alatt legyen)
- hatékony pályaorientáció
- a karrier-tanácsadás rendszerének kialakítása
- hatékony pályakövetési rendszer kialakítása
- az oktatók folyamatos képzése, továbbképzések hatékony megvalósítása
- a humán erőforrás fejlesztési program kidolgozása, az oktatók digitális kompetenciáinak fejlesztése, vállalati helyszínű képzése, vállalati szakemberek bevonása a szakmai képzésbe

- iskolánk rendelkezzen fenntarthatósági és digitális oktatási stratégiával
- az iskolai szociális munka megerősítése
- a képzési kínálat koncentrációja, a rendelkezésre álló kapacitások hatékonyabb, gazdaságosabb kihasználása, a források felhasználásának racionalizálása.

A technikumi oktatás

A technikumnak

- a) az általános műveltséget megalapozó, az érettségi vizsgára és a szakmai vizsgára felkészítő, valamint a szakirányú felsőfokú iskolai továbbtanulást vagy munkába állást elősegítő, illetve
- b) érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára felkészítő, a szakmajegyzékben meghatározott számú évfolyama van.

A technikum kizárólag érettségi vizsgára történő felkészítést is folytathat. Az ilyen felkészítésnek két évfolyama van, és az a nappali rendszerben nem szervezhető meg.

A képzés óraterve párhuzamosan biztosítja a felkészülést az érettségi vizsgákra, valamint a szakmai ismeretek elsajátítását.

A szakképzőiskolai nevelés

A szakképző iskolának

- a) az adott szakma megszerzéséhez szükséges közismereti oktatást és szakmai oktatást magában foglaló, illetve
- b) érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára felkészítő, a szakmajegyzékben meghatározott számú évfolyama van.

A szakképzőiskolák a nevelést-oktatást a kimeneti képzési követelményekben meghatározott keretek alapján szervezik meg, amelyeknek a szakképzési törvényben meghatározott időkeretet kell biztosítaniuk a Nat követelményeinek megvalósítására. A kiemelt fejlesztési területre, nevelési céljaira, a kulcskompetenciákra épülnek, másrészt a szakképzőiskola közismereti és szakmai tárgyai együttesét figyelembe véve érvényesítik a műveltségterületek alapelveit, céljait és fejlesztési követelményeit.

A sajátos nevelési igényű tanulók nevelésének-oktatásának elvei

A szakképzés kiemelt feladata a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve képzésben részt vevő kiskorú személy, a képzésben részt vevő fogyatékkal élő nagykorú személy, valamint a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló speciális igényeinek figyelembevétele és egyéni képességeihez igazodó, legeredményesebb fejlődésének elősegítése a minél teljesebb társadalmi beilleszkedés lehetőségeinek megteremtése érdekében.

A nevelési-oktatási folyamatot a tanulók lehetőségeihez, korlátjaihoz és speciális igényeihez igazodva elsősorban a következő elvek szerint kell megszervezni:

— a feladatok megvalósításához hosszabb időszavakat, tágabb kereteket kell megjelölni ott, ahol erre szükség van;

- igény szerint sajátos, a fogyatékossgal összeegyeztethető tartalmakat, követelményeket kell kialakítani és teljesíteni;
- szükség esetén a tanuló számára legmegfelelőbb alternatív kommunikációs módszerek és eszközök, siket tanulóknál a magyar nyelv elsajátításának, alkalmazásának beépítése a nevelés, oktatás folyamatába;
- az iskolák segítő megkülönböztetéssel, egyénileg is támogassák a tanulókat, elsősorban az önmagukhoz mért fejlődésüket értékelve; az egyes fogyatékkal élő tanulókkal összefüggő feladatokról a Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának tantervi irányelve és a vizsgaszabályzatok adnak eligazítást.

1.1.2. Céljai, feladatai és értékei

Kiemelt céljaink:

- a szakképzésbe bevontak körének növelése
- a napi munkavégzéshez szükséges készségek, kompetenciák fejlesztése
- a vállalatoknál történő munkaalapú gyakorlati képzés támogatása

A szakképző intézmény feladatát alapvetően a nemzeti műveltség, a hazai nemzetiségek kultúrájának átadásában, megőrzésében, az egyetemes kultúra közvetítésében, az erkölcsi érzék és a szellemi-érzelmi fogékonyság elmélyítésében jelöli meg. Feladata továbbá a tanuláshoz és a munkához szükséges képességek, készségek, ismeretek, attitűdök együttes fejlesztése, az egyéni és csoportos teljesítmény ösztönzése, a közjóra való törekvés megalapozása, a nemzeti, közösségi összetartozás és a hazafiság megerősítése.

Célunk továbbá, hogy a családdal együttműködve cselekvő elkötelezettségre neveljen az igazság és az igazságosság, a jó és a szép iránt, fejlessze a harmonikus személyiség kibontakoztatásához szükséges szellemi, érzelmi, erkölcsi, társas és testi képességeket. Ezáltal járul hozzá ahhoz, hogy a felnövekvő nemzedék

- a haza felelős polgárává válják;
- kifejlődjék benne a hazafiság érzelmvilága;
- reális önismeretre és szilárd erkölcsi ítéloképességre tegyen szert;
- megtalálja helyét a családban, a szűkebb és tágabb közösségekben, valamint a munka világában;
- törekedjék tartalmas és tartós kapcsolatok kialakítására;
- legyen képes felelős döntések meghozatalára a maga és a gondjaira bízottak sorsát illetően;
- válják képessé az önálló tájékozódásra, véleményformálásra és cselekvésre;
- ismerje meg és értse meg a természeti, társadalmi, kulturális jelenségeket, folyamatokat;
- tartsa értéknek és feladatnak a kultúra és az élővilág változatosságának megőrzését.

Fontos szerepet szánunk az egyetemes magyar nemzeti hagyománynak, a nemzeti öntudat fejlesztésének, beleértve a magyarországi nemzetiségekhez tartozók öntudatának ápolását is.

Kiemelten kezeljük az ország és tágabb környezete, a Kárpát-medence, különösen a környező országokban élő magyarság életének megismerését, ugyanakkor fontosnak tartjuk azokat a tartalmakat, amelyek Európához tartozásunkat erősítik.

Figyelmet fordítunk az egész világot érintő átfogó kérdésekre, hangsúlyozva a fenntarthatóság iránti közös felelősséget.

Az együttműködés a szülőkkel, a hatékony nevelés-oktatás nélkülözhetetlen feltétele, ezért az iskolának meg kell teremtenie azokat a fórumokat, ahol a szülők és a pedagógusok közötti tapasztalatcsere kölcsönössé, az együttműködés eredményessé válhat.

Szándékunk az elsajátított tudás értékálló és a kor igényeinek megfelelő legyen.

Feladata a korábbi képzési szakaszban kibontakozott képességek továbbfejlesztése, a készségek és a tudástartalmak elmélyítése és megszilárdítása. E szakaszban már megjelennek a munkavállalói szerephez szükséges kompetenciák, továbbá iskolatípustól függően a pályaválasztáshoz kapcsolódó, illetve a szakképesítés megszerzéséhez szükséges készségek, ismeretek.

A középfokú iskola feladata a fiatalok felkészítése a felnőtt társadalomba való beilleszkedésre az ehhez szükséges műveltségtartalom biztosításával, továbbá a pályaeorientáció, illetve felkészítés a felsőfokú tanulmányok megkezdésére vagy a munkába állásra. Képzési jellege szerint lehet szakközépiskola vagy szakgimnázium; ezek a szakképesítés, az ágazat vagy a tagozatok szerint eltérő programok alapján haladnak.

Kompetenciafejlesztés, műveltségközvetítés, tudásépítés

Kulcskompetenciákon azokat az ismereteket, készségeket és az ezek alapját alkotó képességeket és attitűdöket értjük, amelyek birtokában a tanulók egyrészt gyorsan alkalmazkodhatnak a modern világ felgyorsult változásaihoz, másrészt a változások irányát és tartalmát cselekvően befolyásolhatják. A tudásalapú társadalomban felértékelődik az egyén tanulási képessége, mert az emberi cselekvőképesség az élethosszig tartó tanulás folyamatában formálódik.

Számos olyan fejlesztési területet említhető, amely valamennyi műveltségterületen a kialakítandó kompetencia részét képezi: ilyen például a kritikus gondolkodás, a kreativitás, a kezdeményezőképeség, a problémamegoldás, az együttműködés, a kockázatértékelés, a döntéshozatal, az érzelmek kezelése, a kapcsolati kultúra, a társas tolerancia.

Anyanyelvi kommunikáció

Az anyanyelvi kommunikáció magában foglalja a fogalmak, gondolatok, érzések, tények, vélemények kifejezését és értelmezését, megőrzését és közvetítését szóban és írásban (hallott és olvasott szöveg értése, szövegalkotás szóban és írásban), valamint a helyes, öntudatos és alkotó nyelvhasználatot az oktatásban és képzésben, a társadalmi és kulturális tevékenységek során, a családi és a társas életben, a munkában és a szabadidős tevékenységekben, a társas valóság formálásában.

Idegen nyelvi kommunikáció

Az idegen nyelvi kommunikáció az alapvető nyelvi készségekre épül: fogalmak, gondolatok, érzések, tények és vélemények megértése, kifejezése és értelmezése idegen nyelven különböző tevékenységi formákban.

Az idegennyelvi kommunikáció olyan képességekre és készségekre is támaszkodik, mint a közvetítés az anyanyelv és az idegen nyelv között, valamint más kultúrák megértése.

Matematikai kompetencia

A matematikai kompetencia kialakításához elengedhetetlen az olyan meghatározó bázisképességek fejlesztése, mint a matematikai gondolkodás, az elvonatkoztatás és a logikuskövetkeztetés. E kompetencia összetevőit alkotják azok a készségek is, amelyekre támaszkodva a mindennapi problémák megoldása során a matematikai ismereteket és módszereket alkalmazzunk.

Természettudományos és technikai kompetencia

A természettudományos kompetencia az ismereteknek és készségeknek azt a rendszerét jelöli, amelynek megfelelő szintje lehetővé teszi, hogy megfelelő ismeretek és módszerek felhasználásával leírjuk és magyarázzuk a természet jelenségeit és folyamatait, bizonyos feltételek mellett előre jelezve azok várható kimenetelét is. A technikai kompetencia ennek a tudásnak az alkotó alkalmazása az emberi vágyak és szükségletek kielégítése érdekében. A természettudományos és technikai kompetencia magában foglalja a fenntarthatóság, és az annak formálásáért viselt egyéni és közösségi felelősség elfogadását.

Digitális kompetencia

A digitális kompetencia felöleli az információs társadalom technológiáinak (információs és kommunikációs technológia, a továbbiakban IKT) és a technológiák által hozzáférhetővé tett, közvetített tartalmak magabiztos, kritikus és etikus használatát a társas kapcsolatok, a munka, a kommunikáció és a szabadidő terén. Ez a következő készségeken, tevékenységeken alapul: az információ felismerése (azonosítása), visszakeresése, értékelése, tárolása, előállítása, bemutatása és cseréje; digitális tartalomalkotás és -megosztás, továbbá kommunikációs együttműködés az interneten keresztül.

Szociális és állampolgári kompetencia

A személyes, értékalapú, személyek és kultúrák közötti párbeszédre nyitott szociális és állampolgári kompetenciák a harmonikus életvitel, valamint a közösségi beilleszkedés feltételei. A közjó iránti elkötelezettség és tevékenység felöleli a magatartás minden olyan formáját, amelynek

révén az ember hatékony és építő módon vehet részt az egyre sokszínűbb társadalmi és szakmai életben, továbbá – ha szükséges – képes a konfliktusok megoldására.

Kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia

A kezdeményezőképeség és a vállalkozói kompetencia segíti az embert, hogy igyekezzék megismerni tágabb környezetét, és ismeretei birtokában képes legyen a kínálkozó lehetőségek megragadására. Ez tudást, kreativitást, újításra való törekvést és kockázatvállalást jelent, valamint azt, hogy az egyén céljai érdekében terveket készít és valósít meg. Alapját képezi azoknak a speciális ismereteknek, készségeknek és magatartásformáknak, amelyekre a mindennapi életben, a társadalomban és a munkahelyen szükség van.

Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség

Az esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség magában foglalja az esztétikai megismerést, illetve az elképzelések, képzetek, élmények és érzések kreatív kifejezésének elismerését, befogadását mind a hagyományos művészetek nyelvén, mind a média segítségével, különösen az irodalomban, a zenében, a táncban, a drámában, a bábjátékban, a vizuális művészetekben, a tárgyak, épületek, terek kultúrájában, a modern művészeti kifejezőeszközök, a fotó és a mozgókép segítségével.

A hatékony, önálló tanulás

A hatékony, önálló tanulás azt jelenti, hogy az ember képes kitartóan tanulni, saját tanulását megszervezni egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve a hatékony gazdálkodást az idővel és az információval. Felismeri szükségleteit és lehetőségeit, ismeri a tanulás folyamatát. Ez egyrészt új ismeretek szerzését, feldolgozását és beépülését, másrészt útmutatások keresését és alkalmazását jelenti.

1.1.3. Eszközei és eljárásai

Egységesség és differenciálás

A tartalmi szabályozás biztosítja, hogy az iskolák, a pedagógusok, a tanulók sokféle, differenciált tevékenysége a teljesítmény növelésére sarkalló, az életesélyek tanulással történő növelését szolgáló egységes, közös alapra épüljön.

Olyan pedagógiai munkát feltételez, amelynek középpontjában a tanulók tudásának, képességeinek fejlesztése, a készségek elsajátíttatása, kibontakoztatása, a személyiség fejlődéséhez szükséges megfelelő feltételek biztosítása áll, figyelembe véve, hogy az oktatás és a nevelés színtere nem csak az iskola, hanem az élet számos egyéb fóruma is.

A differenciált tanítás-tanulás megvalósulása különösen a következő szempontok alapján történik:

- olyan szervezési megoldásokat kell előnyben részesíteni, amelyek előmozdítják a tanulás belső motivációinak, kialakítását, fejlesztését;
- a tanulást úgy kell megszervezni, hogy a tanulók cselekvő módon vegyenek részt benne;
- a nevelési-oktatási folyamat segítse elő a tanulók előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását;
- az iskolai tanítás-tanulás különböző szervezeti formáiban alkalmazni kell az együttműködő (kooperatív) tanulástechnikáit és formáit;
- válják a tanítás egyik elvévé és teendőjévé a tanulókhoz alkalmazkodó differenciálás;
- a tanulók egyéni képességeinek fejlesztése érdekében alkalmazni kell a feladathoz illeszkedő tanulászervezési technikákat;
- sajátos tanulászervezési megoldásokat kell alkalmazni a különleges bánásmódot igénylő, sajátos nevelési igényű tanulók a beilleszkedési, tanulási és magatartási zavarokkal küzdő tanulók nevelési-oktatási feladatainak ellátásában;
- támogassák a tehetségek felkutatását és tehetségük kibontakoztatását;
- különböző tanulászervezési megoldásokkal az együttműködést és a tanulási esélyek egyenlőségét szolgáló szervezeti formákat kell kialakítani mind az iskolák közötti együttműködésben, mind az iskolán kívüli és az iskolai munkában.

Az eredményes tanulás segítésének elvei

- folyamatos, egyénhez igazodó fejlesztés, a tudás bővítése, megszilárdítása;
- az eredményes szocializáció akadályainak felismerése és kezelése pedagógiai eszközökkel;
- a tanuló tanulási nehézségeinek feltárása, problémái megoldásának segítése;
- a tanulást érintő lemaradás megakadályozásának érdekében a tanuló személyiségének, szociokulturális háttérének megismerése, a tanulás eredményességét növelő pedagógiai módszerek alkalmazása;
- a tanuló önmagához és másokhoz viszonyított kiemelkedő teljesítményeinek, tehetségjegyeinek feltárása, fejlesztése a tanórákon, más iskolai foglalkozásokon, és e tevékenység támogatása az iskolán kívül is;
- motiváló és hatékony tanulászervezési eljárások alkalmazása, akár játékok segítségével;
- egységes alapokon nyugvó tanulási követelmények, ellenőrzési-értékelési eljárások alkalmazása;
- a sajátos nevelési igényű, akadályozott, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdők elfogadása, beilleszkedésük feltételeinek kölcsönös alkalmazkodáson alapuló megteremtése, a képességprofilhoz viszonyított haladás elismerése, a tanulásban meghatározó képességeik feltárása és fejlesztése.

Képesség-kibontakoztató felkészítés

A képességeket kibontakoztató felkészítés a személyiséget fejlesztő pedagógiai munkával és a közösségfejlesztés segítségével járul hozzá a tanulási kudarcból, a szociális hátrányból eredő lemaradás csökkentéséhez, a tanuló egyéni képességeinek, tehetségének kibontakoztatásához, tanulási, továbbtanulási esélyeinek növeléséhez. A képesség-kibontakoztató felkészítés megszervezhető integrált keretek között is, ha a közösség- és a személyiségfejlesztés halmozottan hátrányos helyzetű és az e körbe nem tartozó tanulók közös felkészítése keretében valósul meg, kiegészülve a társadalmi kirekesztés minden formáját elutasító, és a bármely oknál fogva hátrányos helyzetben lévők társadalmi beilleszkedését elfogadó és segítő magatartásformák és készségek kialakításával, az ezek alapjául szolgáló képességek kibontakoztatásával.

Természettudományos nevelés

A kísérletezés, a megfigyelés, a természettudományos gondolkodás differenciált fejlesztése és alkalmazása, a műszaki ismeretek hétköznapi életben is használható elemeinek gyakorlati elsajátítása kiemelten fontos tartalom. Cél, hogy a természettudomány ismeretei és módszerei úgy épüljenek be a diákok gondolkodásába, hogy előhívhatók legyenek a mindennapi problémák értelmezése és megoldása során.

A mindennapos testnevelés

A szakképző intézmény azokon a tanítási napokon, amelyeken közismereti oktatás is folyik, legalább napi egy testnevelés órát szervez és gondoskodik a tanulók fizikai állapotának és edzettségének méréséről és mérési adatainak azonosításra alkalmatlan módon a Nemzeti Egységes Tanulói Fittségi Teszt rendszerbe történő továbbításáról.

A szakképző intézmény biztosítja a szakképző intézményi sportkör működését.

Az idegennyelv-oktatás

A középiskolákban biztosítani kell a megkezdett első idegen nyelv folytatólagos oktatását és az érettségi idejére annak legalább B2 szintű elsajátítását.

Az emelt szintű képzési forma

Az emelt szintű szervezési forma a tehetséggondozás sajátos módja, amelynek során egy vagy több meghatározott tantárgy fejlesztési követelményeinek és ismereteinek elsajátítása a kerettantervek által meghatározott, magasabb szintű követelményekkel, emelt óraszámokban valósul meg.

1.2. Személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok-nevelési célok

A fejlesztési területek közös értékeket jelenítenek meg, így a célok elérése érdekében a pedagógiai folyamatban egyaránt jelen kell lennie az ismeretszerzés, a gyakoroltatás-cselekedtetés mellett a példák érzelmi hatásának is.

Ezek egyesítik a hagyományos értékeket és a XXI. század elején megjelent új társadalmi igényeket. A nevelési célok a következőképpen érvényesülnek:

- beépülnek az egyes műveltségi területek, illetve tantárgyak fejlesztési követelményeibe, tartalmaiba;
- tantárgyak részterületeivé válhatnak, vagy önálló tantárgyként jelenhetnek meg az iskola helyi tanterve szerint;
- tematizálják az osztályfőnöki órák témaköreit;
- témákat, fejlesztési helyzeteket körvonalaznak a nem tanórai keretek között folyó, egyéb iskolai foglalkozások, programok számára.

Az erkölcsi nevelés

Célja a tanulók erkölcsi érzékének fejlesztése, a cselekedeteikért és azok következményeiért viselt felelősségtudatuk elmélyítése, igazságérzetük kibontakoztatása, közösségi beilleszkedésük elősegítése, az önálló gondolkodásra és a majdani önálló, felelős életvitelre történő felkészülésük segítése.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

Célja, hogy a tanulók ismerjék meg nemzeti, népi kultúránk értékeit, hagyományait.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés

Célja, hogy erősítse a nemzeti öntudatot és kohéziót, összhangot teremtsen az egyéni célok és a közjó között.

Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése

Célja, hogy megalapozott önismerettel hozzájáruljon a kulturált egyéni és közösségi élethez, mások megértéséhez és tiszteletéhez, a szeretetteljes emberi kapcsolatok kialakításához.

A családi életre nevelés

Célja, hogy a fiatalok erkölcsi érzékének, szeretetkapcsolatainak, önismeretének, testi és lelki egészségének alakításában kiemelkedő jelentőséget tulajdonítson a családnak.

A testi és lelki egészségre nevelés

Célja, hogy a családdal együttműködve felkészítse a tanulókat az önállóságra, a betegség-megelőzésre, továbbá a szabályok betartására a közlekedésben, a testi higiénében, a veszélyes körülmények és anyagok felismerésében, a váratlan helyzetek kezelésében. Továbbá segítsék a tanulókat a káros függőségekhez vezető szokások kialakulásának megelőzésében.

Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

Célja, hogy a hátrányos helyzetű vagy fogyatékkal élő emberek iránti szociális érzékenységet, segítő magatartást alakítson ki a tanulóknál úgy, hogy saját élményű tanuláson keresztül ismerik meg ezeknek a csoportoknak a sajátos igényeit, élethelyzetét.

Fenntarthatóság, környezettudatosság

Célja, hogy a felnövekvő nemzedékek ismerjék, és becsüljék az életformák gazdag változatosságát a természetben és a kultúrában. Az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használják.

Pályaorientáció

Cél, hogy az iskola átfogó képet nyújtson a munka világáról. A diákok kipróbálhassák képességeiket, elmélyülhessenek az érdeklődésüknek megfelelő területeken, megtalálják hivatásukat, kiválasszák a nekik megfelelő foglalkozást és pályát, valamint képessé váljanak arra, hogy megtegyék az ehhez a szükséges erőfeszítéseket.

Gazdasági és pénzügyi nevelés

Cél, hogy a felnövekvő nemzedéknek hasznosítható ismeretekkel rendelkezzenek a világgazdaság, a nemzetgazdaság, a vállalkozások és a háztartások életét meghatározó gazdasági-pénzügyi intézményekről és folyamatokról.

Médiatudatosságra nevelés

Cél, hogy a tanulók a globális nyilvánosság felelős résztvevőivé váljanak: értsék az új és a hagyományos médiumok nyelvét.

A tanulás tanítása

Cél, hogy az iskola felkeltse az érdeklődést az iránt, amit tanít, és útbaigazítást adjon a tananyag elsajátításával, szerkezetével, hozzáféréssel kapcsolatban. Továbbá cél a tanulás eredményességének, a tanuló testi és szellemi teljesítményeinek lehetőség szerinti növelése és a tudás minőségének értékelése.

1.3. A teljeskörű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

Az iskolai egészségnevelés átfogó célja, hogy elősegítse a tanulók egészségfejlesztési magatartásának, életvitelének kialakulását annak érdekében, hogy a felnövekvő nemzedék minden tagja képes legyen arra, hogy folyamatosan nyomon kövesse saját egészségi állapotát, érzékelje a belső és külső környezeti tényezők megváltozásából fakadó, az egészségi állapotot érintő határokat és ez által képessé váljon az egészség megőrzésére, illetve a veszélyeztető hatások csökkentésére. Az egészségfejlesztő program eredményeként erősödjenek a személyiségfejlesztő hatások, csökkenjenek az ártó tényezők, az iskola befejezésekor a diákok a saját életükre alkalmazni tudják az elsajátítottakat.

Célunk, hogy, tanulóink:

- minél nagyobb számban váljanak edzett, erős, egészséges, káros szenvedélyektől mentes felnőttekké,
- képesek legyenek objektíven felmérni saját egészségi állapotukat,
- minél szélesebb körében kialakuljon a mozgás gazdag életmód iránti igény, hogy a testedzés szükségletükké váljon,
- ismerjék meg az egészségüket veszélyeztető tényezőket,
- ismerjék meg a betegségek megelőzésével kapcsolatos tudnivalókat és módszereket,
- javuljon az életminőségük,
- a várható élettartamuk minél hosszabb legyen,
- el kell érni, hogy az egészségükért a lehető legtöbbet tegyék meg, hogy alkalmazzák a megtanultakat,
- fontos, hogy az itt eltöltött évek alatt tudatosodjon tanulóinkban, hogy mindenki maga felelős egészségének megőrzéséért,
- ismerjék a stressz- és feszültségoldó gyakorlatok szerepét a testi-lelki kiegyensúlyozottság elérésében.

Kiemelt feladataink:

- **a dohányzás visszaszorítása, a rászokás megelőzése**
- a dohányzás káros hatásainak megismertetése osztályfőnöki órákon (szükség esetén külső előadók segítségével),

- az ügyeleti szolgálat segít a dohányzás megfékezésében, az újabb dohányzók számának csökkentésében,
- az iskolai diákfórumokon rendszeresen folytatjuk a dohányzás elleni kampányunkat,
- a dohányzás társadalmi elfogadottságának csökkentése,
- a dohányzás térbeli korlátozásának szigorú ellenőrzése.

- **az alkohol- és drogprevenció:**
- az alkohol- és drogprevenció megjelenik a kémia, biológia tantárgyak tananyagában, valamint az osztályfőnöki órák fontos témakörei közé tartozik,
- a gyermek- és ifjúságvédelmi felelősnek feladata az osztályfőnökök ez irányú tevékenységének segítése,
- hangsúlyosan kezeljük a drogprevenciós tevékenységünket, az ezzel kapcsolatos programokat, eseményeket, tevékenységeket támogatjuk,
- az iskolai drogprevenciós programsorozat szervezője, felelőse a drogügyi koordinátor,
- a drogprevenció lényegének, fontosságának tudatosítása a pedagógusok, a tanulók, a szülők körében. Ennek megvalósítása:
 - pedagógusoknál: előadások, csoportfoglalkozások keretében,
 - tanulóknál: órai foglalkozások (osztályfőnöki, biológia, kémia) keretében,
 - szülőknél: a szülői értekezletek előtt összevontan tájékoztatást nyújtunk a szülőknek.
- a drogprevenciós pályázat keretében:
 - különböző foglalkozások megtartása,
 - oktatófilmek megtekintése, megbeszélése,
 - a témával kapcsolatban kiállítások megtekintése,
 - a város segítő szervei által meghirdetett vetélkedőkön való részvétel,
 - rajzok, plakátok készítése,
 - városi előadásokon való részvétel, azok megszervezése,
 - kortárssegítők képzése és munkájuk támogatása.

- **az egészséges táplálkozási szokások elterjesztése:**
 az egészséges táplálkozás ismereteinek terjesztése a tanulók mind szélesebb körében,
 - a helytelen táplálkozással és életmóddal összefüggő betegségek megismertetése,
 - annak hangsúlyozása, hogy a táplálkozással összefüggő betegségek (elhízás, csontritkulás, fogszuvasodás, szív-érrendszeri, keringési, daganatos megbetegedések stb.) jelentős része megelőzhető egészséges táplálkozással,
 - kiállítások szervezése a diákok aktív részvételével (reformtáplálkozás)

- **a lelki egészség védelme**
- Minden tanév elején feltérképezni az iskola tanulóinak szociális helyzetét.
- A veszélyeztetett, hátrányos helyzetű diákok nyilvántartása, segítése.
- A tanulási-, beilleszkedési zavarokkal küszködő tanulók kiszűrése, segítése.

- Iskolai fejlesztő csoport létrehozása (önismereti-, konfliktuskezelő-, beilleszkedést segítő foglalkozások), a kollégiumi önismereti foglalkozások folytatása.
- Gyermekbántalmazás véelme vagy egyéb, pedagógiai eszközökkel meg nem szüntethető veszélyeztetési tényező megléte esetén kezdeményezni, hogy az iskola igazgatója értesítse a gyermekjóléti szolgálatot.
- Lelki problémákkal küzdő tanulóinknak pszichológus segítségét biztosítani.

- **az aktív testmozgás elterjesztése:**
- az iskola a tanulók számára a mindennapi testedzés megvalósítását a helyi tanterv óratervében meghatározott kötelező testnevelés órákon és a szabadon választható délutáni sportkörti foglalkozásokon biztosítja,
- nagy tömegeket megmozgató iskolai sportnapokat szervezünk,
- a gyaloglást, futást, a turisztikát s egyéb testmozgást szorgalmazzuk, népszerűsítjük.

- **az egészségügyi biztonság fokozása:**
- az iskolaorvos heti 2 alkalommal rendel az iskola orvosi rendelőjében,
- a tanulók egészségi állapotának ellenőrzése, szűrővizsgálatok rendszeres végzése (fogászati, belgyógyászati, szemészeti és tüdőszűrés),
- a tanulók fizikai állapotának rendszeres ellenőrzése, mérése,
- felvilágosító és egészségneveléssel kapcsolatos előadásokat szervezünk külső előadók segítségével minden évfolyamon (fogorvos, pszichológus, védőnő, nőgyógyász),
- AIDS-prevenció keretében felvilágosító, megelőző filmeket néznek, és előadásokat hallgatnak meg tanulóink.

- **az egészséges környezet kialakítása:**
- rendszeres szellőztetést végzünk minden szünetben,
- legyen minél több zöld növény a tantermekben,
- fokozottan vigyázunk a tantermek, az udvar, az iskolai környezet rendjére, tisztaságára,
- hangsúlyozzuk, hogy a munka mellett a pihenés is fontos az egészséges ember életében, így az egészséges társadalomban is,
- a kiegyensúlyozott, harmonikus ember tud csak hasznára lenni a társadalomnak
- ez az egészségfejlesztési stratégia része is,
- az egészséget az ember teremti meg a mindennapi életében, ahol él, ahol tanul, ahol dolgozik. Az embernek törődnie kell önmagával, az életkörülményeit ennek megfelelően kell alakítania.

Egészségnevelés színterei:

- Tanítási órák mindegyikén a tanár hangsúlyozza az egészséges szokásokat, törekedjen azok megszilárdítására.
- Szakmai képzéskor, munkavédelem órán a használt anyagok veszélyeinek, környezetkímélő tárolásuknak, felhasználásuknak, utókezelésüknek a tanítása.

- Biológia és testnevelés órák keretében az egészséges életmódra nevelés, pozitív életforma és életfelfogás népszerűsítése.
- Osztályfőnöki órák kereteiben beszélgetés a drog, alkohol, dohányzás, AIDS hatásairól az emberi szervezetre.
- Gyakorlati képzésben a fogyasztó társadalom problémáinak, a használt anyagok környezetkárosító hatásainak, természetbarát és egészségvédő kezelés lehetőségeinek megismerése.

Tanórán kívüli tevékenység az egészségnevelésben:

- sportegyesület
- vöröskeresztes kapcsolattartás
- elsősegélynyújtó tanfolyam
- sportversenyek (helyi, városi, megyei) aktív részvétel
- gyógytestnevelés
- kedvezményes étkeztetés népszerűsítése
- könyvtári állomány adott témában való bővítése
- Az egészséges életmóddal kapcsolatos pályázatok figyelése, a diákok figyelmébe ajánlása, pályázatírás.
- Az egészségneveléssel kapcsolatos információhordozók figyelemmel kísérése, ajánlása.
- Az egészségnevelési, drogmegelőzési program hatékony megvalósítása érdekében kapcsolatot tartani a témában érdekelt külső intézményekkel.

1.4. Közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

1.4.1. A tanulói közösségek fejlesztésével kapcsolatos feladataink

Együttműködés a szülőkkel, az iskolai képzési tanáccsal.

Feladat: a szülők tájékoztatása arról, hogy kötelességük elősegíteni gyermekük közösségbe történő beilleszkedését, az iskola, a közösségi élet magatartási szabályainak elsajátítását.

A pedagógus feladatának hangsúlyozása a közösségfejlesztésben.

Feladat: tudatosítani a pedagógus közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatait, különösen kiemelve azt, hogy a pedagógus kötelessége elsajátíttatni és betartatni a közösségi együttműködés magatartási szabályait.

A különféle tanulói közösségek megszervezése, nevelői irányítása.

Feladat: Az iskolai élet egyes területeihez (tanórákhoz, tanórán kívüli tevékenységekhez) kapcsolódó tanulói közösségek kialakítása, valamint ezek életének tudatos, tervszerű nevelői fejlesztése.

A tanulók életkori fejlettségének figyelembevétele a tanulóközösségek fejlesztésében.

Feladat: A tanulói közösségek irányításánál a nevelőknek alkalmazkodniuk kell az életkorral változó közösségi magatartáshoz. A tanuló heteronóm – a felnőttek elvárásainak megfelelni akaró – személyiségének lassú átalakulásától az autonóm – önmagát értékelni és irányítani képes – személyiséggé válásig.

Az önkormányzás képességének kialakítása.

Feladat: A tanulói közösségek fejlesztése során ki kell alakítani a közösségekben, hogy nevelői segítséggel vagy anélkül közösen tudjanak maguk elé célt kitűzni, a cél eléréséért összehangolt módon tevékenykedjenek, illetve az elvégzett munkát értékelni tudják. A diákönkormányzat munkájának segítése.

A tanulói közösségek tevékenységének megszervezése.

Feladat: A tanulói közösségeket irányító pedagógusok legfontosabb feladata, a közösségek tevékenységének tudatos tervezése és folyamatos megszervezése, hiszen a tanulói közösség által történő közvetett nevelés csak akkor érvényesülhet, ha a tanulók a közösség által szervezett tevékenységekbe bekapcsolódnak, azokban aktívan részt vesznek, és ott a közösségi együttéléshez szükséges magatartáshoz és viselkedési formákhoz tapasztalatokat gyűjthetnek.

A közösség egyéni arculatának, hagyományainak kialakítása.

Feladat: Az iskola egészére és az egyes tagintézmények tanulói közösségére jellemző, az összetartozást erősítő erkölcsi, viselkedési normák, formai keretek és tevékenységek rendszeressé válásának kialakítása, ápolása.

A közösségfejlesztés hatékonyságának emelése.

Feladat: erősíteni kell az iskolán belül a tagintézmények, a tagintézményeken belül a kollégium és tagintézmény, a pedagógusok és osztályfőnökök, diákönkormányzatot segítő tanár és pedagógusok együttműködését, a feladatok egyértelmű meghatározásával, a tevékenységek koordinálásával.

1.4.2. A közösségfejlesztést közvetlenül szolgáló tevékenységrendszer és szervezeti formák

Az iskolában folyó nevelő-oktató munka céljainak, a személyiségfejlesztésnek és közösség fejlesztésnek fontos színterei a tanítási órán kívül a hagyományörző tevékenységeink.

Az iskola és a tagintézmények éves munkatervében meg kell határozni az iskolai ünnepélyek rendjét, rögzíteni kell azok időpontját.

Különös tekintettel a nemzetünk szabadságtörekvéseit tükröző, nemzeti múltunk mártírjainak emlékét őrző, valamint az iskola hagyományai ápolása érdekében meghonosított egyéb emléknapok, megemlékezések időpontjára.

Az iskola jelképei, ünnepélei, hagyományos rendezvényei:

Jelképek:

- iskolazászló,
- iskolai embléma,
- formaruha,
- Sipkay-díj emlékérem,
- Közösségért díj emlékérem,
- maturandusok szimbólumai,
- verébjelvény-egységes póló, tornazsák az iskola nevének monogramjával

Iskolai ünnepélyek, hagyományos rendezvények, megemlékezések:

- Tanévnyitó ünnepély: időpontja a tanév rendje szerint
- Nemzeti ünnepeink:
 - március 15.
 - október 23.
- Hagományos ünnepi műsoraink
 - Szalagavató
 - Mikulás nap
 - Adventi előkészületek
 - Karácsonyi műsorok
 - Ballagás
 - Nőnap
- Diákönkormányzat rendezvényei
 - Diáknapi
 - Verébavató
 - Farsang
 - Valentin Nap
- Megemlékezések
 - Aradi vértanúk
 - Kommunista diktatúra áldozatai
 - Holocaust áldozatai
 - Nemzeti összetartozás napja
 - Krúdy óra

- A tanulóifjúság széles körét mozgatja meg a névadó tiszteletére szervezett Sipkay-hét, mely az alábbi rendezvényekből áll:
 - Hétfő – kereskedő nap (kereskedelmi munkaközösség bemutatkozása)
 - Kedd – vendéglátó nap (vendéglátó munkaközösség bemutatkozása)
 - Szerda – sport nap (csapatvetélkedők az iskola osztályainak)
 - Csütörtök – egészségnap (az egészséges életvitel bemutatását szolgáló nap)
 - Péntek – a Verébavató napja
- A szórakoztatva tanulás legjobb példája a karácsonyi forgatag megrendezése. Az egészséges versenyszellem, az izlésformálás, az értékesítés öröme ösztönzi a tanulókat e nap megrendezésére.
- Az angol, a német, az orosz, az olasz és a magyar karácsony hangulata, hagyománya elevenedik meg a Nemzetek Karácsonya elnevezésű, egész napos rendezvényünkön.
- A Magyar Kultúra Napján megkoszorúzzuk névadónk mellszobrát.

Az iskolai és iskolán kívül szervezett iskolai rendezvényeken a tanulóknak az osztályfőnök útmutatásai alapján kell részt venniük.

Az intézmény által szervezett hagyományőrző programokban - témához kapcsolódóan – törekeshetünk a városban élő kisebbségek és az oktatott idegen nyelvek kultúrájához kapcsolódó nemzetiségi tartalmak megjelenítésére.

1.5. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai

1.5.1. Az oktatók legfontosabb helyi feladatai:

Nevelő-oktató-képző munkáját a jogszabályban, valamint az iskolai alapidokumentumokban leírtak szerint kell végeznie.

- a szakmai programnak megfelelően megtervezi és ez alapján végzi éves oktatói-nevelői-képző tevékenységét;
- a tananyag feldolgozása, megbeszélése, tanítása;
- helyettesítés ellátása utasítás alapján;
- vizsgatételek összeállítása, közreműködés a vizsgáztatás lebonyolításában, vizsga illetve verseny felügyelet;
- bemutató órák tartása, nyílt napon való közreműködés;
- változatos tanítási módszerek és anyagok alkalmazása a tanulók eltérő igényei szerint;

- részt vesz projektek kidolgozásában, előkészítésében a projektoktatással összefüggésben;
- aktívan részt vesz a projekt oktatásban a projekt tervben leírtak szerint;
- a házi feladatok kijelölése és ellenőrzése/értékelése, az írásbeli munkák kijavítása, a szóbeli/ gyakorlati feleletek, feladatok és beszámolók értékelése;
- dolgozatok előkészítése, megíratása és értékelése;
- a tanulók tanulmányi előmenetelének rendszeres értékelése az intézményi dokumentumokban meghatározottak szerint;
- szülői értekezletek, fogadóórák keretében kapcsolattartás a szülőkkel;
- kapcsolattartás más oktatóval, nevelővel, ifjúságvédelmi felelőssel, az iskola egyéb dolgozóival, valamint egyéb szakemberekkel akik a hátrányos helyzetű, támogatást igénylő tanuló felzárkózását elősegítik, valamint a centrum más iskoláinak oktatóival, dolgozóival;
- az iskolai rend meghatározása és betartatása; a tanulók felügyelete külön ügyeletesi rend szerint
- osztálykirándulások, ünnepélyek, rendezvények, egyéb iskolai sport- és kulturális események szervezése;
- a tanügyi dokumentumok határidőre történő, pontos elkészítése;
- szaktudományos előrehaladás követése, továbbképzéseken, szakmódszertani rendezvényeken, bemutató órákon való részvétel;
- a munkarend pontos betartása;
- képességkibontakoztató felkészítéshez egyéni fejlesztési tervet készít, mely alapján kompetenciafejlesztést, önálló tanulást segítő fejlesztést végez, részt vesz értékelő esetmegbeszéléseken, mentori, tutori tevékenységet lát el és ennek kapcsán a kiskorú tanuló törvényes képviselőjével rendszeres kapcsolatot tart;
- a képességkibontakoztató felkészítésben résztvevő tanuló, haladását fejlődését figyelemmel kíséri, értékeli az érintettek bevoásával

Az oktatók konkrét feladatait személyre szabott munkaköri leírásuk tartalmazza.

1.5.2. Az osztályfőnök kiemelt feladatai és hatásköre:

Az osztályfőnök munkáját az alapdokumentumokban meghatározottak, valamint az iskolavezetés iránymutatásai alapján végzi, osztálya közösségének felelős vezetője. Alaposan megismeri tanítványai személyiségét, ennek, valamint az iskola pedagógiai elveinek figyelembe vételével neveli őket. Minden tudásával elősegíti az osztályközösség kialakulását.

- az osztályában tanító oktatók munkájának összehangolása, segítése;
- fogadóóra, szülői értekezlet tartása, indokolt esetben családlátogatás, a szülők rendszeres tájékoztatása;
- osztályfőnöki nevelőmunka megtervezése;
- együttműködés a diákönkormányzatokkal, szülőkkel, szülői választmánnyal, az ifjúságvédelmi felelősökkel;
- a tanügyi dokumentumok naprakész vezetése;
- javaslatot tétel a tanulók jutalmazására, fegyelmezésére, kitüntetésére;
- a tanulók tankönyvellátottságának figyelemmel kísérése;

– az iskolai rendezvények előkészítése, és az ezeken való részvétel.

1.5.3.A tanuló mulasztásának igazolásával kapcsolatos feladatok:

1. A tanuló hiányzását, illetve késését a tanítási óráról, valamint a foglalkozáson kívüli foglalkozásokról igazolni kell.
2. A szülő egy tanév folyamán gyermekének öt nap hiányzását igazolhatja. Ez az igazolás csak és kizárólag iskolai napon használható fel, a duális képzőhelyen nem. Ez alól mentesítést – indokolt esetben – az iskola igazgatója adhat.
3. A tanuló a szülő előzetes engedélykérése nélkül csak indokolt esetben maradhat távol az iskolától. A szülő ilyen esetben is köteles a lehető leghamarabb bejelenteni a mulasztás okát az osztályfőnöknek.
4. A mulasztó tanuló iskolába jövetelének első napján, de legkésőbb a hiányzást követő első osztályfőnöki óráig szülői, orvosi vagy egyéb hivatalos igazolással igazolhatja mulasztását. Mulasztás esetén az igazolást az osztályfőnöknek kell bemutatni.
5. A tanuló órái igazolatlanok minősülnek, ha az előírt határidő alatt nem igazolja távolmaradását.
6. Amennyiben a tanuló elkésik a tanítási óráról, az órát tartó oktató a késés tényét az e-naplóba bejegyzik. A késések igazolatlan mulasztás esetén összeadódnak.
7. Amennyiben a tanuló egyesületben, énekkarban vagy egyéb szervezetekbe vesz részt (amely az év eleji felmérés alapján nyilvántartásba kerül) és ez szerepléssel, fellépéssel jár, azt előzetes hivatalos kikéréssel kell engedélyeztetni az osztályfőnökkel, illetve az iskola vezetőivel.
8. Amennyiben a tanuló nyelvvizsgára, vagy előrehozott érettségire készül, az osztályfőnök engedélyével 3 tanítási nappal felkészülés céljából igazoltan távol maradhat.
9. A versenyekre való felkészülést indokolt esetben a szaktanár és az osztályfőnök javaslatára az igazgató engedélyezheti.
10. A tanulónak a mulasztását a keresőképtelenségről jogszabályban meghatározottak szerint kiállított igazolással (táppénzes papír) kell a duális képzőhely felé igazolnia és a szakképző intézménynek a duális képzőhely által a KRÉTA-ban rögzített adatok alapján kell azt figyelembe vennie [Szkr. 226. § (1) bek.]
11. Az egybefüggő gyakorlatról való mulasztás szabályozása: Ha az igazolt és igazolatlan mulasztás együttesen meghaladja a tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak

húsz százalékát, a tanuló az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamba nem léphet.

1.6. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

1.6.3. Sajátos nevelési igényű, és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulókkal összefüggő pedagógiai tevékenységek

A sajátos nevelési igényű (továbbiakban SNI-s), és a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő (továbbiakban BTMN-s) tanulókkal kapcsolatos iskolai feladatok alapvető célja:

- a SNI-ből, és a BTMN-ből eredő hátrányok csökkentése,
- az egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitáció, rehabilitáció.

A sajátos nevelési igényű gyermeknek, tanulónak joga, hogy különleges bánásmód keretében állapotának megfelelő pedagógiai, gyógypedagógiai, konduktív pedagógiai ellátásban részesüljön attól kezdődően, hogy igényjogosultságát megállapították. A különleges bánásmódnak megfelelő ellátást a szakértői bizottság szakértői véleményében foglaltak szerint kell biztosítani.

Intézményünkben az SNI-s tanulók fejlesztését gyógypedagógus végzi, a jogszabályi előírásoknak megfelelően.

A BTMN-s tanulók fejlesztése az Egységes Pedagógiai Szakszolgálat feladatkörébe tartozik.

Az SNI tanulók esetében a NAT-ban is meghatározott egységes fejlesztési feladatokat kell alapul venni. Ennek során a tanulók lehetőségeihez, korlátaihoz és speciális igényeihez igazodva kell a munkát megszervezni.

A tanulási nehézség okait elsősorban a részképesség-zavarok okozzák. A tanuló egyéni vizsgálatával határozhatjuk meg azt a módszert, amellyel segíteni tudunk rajta.

Ez történhet:

- tanórai és tanórán kívüli egyénre szabott differenciált foglalkozásokkal,
- a feladatok megvalósításához hosszabb időszávok, keretek megjelölés,
- több gyakorló vagy ismétlő feladat megoldásával,
- a tanulókkal, szülőikkel történő egyéni beszélgetéssel,
- külső szakember igénybevételével – pl. nevelési tanácsadó, fejlesztő pedagógus, iskolaorvos, pszichológus.

A sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló neveléséhez, oktatásához szükséges speciális szakképzettséggel rendelkező szakember utazó gyógypedagógusi hálózat útján is biztosítható.

1.6.4. A kiemelten tehetséges tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek

Az iskolánk hagyományaira építve gondot fordítunk a tehetséges tanulók megkeresésére, a képességek fejlesztésére. Célunk az iskolának a városban, megyében, az országban elért szakmai, sporteredményeinek megtartása, lehetőség szerint mindezek fokozása. (OKTV, SZKT, OSZTV versenyek)

Ennek érdekében minden évfolyamon:

- Törekszünk az egyéni képességekhez igazodó tanórai munkára.
- Tehetséggondozó foglalkozásokat szervezünk, ahol a tanulók felkészülhetnek a különböző szakmai és sportversenyekre.
- Tanórán kívüli foglalkozások keretében szakköröket, sportköröket szervezünk.
- Az iskolán belül évfolyamonként kerülnek megrendezésre különböző vetélkedők, melyek lehetnek szaktantárgyi, szakmai, sport és kulturális jellegűek.
- Az osztályfőnökök szabadidős foglalkozásokat iktatnak be – színház, mozi, múzeum, látogatás, kirándulás.
- Az oktató és az osztályfőnökök megtervezik az iskolai könyvtár használatának megismerését – könyvtári órák tartásával.
- A továbbtanulás segítése érdekében tájékoztatókat tartunk, szükség szerint felkészítő foglalkozásokat ajánlunk, ösztönözzük az ösztöndíjszerzést, illetve pályázatokon való részvételt.
- Lehetőséget biztosítunk a DÖK számára különböző iskolai rendezvények szervezésére, különös tekintettel a Diáknapra.
- Az önálló tanulást, önművelődést széles körű internet hozzáférés biztosítja.

Az intézményben preferált versenyek:

megnevezés	leírás
Természettudományi vetélkedő	9. évfolyam tanulóinak a természettudományos tantárgyakból
ASZÉV verseny	Ágazati Szakmai Érettségi Vizsgatárgyak Versenye
OSZTV	Országos Szakmai Tanulmányi Verseny
SZKTV	Szakma Kiváló Tanulója Verseny
versmondó verseny idegen nyelven	szabadon választott verset kell elmondani a tanulóknak idegen nyelven

szövegértési verseny	angol és német nyelvű verseny egy előre kijelölt elolvasott könyvről, illetve szövegről
OKTV	országos középiskolai tanulmányi verseny
szövegértési és országismereti vetélkedő idegen nyelven általános iskola 7.-8. évfolyamai számára	angol és német nyelvű országok kultúrájának, földrajzi adottságának, kiemelkedő személyiségének megismertetése
német nyelvi verseny (Bessenyei Gimnázium, Kisvárdai)	nyelvi feladatok (szövegértés, nyelvtan, országismeret)
szakképzőiskolai házi verseny	9.-11. évfolyamos tanulók részére matematika verseny
OSzKTV	Országos Szakiskolai Közismereti Tanulmányi Verseny
OKTV	országos középiskolai tanulmányi verseny
Farsang Kupa Tata	Nemzetközi terítési, cukrász és szakács verseny (felnőtt és diák kategória)
Pelikán Kupa Szolnok	Nemzetközi terítési, cukrász és szakács verseny (felnőtt és diák kategória)
Schnitta Sámuel Emlékverseny Miskolc	Hazai terítési, cukrász és szakácsverseny
Grillázs Majális Lajosmizse	cukrászati felnőtt és diákverseny, grillázs készítés
Gaál Ferenc emlékverseny	Terítési verseny
SZKTV	Szakma Kiváló Tanulója Verseny
Diákolimpiai versenyek	kosárlabda, labdarúgás, tollaslabda, atlétika, úszás, röplabda
Sipkay Kupa	labdarúgás, röplabda, kosárlabda meghívásos verseny

OSZKTV	Országos Szakiskolai Közismereti Tanulmányi Verseny
Szake - Európai Unió	Szakiskolai Tanárok Kulturális Egyesületének vetélkedője
Szake - Örökségünk 48	Szakiskolai Tanárok Kulturális Egyesületének vetélkedője
Szake - Magyarország az én hazám	Szakiskolai Tanárok Kulturális Egyesületének vetélkedője
Sipkay hét - Sipkay vetélkedő	Iskolánk névadójáról elnevezett vetélkedő kilencedikeseknek
Implom József Helyesírási Verseny	Országos Nyelvészeti Verseny
Édes Anyanyelvünk	Országos Irodalmi és Nyelvészeti Verseny
Szép Magyar Beszéd	Országos Irodalmi és Nyelvészeti Verseny
OSZKTV	Országos Szakiskolai Közismereti Tanulmányi Verseny

1.6.5. Hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek

Az iskolánkba járó tanulóink egy része — különösen a szakközépiskolai tanulók — szociális, műveltségi hátránnyal küzd. Családi hátterük a mai magyar társadalom szinte összes negatívumával rendelkezik (megélhetési problémák, szegénység, munkanélküliség, alkoholizmus, kettévált családok, félárva gyermekek). Ezek tükröződnek a tanulók teljesítményében és beszédkulturájukban. Iskolánk pedagógusai alapvető feladatuknak tartják a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatását.

Az iskola feladatai:

- segíteni beilleszkedésüket az iskolai környezetbe,
- segíteni a tanulók ismeretsajátítását,
- biztosítani az egyéni ütemű fejlődést,
- pótolni az iskolai és/vagy családi, társadalmi szocializációs hiányokat.

1.6.6. A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatását segítő program

Tanulóink egy része ingerszegény környezetből kerül az iskolába. Az iskolának kell felvállalnia a felzárkóztatást, a tudás igényének felkeltését, a viselkedéskultúra megalapozását és a tehetséges tanulók tehetséggondozását.

Fontos a tanulók esetleges lemaradásának okait is feltárni, hogy a szerint lehessen elvégezni a korrekciót, mert nem mindegy, hogy tartós hiányzás, nem kielégítő szorgalom, egyéni adottságok vagy a nem megfelelő tanulási technika áll a háttérben.

Ennek érdekében hátránykompenzációt segítő tevékenységekre van lehetősége tanulóinknak. Minden tanévben szervezünk felzárkóztató foglalkozásokat, ahol a tanulmányi munkájukat fejlődésüket támogatjuk. Lehetőségük van az Apáczai program keretében pályázatot benyújtani és mentortanát segítségével támogatást kapni, valamint anyagi segítséget is. Szociális segítő, pszichológus és fejlesztő, valamint gyógypedagógus segítségét is igénybe vehetik. Az intézmény kapcsolatrendszere segíti, tanulóink felzárkóztatását.

1.6.7. A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok

Az iskolai gyermek- és ifjúságvédelem célja:

- megelőzze, elhárítsa vagy enyhítse azokat a tanulókra ható káros hatásokat, amelyek személyiségfejlődésüket megzavarják, gátolják;
- segítse azoknak a pozitív hatásoknak az érvényesülését, amelyek hozzájárulnak az ifjú egyénileg és társadalmilag is értékes képességeinek kibontakoztatásához és fejlesztéséhez;
- képessé tegye a tanulót a társadalmilag el nem fogadott jelenségekkel szembeni önvédelemre és arra, hogy a destruktivitás helyett az önfejlesztő, építő cselekvési módokat válassza;
- kialakítsa a megfelelő szociális és életviteli kompetenciákat.

Az ezzel kapcsolatos feladatai:

- gyermek és ifjúságvédelmi feladatok megszervezése,
- nevelő és oktatómunka egészséges és biztonságos feltételeinek megteremtése,
- gyermekbalesetek megelőzése,
- tanulók rendszeres egészségügyi vizsgálatának megszervezése.

A gyermek-és ifjúságvédelmi felelős (vagy ilyen feladattal megbízott pedagógus) alapvető feladata, hogy segítse a pedagógusok gyermek-és ifjúságvédelmi munkáját.

Az intézmény gyermekvédelmi tevékenysége tehát három területre terjed ki:

- a gyermek fejlődését veszélyeztető okok megelőzésére,
- a gyermek fejlődését veszélyeztető okok feltárására,
- a gyermek fejlődését veszélyeztető okok megszüntetésére.

1.7. A tanulóknak a szakképző intézmény döntési folyamatban való részvételi jogai gyakorlásának rendje

A tanulók, diákkörök a tanulók érdekeinek képviselőjére diákönkormányzatot hozhatnak létre. A diákönkormányzat munkáját e feladatra kijelölt, felsőfokú végzettségű és pedagógus szakképzettségű személy segíti, akit a diákönkormányzat javaslatára az intézményvezető biz meg öt éves időtartamra. A diákönkormányzatot segítő oktató képviseli a diákok érdekeit az oktatói testületi értekezleten és a kibővített iskolavezetői értekezleten.

A diákönkormányzat tevékenysége a tanulókat érintő valamennyi kérdésre kiterjed. Feladata, hogy eljárjon az érintett tanulók érdekében megvalósítva a jogok és köteleességek összhangját, az érdekek képviselőjét.

1.7.3. A tanuló és kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái

A tanulók közösségét az osztályfőnökök közössége, az ifjúságvédelmi felelős koordinálja. Ez a két csoport, aki a legtöbb információt tudhatja a tanulókról, illetve ők azok, akik a leghamarabb tudnak segíteni a tanulók problémáin, napi kapcsolatban vannak. Fontos a bizalmi légkör kialakítása. Ez a csoport az elsődleges segítőtévénységet nyújtja tanulóink számára, nemcsak iskolai, hanem magánjellegű problémák esetében is. Lényeges a jelenlétük, hiszen szaktudásukkal, külső kapcsolatrendszer kialakítással azonnal jelezhetnek, illetve intézkedhetnek, s nem utolsó sorban prevenciót alkalmazhatnak szükség esetén.

A tanuló bármelyik személynek jelezhet gondjairól.

Az együttműködés egyéb szereplői:

- Önkormányzat
- Gyermekjóléti Szolgálat
- Gyermekvédelmi Központ
- Nevelési Tanácsadó
- Tanulási Képességet Vizsgáló 1. számú Szakértői és Rehabilitációs Bizottság
- Kórház-gyermek pszichiátria
- Rendőrség
- Pártfogói Felügyelet

A szakképző intézményben

- a) a tanulók jogainak érvényesítése és köteleességük teljesítésének elősegítése érdekében,
- b) a nevelő-oktató munka támogatása,
- c) az oktatói testület, a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek és kiskorú tanuló esetében a kiskorú tanulók törvényes képviselői, a fenntartó, továbbá a szakképző intézmény működésében érdekelt más szervezetek együttműködésének előmozdítása, és
- d) a helyi közösségek érdekeinek képviselője

céljából a Kormány rendeletében meghatározott tagokból álló, a szakképző intézmény működését, munkáját érintő kérdésekben véleményező és javaslattevő testületként működő képzési tanács hozható létre.

Tagjai a szülők képviselője, a diákság képviselője, az oktatói testület tagja. Delegálhat tagot a fenntartó, valamint egy képviselőt delegálhat a települési önkormányzat és gazdasági szervezetek.

Az iskolában működik Alapítvány és Diákönkormányzat.

A fenti szervezetek a törvényben meghatározott módon érvényesítik érdekeiket.

A tanulók, érdekeik képviseletére **diákönkormányzatot** hoznak létre. (DÖK) A DÖK törvényben meghatározott módon képviseli, érvényesíti a diákok érdekeit. A DÖK tevékenysége a tanulókat érintő valamennyi kérdésre kiterjed.

A DÖK, a tanulói ifjúság és az oktatói testület közös feladata az iskolai hagyományok ápolása, új hagyományok teremtése, iskolai rendezvények szervezése.

A szülők tájékoztatásának alkalmazott formái:

- Szülői értekezletek
- Digitális napló, Ellenőrző könyv, elektronikus ellenőrző
- Iskolai kiadvány
- Levél
- Fogadóórák
- Indokolt esetben családlátogatás
- Telefon
- Weblap, az intézmény közösségi felületei
- A képességkibontakoztató felkészítésbe bevont tanulók esetében 3 havonkénti esetmegbeszélés a szülő, a tanuló és az osztályfőnök részvételével

A szülői értekezletek célja a közös feladatok, célok megtervezése, megbeszélései a problémák felvetése, megoldása, kapcsolatteremtés iskola-szülő, szülő-szülő között.

A fogadóórák célja a oktatókkal való egyéni találkozás, véleménycsere a tanulmányi munkáról, szorgalomról, magatartásról.

Tanári fogadóóra az oktató, osztályfőnök egyéni órarendjétől függően.

A Sipkay Jövőjért Alapítvány saját dokumentáció alapján működik és lát el különböző feladatokat.

1.8. A tanulmányok alatti vizsgák szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei

A tanulmányok alatti vizsgákat az Szkr. ide vonatkozó rendelkezései alapján kell megszervezni.

A tanuló osztályzatait évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy az osztályozó vizsgán, a különbözeti vizsgán, valamint a pótló és javítóvizsgán nyújtott teljesítménye (tanulmányok alatti vizsga) alapján kell megállapítani.

Osztályozó vizsgát kell tennie a tanulónak a félévi és a tanév végi osztályzat megállapításához, ha

- felmentették a tanórai foglalkozásokon való részvétele alól,
- engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,
- a tanulónak egy tanítási évben az igazolt és igazolatlan mulasztása együttesen a 250 foglalkozást vagy egy adott tantárgyból a foglalkozások 30%-át meghaladja és emiatt évközben nem volt érdemjeggyel értékelhető és az oktatói testület engedélyezi osztályozó vizsgát tehet,
- a tanuló a félévi, év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt tesz vizsgát.

Egy osztályozó vizsga egy adott tantárgy és egy adott évfolyam követelményeinek teljesítésére vonatkozik (kivétel a második eset). A tanítási év lezárását szolgáló osztályozó vizsgát az adott tanítási évben kell megszervezni.

Különbözeti vizsgát a tanuló abban az iskolában tehet, amelyben a tanulmányait folytatni kívánja.

A vizsgázó **pótló vizsgát** tehet az igazgató által meghatározott vizsganapon, ha a vizsgáról neki fel nem róható okból elkésik, távol marad, vagy a megkezdett vizsgáról engedéllyel eltávozik, mielőtt a válaszadást befejezné.

Javítóvizsgát tehet a vizsgázó, ha

- a tanév végén – legfeljebb három tantárgyból – elégtelen osztályzatot kapott,
- az osztályozó vizsgáról, a különbözeti vizsgáról számára felróható okból elkésik, távol marad, vagy a vizsgáról engedély nélkül eltávozik.

A vizsgázó javítóvizsgát az iskola igazgatója által meghatározott időpontban, az augusztus 15-étől augusztus 31-éig terjedő időszakban tehet. A gyakorlati vizsgára az írásbeli vizsgára vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni.

Vizsgaidőszakok

A különbözeti és a beszámoltató vizsgákra tanévenként legalább két vizsgaidőszakot kell kijelölni. Javítóvizsga letételére az augusztus 15-étől augusztus 31-éig terjedő időszakban, osztályozó, különbözeti és beszámoltató vizsga esetén a vizsgát megelőző három hónapon belül kell a vizsgaidőszakot kijelölni azzal, hogy osztályozó vizsgát az iskola a tanítási év során bármikor szervezhet. A vizsgák időpontjáról a vizsgázót a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatni kell.

Vizsga menete

A vizsgák menetének szabályozását a Minőségirányítási Kézikönyv SZK6. *A tanulók mérése, értékelése* folyamatszabályozás tartalmazza.

Az írásbeli vizsga menete

- A vizsga reggel nyolc óra előtt nem kezdhető el, és legfeljebb tizenhét óráig tarthat.
- Ülésrend kialakítása
- Azonosítás
- Csak bélyegzővel ellátott lapok, feladatlapok és tétellapok használhatóak.
- A helyi tanterv által megengedett segédeszközök használhatóak. Írásbeli munka tollal, a rajz készülhet ceruzával. Egymás között nem cserélhetők az eszközök!
- A vizsgázónak az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló idő vizsgatantárgyanként minimum 60 perc.
- Rendkívüli események kezelése: a jegyzőkönyvben a felügyelő tanár jelzi a rendkívüli eseményt és azonnal értesíti az intézmény vezetőjét. A kiesett idővel meg kell növelni a vizsga idejét.
- Szabálytalanságok kezelése: A szabálytalanság tényét, idejét a felügyelő tanár jelzi a jegyzőkönyvben, majd haladéktalanul értesíti az intézmény vezetőjét. A tanuló a munkáját folytathatja, de a vizsga után a szabálytalanságot haladéktalanul ki kell vizsgálni.
- Ha a tanuló rendelkezik érvényes szakértői véleménnyel, a benne foglaltak érvényesítését írásban kell kérnie az intézmény vezetőjétől, a vizsga megkezdése előtt. Az SNI-s és BTMN-es vizsgázók számára az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló időt legfeljebb 30 perccel meg kell növelni.
- Az SNI-s és BTMN-es vizsgázó írásbeli vizsga helyett szóbeli vizsgát tehet, a szóbeli vizsgát pedig írásban teheti le az intézményvezető által hozott határozat alapján.
- Egy vizsganapon egy vizsgázó vonatkozásában legfeljebb 3 írásbeli vizsgát lehet megtartani. A vizsgák között pihenőidőt, legalább 10 percet, legfeljebb 30 percet kell a vizsgázók részére biztosítani. A pótló vizsga harmadik vizsgaként - szükség esetén újabb pihenőidő beiktatásával - megszervezhető.

- Pótló vizsgához igazolás benyújtása és írásbeli kérelem alapján intézményvezetői engedély szükséges
- Az írásbeli vizsga feladatlapjait a vizsgáztató tanár haladéktalanul kijavítja, a hibákat, tévedéseket a tanuló által használt tintától jól megkülönböztethető színű tintával megjelöli, röviden értékeli a vizsgakérdésekre adott megoldásokat.
- Azon tanulóknak, akiknek szóbeli vizsgáznium szükséges, a szóbeli beosztását a tanulóval haladéktalanul közölni kell.

A szóbeli vizsga menete

- Egy vizsgázónak egy napra legfeljebb 3 vizsgatárgyból szervezhető szóbeli vizsga.
- A vizsgateremben egy időben legfeljebb 6 vizsgázó tartózkodhat.
- A szóbeli vizsgán a vizsgázó vizsgatantárgyanként húz tételt vagy kifejtendő feladatot, és kiválasztja a tétel kifejtéséhez szükséges segédeszközt.
- Minden vizsgázónak vizsgatantárgyanként legalább 30 perc felkészülési időt kell biztosítani.
- Egy-egy vizsgatantárgyból a feleltetés időtartama 15 percnél nem lehet több.
- Ha a vizsgázó a húzott tétel anyagából teljes tájékozatlanságot árul el, az elnök egy alkalommal póttételt húzat vagy pótfeladatot biztosít részére.
- Ha vizsgázó a feleletet befejezte, a következő vizsgatantárgyból történő tételhúzás előtt, legalább 15 perc pihenőidőt kell számára biztosítani, amely alatt a vizsgahelyiséget elhagyhatja.
- SNI-s és BTMN-es tanulók esetében a 30 perc felkészülési időt 10 perccel meg kell növelni. Ehhez kérelmet kell benyújtani az intézmény vezetőjéhez legkésőbb a vizsgát megelőző utolsó munkanap 12 óráig.
- A tantárgyi felmentéssel rendelkező tanulók felmentéseit figyelembe kell venni.
- Szabálytalanságokat haladéktalanul ki kell vizsgálni.

A gyakorlati vizsgarész

- Az írásbeli vizsgára vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni a gyakorlati vizsgára, amennyiben a vizsgafeladat megoldását valamilyen rögzített módon, a vizsga befejezését követően a vizsgáztató oktató által értékelhetően, - számítástechnikai program formájában – kell elkészíteni.
- A gyakorlati vizsgarészt akkor lehet megkezdeni, ha a vizsgabizottság elnöke meggyőződött a feltételek meglétéről.
- A gyakorlati vizsgarész megkezdése előtt a vizsgázókat tájékoztatni kell a gyakorlati vizsgarész rendjéről és a vizsgával kapcsolatos egyéb tudnivalókról, továbbá a gyakorlati vizsgarész helyére és a munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi, egészségvédelmi előírásokról.
- A gyakorlati vizsgafeladatok végrehajtásához az adott tantárgynál helyben meghatározott idő áll a rendelkezésére. Ebbe az időbe a vizsgafeladatok ismertetésének ideje nem számít bele. A

gyakorlati vizsgarész végrehajtásához rendelkezésre álló idő feladatok szerinti megosztása tekintetében a vizsgafeladatok leírása tartalmazhat rendelkezéseket.

- Nem számítható be a vizsgafeladatok végrehajtására rendelkezésre álló időbe a vizsgázónak fel nem róható okból kieső idő.
- A gyakorlati vizsgarészt - a vizsgafeladatok számától függetlenül - egy érdemjeggyel kell értékelni.
- A vizsgamunkát érdemjeggyel kell értékelni. Az értékelésben fel kell tüntetni a vizsgázó nevét, születési helyét és idejét, a vizsgamunka tárgyát, a végzett munka értékelését és a javasolt osztályzatot. Az értékelést a gyakorlati oktatást végző oktató írja alá.
- A vizsgázó gyakorlati vizsgarész osztályzatát a vizsgamunkára és a vizsga helyszínén készített önálló gyakorlati alkotásra kapott érdemjegyek alapján kell meghatározni.

Vizsgadokumentumok

Tájékoztató osztályozó / különbözeti / pótló / javítóvizsgáról

Kérelem más vizsgaidőpont kitűzése (szülő)

Kérelem más vizsgaidőpont kitűzése (nagykorú tanuló)

Vizsgától eltérő új időpont engedélyezése (szülő)

Vizsgától eltérő új időpont engedélyezése (nagykorú tanuló)

Megbízás vizsgabizottság elnöke / tagja

Írásbeli vizsga felügyelet beosztása

Írásbeli vizsga jegyzőkönyve

Írásbeli / szóbeli / gyakorlati vizsga jelentés szabálytalanságról

Írásbeli / szóbeli / gyakorlati vizsgajegyzőkönyv szabálytalanság kivizsgálásáról

Írásbeli / szóbeli / gyakorlati vizsga megbízás szabálytalansági bizottsági tagja részére

Írásbeli / szóbeli / gyakorlati vizsga határozat döntés szabálytalanságról

Írásbeli vizsga beosztása

Szóbeli vizsga jegyzőkönyv

Gyakorlati vizsgatevékenység tartalma útmutatója

Gyakorlati vizsga jegyzőkönyv

Tétellapok, feladatlapok, lapok (bélyegzővel ellátva)

Szóbeli tételsorok (bélyegzővel ellátva)

Pontozó lapok

Jegyzőkönyv vizsgázó

Jegyzőkönyv vizsgázó gyakorlati vizsga

Bejelentés osztályzat megállapítása független vizsgabizottság (szülői)

Bejelentés osztályzat megállapítása független vizsgabizottság (nagykorú tanuló)

Kérelem javítóvizsga független vizsgabizottság (szülői)

Kérelem javítóvizsga független vizsgabizottság (nagykorú tanuló)

Értesítés osztályzatról

A vizsgatantárgyak követelményrendszere

Az osztályozó vizsga tantárgyankénti, évfolyamonkénti követelményeit és időpontjait az intézmény házirendje tartalmazza.

Az értékelés rendje

Az értékelés módja az alábbi táblázat szerint történik.

Ha a vizsgázó nem jelent meg a vizsgán, akkor minősítése „nem jelent meg”. Érdemjeggyel történő minősítés csak valamely vizsgarészen érdemjeggyel való értékelés esetén lehetséges.

A tanulmányok alatti vizsgák értékelése szakképzőiskolai tagozaton:

Szakmai tantárgyak	Közismereti tantárgyak	Érdemjegy
0-39 %	0-24 %	elégtelen (1)
40-49 %	25-39 %	elégséges (2)
50-59 %	40-59 %	közepes (3)
60-79 %	60-79 %	jó (4)
80-100 %	80-100 %	jeles (5)

A tanulmányok alatti vizsgák értékelése technikai tagozaton:

Szakmai tantárgyak	Közismereti tantárgyak	Matematika	Érdemjegy
0-29 %	0-29 %	0-24 %	elégtelen (1)
30-49 %	30-44 %	25-39 %	elégséges (2)
50-69 %	45-64 %	40-59 %	közepes (3)
70-84 %	65-84 %	60-79 %	jó (4)
85-100 %	85-100 %	80-100 %	jeles (5)

Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata vizsgaszakképző 9. évfolyam végén, technikai évfolyam 10. évfolyam végén

0-60% 1
61-70% 2
71-80% 3
81-90% 4
91-100% 5

Szakképző évfolyam évközi projektjeinek értékelése:

0-40% 1
41-55% 2
56-70% 3
71-85% 4
86-100% 5

Tantárgyankénti vizsgarészek:

Tantárgy	Írásbeli	Szóbeli	Gyakorlati
Magyar nyelv és irodalom; Magyar-kommunikáció	x	x	
Matematika	x	(x)	
Történelem társadalmi és állampolgári ismeretek; Társadalomismeret	x	x	
Idegen nyelv (Angol nyelv; Német nyelv)	x	x	
Földrajz	x		
Komplex természettudományos tantárgy, természetismeret	x	(x)	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	x	x	
Digitális kultúra			x
Testnevelés; Testnevelés és sport			x

Megjegyzések:

1) (x) jelentése a szóbeli vizsgáknál: csak akkor van szóbeli, ha az írásbeli elégtelen.

A szakmai tárgyak esetén az KKK által meghatározottak szerint írásbeli vagy szóbeli.

A vizsgatárgyak követelményeit az iskola oktatótestülete az oktatási és képzési programjában határozza meg.

Szóbeli felvételi vizsga nincs.

1.9. A felvétel és az átvétel helyi szabályai

Az iskolai rendszerű szakképzés felvétellel, átvétellel vagy a szakképzési évfolyamra történő továbbhaladással kezdődik.

Alkalmassági vizsga

A szakképzésbe történő beiratkozás feltétele a tanuló egészségügyi alkalmassága. Az alkalmasság követelményeit a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet szabályozza.

Előzetes szakmai alkalmassági vizsgálatot kell végezni

- a szakképző intézménybe történő felvétel, átvétel, illetve továbbhaladás előtt minden olyan esetben, amikor a KKK szerint a szakma megszerzése szakmai alkalmassági követelményekhez kötött;

A fenti rendelet 6. § (3) bekezdése szabályozza továbbá, hogy a tanulói jogviszony és felnőtt képzési jogviszony fennállása alatt **időszakos alkalmassági vizsgálatot** kell végezni a szakmai alkalmasság újbóli véleményezése céljából

- a szakképző intézménybe járó valamennyi tanulónál, amennyiben a KKK szerint a szakma megszerzése alkalmassági követelményekhez kötött;

1.9.3. Az iskolaváltás, valamint a tanuló átvételének szabályai

A tanuló az iskolával a beiratkozása napjától tanulói vagy felnőttképzési jogviszonyban áll. A tanulói vagy felnőttképzési jogviszony felvétel vagy átvétel útján keletkezik. A felvétel és az átvétel jelentkezés alapján történik. A felvételtől vagy átvételtől az iskola igazgatója dönt. A jogviszony a beiratás napján jön létre. A tanuló a tanulói jogviszonyon vagy felnőttképzési jogviszonyon alapuló jogait az előbbi időponttól kezdve gyakorolhatja. Jogszabály, továbbá az iskola házirendje egyes jogok gyakorlását az első tanév megkezdéséhez kötheti.

A beiratkozásra meghatározott időt a helyben szokásos módon teszi közzé az intézmény.

Az iskolába felvett tanulók osztályba vagy csoportba való beosztásáról az intézményvezető dönt.

A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről biztosítja a lehetőséget a felnőttképzési jogviszony létesítésekor, hogy előzetes ismeretek beszámíthatók legyenek és ezzel a képzési idő lerövidíthető. Ennek rögzítése a felnőttképzési szerződésen történik. A beszámíthatóság alapja a képzési és kimeneti követelmények alapján történik. Figyelembe vehető korábbi végzettség, vagy szakmai tapasztalat, megfelelő dokumentációval. A beszámításról az igazgató dönt a jogszabályi

előírások figyelembe vételével. A felnőttképzési szerződés tartalmazza a beszámított tudáselemeket, és a tanulási utat (kontakt óra, blended képzés, távoktatás formáit) mely figyelembe veszi a beszámítás tényét.

1.9.4. Az általános felvételi eljárás különös szabályai tanulói jogviszony esetén

Az iskolai felvételi eljárás során azonos teljesítményt elérő tanulók rangsorolásának elvei. Az intézmény igazgatója az iskolai felvételi eljárás befejezését követően tanulmányi területenként elkészíti az ideiglenes felvételi jegyzéket. A felvételi eljárás során az azonos teljesítményt elérő tanulók közül a rangsor elkészítésénél előnyben kell részesíteni:

- a) A halmozottan hátrányos helyzetű tanulók
- b) Akinek a lakóhelye, ennek hiányában tartózkodási helye az iskola székhelyén, telephelyén található
- c) Akinek sajátos helyzete azt indokolja
 - testvére iskolánknak tanulója, vagy tanulója volt
 - szülője, gondviselője az iskola vagy más Nyíregyháza megyei jogú városban működő közoktatási intézménydolgozója
 - testvére, szülője, gondviselője fogyatékos vagy tartósan beteg

1.10. Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv

Az elsősegélynyújtás, az azonnali segítségnyújtás vagy beavatkozás képessége tudáson, begyakorláson és tapasztalaton alapul, nagyban növeli az önbizalmat és cselekvőképességet. Az így kapott alapos felkészítés segít uralkodni az érzelmeken, és sok nehéz helyzeten átsegít. Az ismeretek elsajátítására egészségtan-, osztályfőnöki-, biológia-, órákon, szakkörökön van lehetőség.

Az iskola megfelelő számú elsősegélynyújtó ládával rendelkezzen, melyet nemcsak a mindennapok, de a kirándulások, és egyéb rendezvények alkalmával is tud használni.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának célja, hogy a tanulók:

- ismerjék meg az elsősegélynyújtás fogalmát;
- ismerjék meg az élettannal, anatómiával kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat;

- ismerjék fel a vészhelyzeteket;
- tudják a leggyakrabban előforduló sérülések élettani hátterét, várható következményeit;
- sajátítsák el a legalapvetőbb elsősegély-nyújtási módokat;
- ismerkedjenek meg a mentőszolgálat felépítésével és működésével;
- sajátítsák el, mikor és hogyan kell mentőt hívni.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos kiemelt feladatok:

- a tanulók korszerű ismeretekkel és az azok gyakorlásához szükséges készségekkel és jártasságokkal rendelkezzenek elsősegély-nyújtási alapismeretek területén;
- a tanulóknak bemutatjuk és gyakoroltatjuk velük az elsősegélynyújtás alapismereteit;
- a tanulók az életkoruknak megfelelő szinten - tanórai és a tanórán kívüli (egyéb) foglalkozások keretében – foglalkoznak az elsősegélynyújtással kapcsolatos legfontosabb alapismeretekkel.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos feladatok megvalósításának elősegítése érdekében:

- az iskola kapcsolatot épít ki az Országos Mentőszolgálattal, Magyar Ifjúsági Vöröskereszttel és az Ifjúsági Elsősegélynyújtók Országos Egyesületével;
- tanulóink bekapcsolódnak az elsősegély-nyújtással kapcsolatos iskolán kívüli vetélkedőkbe;
- támogatjuk a pedagógusok elsősegély-nyújtási ismeretekkel foglalkozó továbbképzésekre való jelentkezését.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátítását elsősorban a következő tevékenységformák szolgálják:

- a helyi tantervben szereplő tantárgyak tananyagaihoz kapcsolódó alábbi ismeretek:

TANTÁRGY	ELSŐSEGÉLY–NYÚJTÁSI ALAPISMERETEK
komplex természetismeret	rovarcsípések légúti akadály artériás és ütőeres vérzés komplex újraélesztés mérgezések vegyszer okozta sérülések savmarás égési sérülések forrázás szénmonoxid mérgezés égési sérülések

	forrázás
testnevelés	magasból esés

- az osztályfőnöki órák tanóráin feldolgozott elsősegély-nyújtási ismeretek: teendők közlekedési baleset esetén, segítségnyújtás balesetknél; a mentőszolgálat felépítése és működése; a mentők hívásának helyes módja; valamint az iskolai egészségügyi szolgálat (iskolaorvos, védőnő) segítségének igénybe vétele egy-egy osztályfőnöki óra megtartásában az elsősegély-nyújtási alapismeretekkel kapcsolatosan.

Az egészségnevelést szolgáló egyéb (tanórán kívüli) foglalkozások:

- szakkörök (Ifjúsági Vöröskereszt, elsősegély-nyújtó);
- minden évben egy alkalommal elsősegély-nyújtási bemutatót szervezünk a tanulóknak az Országos Mentőszolgálat, a Magyar Ifjúsági Vöröskereszt vagy az Ifjúsági Elsősegélynyújtók Országos Egyesületének bevonásával;
- évente egy egészségvédelemmel, helyes táplálkozással, elsősegélynyújtással foglalkozó témanap.

1.11. Iskolai közösségi szolgálat (IKSZ)

Iskolánk a 2012/2013-as tanév óta szervez, illetve koordinál közösségi szolgálatos tevékenységet. Programjainkat az évek során jelentősen kibővítettük a törvényi előírásoknak megfelelően.

A közösségi szolgálatot az iskolai nevelés fontos részének tartjuk, hiszen jelentősége a személyiség- és a közösségfejlesztés terén vitathatatlan. Lehetőséget kínál a szociális, társadalmi érzékenység kialakítására; segíti a felelős állampolgárrá válást; és olykor a pályaorientációban, pályaválasztásban is kiemelkedő szerepe van.

Fontosnak tartjuk, hogy a diákok érdeklődésüknek megfelelően választhassanak az iskola által megszervezett vagy a maguk által javasolt, és természetesen az iskola által elfogadott tevékenységek közül. A közösségi tevékenység egyfajta szolgálat és tanulás is egyben, melyhez a szülők hozzájárulása is szükséges. Törekszünk arra, hogy diákjaink minél több területen kipróbálhassák magukat, ugyanakkor bátorítjuk a hosszú távú kapcsolatok kialakulását is diákok és fogadó szervezetek között.

Iskolán belüli tevékenységre is van lehetőség. Az így ledolgozott órák száma nem lehet több 10-nél.

Az IKSZ szervezés menete:

- A belépő osztályokat (9. évfolyam) és szüleiket az iskolába való beiratkozáskor, majd az első szülői értekezleten (szeptemberben) az iskolai koordinátor vagy az osztályfőnök tájékoztatja az IKSZ szabályairól.
- A szülők egy Jelentkezési lap kitöltésével és aláírásukkal hozzájárulnak ahhoz, hogy gyermekük a tanulmányi ideje alatt közösségi tevékenységet végezzen.
- Az iskola belső használatú Közösségi szolgálati naplót készít, amit minden tanuló megkap, és a szerzett tevékenységek óraszámát ebben vezetik a Fogadó szervezettel, és igazoltatják az osztályfőnökeikkel. A napló a tanuló tulajdona, de biztonsági okokból az osztályfőnök is őrizheti.
- A szerzett órákat az iskolai koordinátor egy belső használatú központi naplóban vezeti, melyet minden tanév végén az iskola igazgatójával hitelesített.
- Tanév végén az osztályfőnökök az adott évben megszerzett órák számát záradékkal rögzítik a bizonyítványban és a törzslapon.
- Az iskola által szervezett vagy koordinált közösségi tevékenységre a koordinátornál lehet jelentkezni.
- Az egyénileg szervezett tevékenységet, annak igazolási módját az iskola koordinátorával egyeztetni kell.
- Az IKSZ-es tevékenység keretében a Fogadó intézmény és az iskola együttműködési megállapodást köt, ebben rögzítik az együttműködés feltételeit (határidőket, személyi feltételeket, végezhető tevékenységet, elérhetőségeket, stb.).
- A Köznevelési törvény és végrehajtási rendelete értelmében az IKSZ keretében tanítási napokon min.1, max. 3 óra szolgálat végezhető. Tanítási napokon kívül min. 1, max. 5 óra.

a. Az igazgató feladatai az iskolai közösségi szolgálattal kapcsolatban:

- a tevékenység felügyelete, ellenőrzése,
- az együttműködési megállapodások megkötése,
- az iskolai koordinátor kinevezése,
- a koordinátor munkáját segítők körének meghatározása,
- a szervezett tevékenységek rögzítése a pedagógiai programban,

- az iskolai közösségi szolgálattal kapcsolatos iratok kezelésének szabályozása,
- az igazolások kiadása iskolaváltás esetén, illetve az érettségi vizsga előtt,
- a tantestület tájékoztatása a programról.

b. A koordináló oktató feladatai:

- fogadó szervezetek felkutatása, kiválasztása és ezekről a diákok tájékoztatása,
- az együttműködési megállapodások előkészítése,
- a diákok közösségi szolgálati naplójának vezetése, a teljesítés igazolása,
- diákok felkészítése,
- pedagógiai feldolgozás, kísérés, iskolai zárás megszervezése,
- kapcsolattartás.

c. Az osztályfőnök feladatai:

- A tanuló előmenetelét rögzítő dokumentumokban az iratkezelési szabályok megtartásával a közösségi szolgálattal összefüggő tevékenység nyilvántartása (törzslap, bizonyítvány),
- tájékoztatás (szülők, diákok),
- pedagógiai feldolgozás, kísérés, iskolai zárás megszervezése,
- a közösségi szolgálati napló kitöltetése a szülőkkel és a diákokkal,
- egyéni célok kialakítása szülőkkel, diákokkal együttműködve.

Az iskolában végezhető közösségi szolgálatról:

- IKSZ keretében végzett tevékenységnek számít:

1. A 8. évfolyam számára szervezett központi felvételin való ügyelet szervezése, tartása.
2. A ballagás előtti iskola környéki takarítás és a ballagáson sorfal állása, díszítő tevékenység végzése.
3. Alapítványi bál, és a nagyobb iskolai rendezvények (amelyek többnyire hétvégén és nem tanítási időben vannak), pl. szalagavató, ballagás megvalósításának segítése.
4. Az iskolai könyvtár munkájának segítése (pl. év végi selejtezés, könyves bolhapiac szervezése, stb.)
5. Az iskola profiljából adódó rendezvények hosztesz vagy felszolgáló jellegű segítése (pl. Centrumos karácsony, stb.)

- Nem IKSZ-es tevékenység:

1. Iskolaidőben zajló rendezvény, sporttevékenység segítése.
2. Iskolai ünnepélyek, megemlékezések rendezése, azokon szereplés.
3. DÖK-ös rendezvények szervezése és lebonyolítása.

Egyénileg szervezett tevékenység:

- Olyan külső szervezetnél, amelynek a diák tagja (pl.: sportegyesület, énekkar, cserkészcsapat...) egyéni kérésre végezhető szolgálat. Az ott ellátott feladat csak abban az esetben tekinthető az IKSZ körébe tartozónak, ha a tevékenység kiegészül aktív, egyéni, az iskolai közösségi szolgálat jogszabályban említett területein ellátandó többletfeladattal.

- Az egyénileg szervezett tevékenységeket minden esetben előzetesen az iskolai koordinátorral egyeztetni kell.

- A külső helyszínen kiállított igazolás elfogadásáról az iskolai koordinátor dönt.

Az igazolások leadásáról:

A teljesítésről szóló igazolásokat az alábbi határidőket figyelembe véve kell leadni a koordinátornak:

- a. a szeptember-december folyamán végzett tevékenységről szólókat a téli szünet kezdetéig;
- b. a január 1. után elvégzett tevékenységről legkésőbb május 31-ig;
- c. a május 31. után, ill. nyáron végzett szolgálatról szólókat a következő tanév szeptember 30-ig (és ez már az új tanévben kerül elszámolásra).

1.12. A fogyatékoság típusához és fokához igazodó fejlesztő program a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdő, valamint a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő tanulók részére

A szakképzési törvény értelmében a szakképzés kiemelt feladata a „sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személyek”, valamint a „beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő” tanulók speciális igényeinek figyelembevétele és az egyéni képességeikhez igazodó,

legeredményesebb fejlődésük elősegítése a minél teljesebb társadalmi beilleszkedés lehetőségeinek megteremtése érdekében (2019. évi LXXX. törvény, a továbbiakban: Szkt.).

A szakképzésben jelenleg használatos kategória a köznevelési meghatározást veszi alapul. A szakképzésről szóló, 2019. évi LXXX. törvény (a továbbiakban Szkt.) értelmező rendelkezései alapján a szakképzésben „**sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy** az a tanuló, illetve képzésben részt vevő személy, aki a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Nkt.) szerinti szakértői bizottság vagy a rehabilitációs hatóság szakvéleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi – látási, hallási –, értelmi vagy beszéd fogyatékos, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrumzavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral – súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartás-szabályozási zavarral – küzd”.

Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulónak pedig azt a különleges bánásmódot igénylő tanulót tekintik a szakképzési törvény, aki „az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakvéleménye alapján az életkorához viszonyítottan jelentősen alulteljesít, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartás-szabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személynek”.

A **Nyíregyházi Szakképzési Centrum** kiemelt figyelmet szentel az SNI és BTMN tanulók befogadására, fejlesztésére. Minden intézményében gyógypedagógus, fejlesztőpedagógus, iskolapszichológus foglalkozik velük.

Az SNI és BTMN tanulók oktatása az intézményekben integráltan történik, az inkluzivitás és az egyéni differenciálás eszközeinek alkalmazásával. Azon tanulókat, akiknek a járási, az országos, illetve a megyei szakértői bizottságok által kiállított érvényes szakvéleményük van, az abban meghatározott mentességek és kedvezmények illetik meg, valamint a gyógypedagógus és fejlesztőpedagógus által tartott fejlesztő foglalkozásokon vesznek részt, figyelembe véve az egyedi sajátosságokat.

Az **SNI és BTMN** tanulók integrációja pedagógiai eszközei, elvei:

- A szakértői vélemény alapján mentesülhet egy tantárgy teljes értékelése, minősítése alól;
- A szakértői véleménye alapján mentesülhet az adott tantárgy egy részének értékelése, minősítése alól;
- Fejlesztő foglalkozáson vesz részt, az egyedi sajátosságok figyelembe vételével;
- Egyéni haladási tempót biztosítunk;

- Szükséges segédeszközök használatának lehetőségét biztosítjuk;
- Mentésül egyes számonkérési formák alól;
- Képességkibontakoztató foglalkozáson vehet részt;
- Felzárkóztató foglalkozáson vehet részt.

A fejlesztő foglalkozások célja, a tanuló képességeinek kibontakoztatása, az egyéni sajátosságok figyelembe vételével.

A szakmai szervezetekkel és a szakemberekkel a folyamatos egyeztetés lehetőségét biztosítjuk az oktató kollégáknak, valamint a gyógypedagógus és a fejlesztő pedagógus kolléga segíti az inkluzivitás biztosítását.

Eljárásrend a szakértői véleménnyel rendelkező tanulók felvételére és tanulói jogviszonyára vonatkozóan:

A felvételi eljárás során a jelentkezők által benyújtott szakértői vélemények alapján történik a felvételi elbírálás, hiszen az intézmény csak az alapító okiratban szereplő fogyatékos típus esetén fogadhatja a tanulót.

A felvételt követően az intézmény kijelölése a beiratkozás során előkészített dokumentumok alapján minden tanév szeptemberében kezdeményezi az intézmény az érintett szakértői bizottságnál.

Az érvényes szakértői véleménnyel rendelkező tanulók esetén a szakértői véleményben foglaltak alapján minden tanévben határozat készül a kedvezményekről és a mentességekről, melyet a szülő, a gyógypedagógus, a fejlesztőpedagógus, és az osztályfőnök megkap, valamint értesítjük az osztályban tanító kollégákat a KRÉTA rendszeren keresztül.

Minden tanév júniusában előkészítjük a következő tanévre vonatkozóan a felülvizsgálati kötelezettségben érintett tanulók ehhez szükséges dokumentumait, és június 30-ig továbbítjuk az illetékes szakértői bizottságnak, különös figyelmet fordítva az érettségi előtt álló tanulókra.

A tanév közben felmerült vizsgálati igények dokumentumait előkészítjük és továbbítjuk az illetékes szakértői bizottságnak.

A kedvezmények és mentességek a tanulmányok alatti vizsgákon is megilletik a tanulókat. Az érettségi vizsgák vonatkozásában külön határozat készül, amelyet a tanuló előzetes kérelmére, a benyújtott szakértői vélemény alapján hoz az igazgató, és az érettségi vizsgadokumentációjának részét képezi a határozat. A mentességeket és kedvezményeket az érettségi szoftverbe rögzíteni

kell, és emelt szintű vizsgajelentkezés esetén elküldeni az Oktatási Hivatalnak. A szakmai vizsgák esetén a mentességet a vizsgaközpont vezetője engedélyezi és a KRÉTA vizsgarendszerben rögzíti.

2. Egészségfejlesztési program

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II.7.) Kormányrendelet 102 §-a szerint az egészség fejlesztési program a szakképzőintézmény életét úgy befolyásolja, hogy a tanuló egészségügyi állapotában kedvező irányú változást idézzen elő. A szakképzőintézmény mindennapos működése során kiemelt figyelmet fordít a tanuló egészséghez, biztonságához való joga alapján a teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatokra, különösen:

- az egészséges táplálkozás,
- a mindennapos testnevelés, testmozgás,
- a testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése,
- a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése,
- a baleset-megelőzés és elsősegélynyújtás,
- személyes higiéne területére.

További egészségnevelési feladatok:

- higiénés magatartásra nevelés,
- egészséges mozgásfejlődés biztosítása,
- betegségek elkerülésére, egészség megóvására nevelés
- krízis prevenció,
- harmonikus kapcsolatok kialakítására nevelés,
- Családi életre, társas-, szülővé válásra nevelés.

Az intézmény a program kidolgozása és megvalósítása során figyelembe veszi a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait, célja a prevenció.

Az intézmény a teljeskörű egészségfejlesztéssel kapcsolatos feladatait koordinált, nyomon követhető és mérhető, értékelhető módon tervezte meg, az oktatói testület és az iskola-egészségügyi szolgálat közreműködésével.

2.1. A program megvalósításának iskolán belüli feltételei

2.1.1. Személyi feltételek

A program megvalósításában intézményen belüli résztvevők:

- igazgató
- nevelési igazgatóhelyettes
- osztályfőnökök
- testnevelők
- oktatói testület

- iskolaorvos-védőnő
- diákönkormányzatot segítő oktató
- kortárs segítők
- családsegítő központ iskolában lévő munkatársa
- ifjúság védelmi felelős.

A program megvalósításában intézményen kívüli résztvevők:

- Városi önkormányzat
- Nyíregyházi Szakképzési Centrum
- Képzési tanács
- Család és Gyermekjóléti Központ
- Civilszervezetek (Mustárház, ..)
- Rendvédelmi szervek
- Kábítószer egyeztető fórum
- Városi Diákönkormányzat
- ÁNTSZ egészségfejlesztési szakemberei.

2.1.2. Tárgyi feltételek

- Tornaterem, sportpálya,
- Iskolaorvosi rendelő,
- Ebédlő,
- Könyvtár,
- Büfé,
- Felszerelt tanterem,
- IKT eszközök.

2.1.3. A program megvalósításának szinterei

Tanórai keretek:

- Természettudományos órák
- Osztályfőnöki órák
- Idegen nyelv órák
- Testnevelés órák.

Tanórán kívüli keretek:

- nem sport jellegű tevékenységek (DÖK rendezvények)
- Sipkay Hét
- osztályprogramok (kirándulás, múzeum, színház látogatás, ..)

Egyéb lehetőségek a program megvalósulása tekintetében:

- **Iskolaegészségügyi szolgálat:** évi rendszerességgel meghatározott orvosi és fogorvosi szűrés, melynek célja a prevenció, állapotfelmérés és a szükséges szakorvosi vizsgálatokra történő irányítása a tanulónak, felhívva a szülő, gondviselő figyelmét az esetleges tünetekre.
- **Egy osztályban tanító oktatói testület megbeszélése:** a kolléga, osztályfőnök az általa érzékelt problémát, változást jelzi a többi érintett kollégának a személyiségi jogok tiszteletben tartása mellett, és közösen keresnek megoldást, külső segítséget támogatást-
- **Szülő-oktató megbeszélései:** szülői, oktatói megkeresésre, tanulás, magatartási, családi, egészségnevelési kérdések megbeszélésére.
- **Képzési tanács:** az érintettek tájékoztatása az iskola életét érintően és az egészségnevelési kérdések tekintetében.
- **DÖK:** Rendszeres konzultáció a DÖK képviselőivel és a támogató oktatóval.

2.2. A program megvalósulása

Állapotfelmérés:

- Iskola orvosi szűrővizsgálatok évi rendszerességgel
- NETFITT mérés évi rendszerességgel
- Beszélgetések, felmérések a szenvedélybetegségekkel kapcsolatosan

A megvalósulás a program lehetséges színterein:

- **Tanórákon:** Minden tanítási órán figyelmet fordítunk az egészségnevelés, környezettudatos viselkedés, prevenció, felvilágosítás területeire a tananyaghoz kapcsolódóan, különös tekintettel a nyelvi, testnevelés, a természettudományos és az osztályfőnöki órákat, ahol a téma területek a tanmenet részét képezik.
- **Osztályfőnöki órák:** Célunk, hogy az osztályfőnöki órák legalább 15 %-ában az egészségnevelés témájával a testi és lelki egészség fejlesztésével foglalkozzanak. Lehetőség van külső előadókat hívni a minél szélesebb tájékoztatást ismeretátadást biztosítva. Választható a Boldogság Óra programhoz való csatlakozás.
- **Testnevelés órák:** Célunk nem csak a teljesítmény centrikus sport tevékenységek preferálása, hanem a tömegsport, a rendszeres testmozgás örömeinek megismertetése tanulóinkkal. Az önmagukhoz mért fejlődés hangsúlyozása, melyet a rendszeresen végzett NETFITT mérések is támogatnak. A balesetek, sérülések megelőzése kiemelt jelentőséggel bír. Az egészséges táplálkozás jelentőségének, táplálékkiegészítők és a káros szenvedélyek veszélyeinek megismertetése. Gyógytestnevelő segíti a tanulók megfelelő fejlődését, valamint a tanórákon a differenciált oktatás a könnyített testnevelés lehetőségét.

Iskolánkban kiemelt szerepe van a prevenciónak a nevelés területén. Rendszeresen hívunk előadókat, civilszervezetekkel állunk kapcsolatban és a rendvédelmi szervekkel, hogy megmutathassuk tanulóinknak a szenvedélybetegségek veszélyeit. Valljuk, hogy a tudás melyet megszerez lehetőséget biztosít számára, hogy adott helyzetben "jól válasszon, jó döntést hozzon".

Az előadások lehetséges témái: egészséges táplálkozás, szexuális felvilágosítás, egészségmegőrzés, drog illetve alkohol, energiaital függőség kialakulását megelőző prevenció, dohányzás hatásai, veszélyei.

Az intézmény területén a dohányzás tilos.

2.3. A program megvalósulásának célkitűzései

Rövid távú terv (1 év): Felhívjuk a figyelmet az egészséges táplálkozás jelentőségére, ennek érdekében a büfé kínálatának bővítése egyeztetve az üzemeltetővel. A betegségek miatti hiányzások csökkentése a tudatos egészséges életmód hangsúlyozásával.

Közép távú terv (3-4): A dohányzók számának csökkenése, a függőségek visszaszorulása.

Hosszútávú terv (8-10): Átfogó szemléletváltás.

2.4. Értékelés

Az éves munkatervben, tanmenetekben megfogalmazott rendezvények események megvalósulása. Felmérés a diákok körében ezek hasznosságáról, illetve további témák melyekkel szívesen foglalkoznának az egészségfejlesztés keretein belül.

3. Oktatási program

Az oktatási program kidolgozása a Szakképzési törvény, az erre vonatkozó Kormányrendelet és az EMMI miniszteri rendelet formájában kiadott, NAT-ban meghatározott kerettantervek alapján történt.

A szakképző intézményben a szakmajegyzékben meghatározott szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik. A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján

a) ágazati alapoktatásban és

b) szakirányú oktatásban

történik. A szakmai oktatás keretében - ha e törvény vagy a Kormány rendelete eltérően nem rendelkezik - az ágazati alapoktatással és a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül a közismereti kerettanterv szerinti oktatás folyik. (Szkt. 19. §)

A szakképző intézményben a közismereti oktatás a közismereti kerettanterv szerint folyik.

A szakképző intézmény a közismereti kerettanterv alkalmazása során az ágazati alapvizsga követelményeire tekintettel a közismereti tantárgyak témaköreit, tartalmát és óraszámait - az Nkt. 6. mellékletében meghatározott heti időkeret és a tananyagtartalom megtartásával - évfolyamok között átcsoportosíthatja. (Szkt. 73. §)

A Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Kormányrendelet melléklete értelmében a „technikumok esetében a közismereti tárgyakra vonatkozó kerettantervek megegyeznek a gimnáziumokra vonatkozókkal „,

A szakképzőiskolai oktatásban az EMMI által közzétett kerettantervi ajánlást figyelembe véve készült el az oktatási program.

3.1. A kötelező és nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése és száma

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS

Érvényes: 2020. szeptember 1-től

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3	3+1	-	525+36+31+5*
Idegen nyelv	4+1	4	3+1	3*+1	3+6	597+108+186
Matematika	4	4	3+1	3+1	-	489+36+31+5*
Történelem	3	3	2+1	2+1	-	350+67+5*
Állampolgári ismeretek	-	-	-	1	-	31
Digitális kultúra	1+1	+1	-	-	-	36+72
Testnevelés	4	4	3	3*	-	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1*	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	-	2	2	-	-	144
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2*	-	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-	36
Ágazati alapozó oktatás	7	9	-	-	-	576
Gazdasági és vállalkozói ismeretek (gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése)	3,5	5	-	-	-	
Kommunikáció (kommunikáció és digitális alkalmazások)	3,5	4	-	-	-	
Szakirányú oktatás	-	-	14	14*	24	1752
Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)			7	7		
Kereskedelmi gazdaságtan (vállalkozási ismeretek, kereskedelmi gazdaságtan)			3	3	12	
Marketing (marketing alapjai, marketing kommunikáció)			2	2	4	
Webáruház működtetés (webáruház működtetése és digitalizáció, jogi ismeretek)			2	2	8	
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2*	6	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36*	31	-
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS / KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ TECHNIKUM

Érvényes: 2020. szeptember 1-től

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3	3+1	-	525+36+31+5*
Idegen nyelv	5+2	4+2	3+2	3*+1	3+4	597+252+124
Matematika	4	4	3+1	3+1	-	489+67+5*
Történelem	3	3	2+1	2+1	-	350+67+5*
Állampolgári ismeretek	-	-	-	1	-	31
Digitális kultúra	1+1	+1	-	-	-	36+72
Testnevelés	4	4	3	3*	-	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1*	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	-	2	2	-	-	144
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2*	-	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-	36
Célnyelvi civilizáció	0	0	1	2	2	170
Összes közismereti óraszám	25	24	20	20	6	3345
Ágazati alapozó oktatás	7	9	-	-	-	576
Gazdasági ismeretek idegen nyelven (gazdasági és munkavállalói ismeretek)	3	4	-	-	-	
Vállalkozói ismeretek idegen nyelven (vállalkozások működtetése)	1	1				
Kommunikáció (kommunikáció és digitális alkalmazások)	3	4	-	-	-	
Szakirányú oktatás	-	-	14	14*	24	1752
Kereskedelem alapjai idegen nyelven (termékismeret, kereskedelem alapjai)			7	7		
Kereskedelmi gazdaságtan idegen nyelven (vállalkozási ismeretek, kereskedelmi gazdaságtan)			3	3	12	
Marketing alapjai idegen nyelven (marketing alapjai, marketing kommunikáció)			2	2	4	
Webáruház működtetés (webáruház működtetése és digitalizáció, jogi ismeretek)			2	2	8	
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	2	1	0	0*	4	232
Iskolai Szakmai Program alapján iskolai igények szerint a NAT 8. § (4) bek. figyelembe vételével heti 2 órátöbblet	2	2	2	2	0	288
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34+2	34+2	34+2	34+2	34+2	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36*	31	-
Éves összes óraszám	1296	1296	1296	1251	1054	6193

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS, CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS

Érvényes: 2020. szeptember 1-től

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3	3+1	-	525+36+31+5*
Idegen nyelv	4+1	4	3+1	3*+1	3+6	597+108+186
Matematika	4	4	3+1	3+1	-	489+36+31+5*
Történelem	3	3	2+1	2+1	-	350+67+5*
Állampolgári ismeretek	-	-	-	1	-	31
Digitális kultúra	1+1	+1	-	-	-	36+72
Testnevelés	4	4	3	3*	-	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1*	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	-	2	2	-	-	144
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2*	-	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-	36
Ágazati alapozó oktatás	7	9	-	-	-	576
Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	2	-	-	-	-	
IKT a vendéglátásban	1	1	-	-	-	
Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	4	8	-	-	-	
Szakirányú oktatás	-	-	14	14*	24	1752
Termelés szervezése			5	5	17,5	
Gazdálkodás			5	5	4	
Termelés elmélet			4	4	2,5	
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2*	6	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36*	31	-
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS
Érvényes: 2020. szeptember 1-től

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3	3+1	-	525+36+31+5*
Idegen nyelv	4+1	4	3+1	3* +1	3+6	597+108+186
Matematika	4	4	3+1	3+1	-	489+36+31+5*
Történelem	3	3	2+1	2+1	-	350+67+5*
Állampolgári ismeretek	-	-	-	1	-	31
Digitális kultúra	1+1	+1	-	-	-	36+72
Testnevelés	4	4	3	3*	-	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1*	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	-	2	2	-	-	144
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2*	-	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-	36
Ágazati alapoó oktatás	7	9	-	-	-	576
Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	2	-	-	-	-	
IKT a vendéglátásban	1	1	-	-	-	
Turisztikai és vendéglátó alapoó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	4	8	-	-	-	
Szakirányú oktatás	-	-	14	14*	24	1752
Értékesítés szervezése			7	7	17,5	
Értékesítés tervezés					3,5	
Ital ismeret			1	1		
Gazdálkodás			5	5	3	
Ételkészítés ismeretek			1	1		
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2*	6	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36*	31	-
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905

TURISZTIKAI TECHNIKUS / KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ TECHNIKUM

Érvényes: 2020. szeptember 1-től

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3	3+1	-	525+36+31+5*
Idegen nyelv	5+2	4+2	3+2	3*+1	3+4	597+252+124
Matematika	4	4	3+1	3+1	-	489+67+5*
Történelem	3	3	2+1	2+1	-	350+67+5*
Állampolgári ismeretek	-	-	-	1	-	31
Digitális kultúra	1+1	+1	-	-	-	36+72
Testnevelés	4	4	3	3*	-	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1*	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	-	2	2	-	-	144
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2*	-	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-	36
Célnyelvi civilizáció	0	0	1	2	2	170
Összes közismereti óraszám	25	24	20	20	6	3345
Ágazati alapoó oktatás	7	9	-	-	-	576
Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek) idegen nyelven	2	-	-	-	-	
IKT a vendéglátásban	1	1	-	-	-	
Turisztikai és vendéglátó alapoó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek/idegen nyelven)	4	8	-	-	-	
Szakirányú oktatás	-	-	14	14*	24	1752
Munkavállalás idegen nyelven (munkavállalói idegen nyelv)				1	1	
Üzleti kommunikáció idegen nyelven			2	1		
Marketing idegen nyelven (reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok)			1	2		
Turizmusmarketing és protokoll					5,5	
Turizmus szervezés (beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás, adminisztráció és elszámolás, üzleti menedzsment és turizmus, országismeret magyar nyelven)			11	10	17,5	
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	2	1	0	0*	4	232
Iskolai Szakmai Program alapján iskolai igények szerint a	2	2	2	2	0	288

NAT 8. § (4) bek. figyelembe vételével heti 2 óratöbblet						
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34+2	34+2	34+2	34+2	34+2	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36*	31	-
Éves összes óraszám	1296	1296	1296	1251	1054	6193

TURISZTIKAI TECHNIKUS

A közismereti és szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes: 2023. szeptember 1-től

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3	3+1	-	525+36+31+5*
Idegen nyelv	4+1	4	3+1	3*+1	3+6	597+108+186
Matematika	4	4	3+1	3+1	-	489+36+31+5*
Történelem	3	3	2+1	2+1	-	350+67+5*
Állampolgári ismeretek	-	-	-	1	-	31
Digitális kultúra	1+1	+1	-	-	-	36+72
Testnevelés	4	4	3	3*	-	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1*	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	-	2	2	-	-	144
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2*	-	144 -fent * egyedileg felvenni!
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-	36
Ágazati alapozó oktatás	7	9	-	-	-	576
Munkavállalói ismeretek (a munka világa – 1,5, munkavállalói ismeretek – 0,5)	2	-	-	-	-	
IKT a vendéglátásban	1	1	-	-	-	
Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	4	8	-	-	-	
Szakirányú oktatás	-	-	14	14*	24	1752
Utazás szervezés benti óra					3	

Üzleti kommunikáció			2	2		
Marketing (reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok)			1	2		
Turizmusmarketing és protokoll benti óra					3,5	
Turizmus szervezés (beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás, adminisztráció és elszámolás, üzleti menedzsment és turizmus, országismeret magyar nyelven)			11	10	17,5	
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2*	6	438-fent * egyedileg felvenni!
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36*	31	-
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905

TURISZTIKAI TECHNIKUS/ OKLEVELES TECHNIKUS

A közismereti és szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes: 2024. szeptember 1-től

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3	3+1	-	525+36+31+5*
Idegen nyelv	4+1	4	3+1	3*+1	3+6	597+108+186
Matematika	4	4	3+1	3+1	-	489+36+31+5*
Történelem	3	3	2+1	2+1	-	350+67+5*
Állampolgári ismeretek	-	-	-	1	-	31
Digitális kultúra	1+1	+1	-	-	-	36+72
Testnevelés	4	4	3	3*	-	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1*	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	-	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	-	2	2	-	-	144
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-	2	2*	-	144 -fent * egyedileg felvenni!
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	-	36
Ágazati alapozó oktatás	7	9	-	-	-	576
Munkavállalói ismeretek (a munka világa – 1,5, munkavállalói ismeretek – 0,5)	2	-	-	-	-	
IKT a vendéglátásban	1	1	-	-	-	
Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	4	8	-	-	-	
Szakirányú oktatás	-	-	14	14*	24	1752
Pénzügyi és					3	

turizmus ismeretek benti óra egyetemi tanárok						
Üzleti kommunikáció			2	2		
Marketing (reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok)			1	2		
Turizmusmarketing és protokoll benti óra					3,5	
Turizmus szervezés (beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás, adminisztráció és elszámolás, üzleti menedzsment és turizmus, országismeret magyar nyelven)			11	10	17,5	
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2*	6	438-fent * egyedileg felvenni!
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36*	31	-
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ

A közismereti és szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti tantárgyak	Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom	2 óra	2 óra	2 óra	206
	Idegen nyelv	2 óra	1 +1 óra	1 +1 óra	139+67
	Matematika	2 óra	2 óra	1 +1 óra	175 +31
	Történelem és társadalomismeret	3 óra	- +1 óra	-	108 +36
	Természetismeret	3 óra	-	-	108
	Testnevelés	4 óra	1 óra	1 óra	211
	Osztályközösség-építő program	1 óra	1 óra	1 óra	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.	-	-	1 óra	31
	Digitális kultúra	- +1 óra	-	-	+36
	<i>Összes közismereti óraszám</i>	<i>17 óra</i>	<i>7 óra</i>	<i>7 óra</i>	1081
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	16 óra	-	-	576
	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	8,5	-	-	
	kommunikáció és digitális alkalmazások	7,5	-	-	
	Szakirányú oktatás	-	25 óra	25 óra	1675
	Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépezés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)		21	21	
	Áruforgalmi ismeretek		2	2	
	Kereskedelmi számítások		2	2	

	<i>Összesen</i>	<i>16 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>2251</i>
Szabad órakeret		1 óra	2 óra	2 óra	170
Tanítási hetek száma		36	36	31	
Éves összes óraszám		1224	1224	1054	3502
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34 óra	34 óra	34 óra	

CUKRÁSZ

A közismereti és szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti tantárgyak	Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom	2 óra	2 óra	2 óra	206
	Idegen nyelv	2 óra	1 +1 óra	1 +1 óra	139+67
	Matematika	2 óra	2 óra	1 +1 óra	175 +31
	Történelem és társadalomismeret	3 óra	- +1 óra	-	108 +36
	Természetismeret	3 óra	-	-	108
	Testnevelés	4 óra	1 óra	1 óra	211
	Osztályközösség-építő program	1 óra	1 óra	1 óra	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.	-	-	1 óra	31
	Digitális kultúra	- +1 óra	-	-	+36
	Összes közismereti óraszám	17 óra	7 óra	7 óra	1081
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	16 óra	-	-	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	2	-	-	
	IKT a vendéglátásban	2	-	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	12			
	Szakirányú oktatás	-	25 óra	25 óra	1675
	Cukrász-termelési feladat		21	21	
	Gazdasági feladatok		2	2	
	Cukrász-termelés elmélet		2	2	
	Összesen	16 óra	25 óra	25 óra	2251
Szabad órakeret	1 óra	2 óra	2 óra	170	
Tanítási hetek száma	36	36	31		
Éves összes óraszám	1224	1224	1054	3502	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34 óra	34 óra	34 óra		

SZAKÁCS

A közismereti és szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01.

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti tantárgyak	Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom	2 óra	2 óra	2 óra	206
	Idegen nyelv	2 óra	1 +1 óra	1 +1 óra	139+67
	Matematika	2 óra	2 óra	1 +1 óra	175 +31
	Történelem és társadalomismeret	3 óra	- +1 óra	-	108 +36
	Természetismeret	3 óra	-	-	108
	Testnevelés	4 óra	1 óra	1 óra	211
	Osztályközösség-építő program	1 óra	1 óra	1 óra	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.	-	-	1 óra	31
	Digitális kultúra	- +1 óra	-	-	+36
	<i>Összes közismereti óraszám</i>	<i>17 óra</i>	<i>7 óra</i>	<i>7 óra</i>	<i>1081</i>
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	16 óra	-	-	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	2	-	-	
	IKT a vendéglátásban	2	-	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	12			
	Szakirányú oktatás	-	25 óra	25 óra	1675
	Szakács-termelési feladat		21	21	
	Gazdasági feladatok		2	2	
	Szakács-termelés elmélet		2	2	
	<i>Összesen</i>	<i>16 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>2251</i>
Szabad órakeret	1 óra	2 óra	2 óra	170	
Tanítási hetek száma	36	36	31		
Éves összes óraszám	1224	1224	1054	3502	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34 óra	34 óra	34 óra		

PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

A közismereti és szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. évfolyam összesen
Közismereti tantárgyak	Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom	2 óra	2 óra	2 óra	206
	Idegen nyelv	2 óra	1 +1 óra	1 +1 óra	139+67
	Matematika	2 óra	2 óra	1 +1 óra	175+31
	Történelem és társadalomismeret	3 óra	- +1 óra	-	108+36
	Természetismeret	3 óra	-	-	108
	Testnevelés	4 óra	1 óra	1 óra	211
	Osztályközösség-építő program	1 óra	1 óra	1 óra	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.	-	-	1 óra	31
	Digitális kultúra	- +1 óra	-	-	+36
	<i>Összes közismereti óraszám</i>	<i>17 óra</i>	<i>7 óra</i>	<i>7 óra</i>	<i>1081</i>
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	16 óra	-	-	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	2	-	-	
	IKT a vendéglátásban	2	-	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	12			
	Szakirányú oktatás	-	25 óra	25 óra	1675
	Értékesítési feladatok		21	21	
	Gazdasági feladatok		2	2	
	Értékesítés elmélet		1	1	
	Vendéglátó üzlet üzemeltetése		1	1	
	<i>Összesen</i>	<i>16 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>2251</i>
Szabad órakeret	1 óra	2 óra	2 óra	170	
Tanítási hetek száma	36	36	31		
Éves összes óraszám	1224	1224	1054	3502	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34 óra	34 óra	34 óra		

CUKRÁSZ-SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS

A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020. szeptember 01-től

	Területek	13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	4	-	
	IKT a vendéglátásban	4	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	24		
	Szakirányú oktatás	32óra	32óra	1568
	Termelés szervezése (cukrász)	28	28	
	Termelés elmélet cukrász	2	2	
	Gazdálkodás	2	2	
	<i>Összesen</i>	<i>32óra</i>	<i>32óra</i>	2144
Szabad órakeret:/ Szakmai idegen nyelv/	3	3	201	
Tanítási hetek száma	36	31		
Éves összes óraszám	1260	1085	2345	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35 óra	35 óra		

SZAKÁCS-SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS

A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től

	Területek	13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	4	-	
	IKT a vendéglátásban	4	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	24		
	Szakirányú oktatás	32óra	32óra	1568
	Termelés szervezése (szakács)	28	28	
	Termelés elmélet	2	2	
	Gazdálkodás	2	2	
	<i>Összesen</i>	<i>32óra</i>	<i>32óra</i>	2144
Szabad órakeret:/ Szakmai idegen nyelv/	3	3	201	
Tanítási hetek száma	36	31		
Éves összes óraszám	1260	1085	2345	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35 óra	35 óra		

VENDÉGTÉRI-SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS

A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től

	Területek	13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	4	-	
	IKT a vendéglátásban	4	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	24		
	Szakirányú oktatás	32óra	32óra	1568
	Értékesítés szervezése	28	28	
	Értékesítés elmélet	2	2	
	Gazdálkodás	2	2	
	<i>Összesen</i>	<i>32óra</i>	<i>32óra</i>	2144
Szabad órakeret:/ Szakmai idegen nyelv/	3	3	201	
Tanítási hetek száma	36	31		
Éves összes óraszám	1260	1085	2345	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35 óra	35 óra		

TURISZTIKAI-TECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS

A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től

Területek		13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	4	-	
	IKT a vendéglátásban	4	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	24		
	Szakirányú oktatás	32óra	32óra	1568
	Turizmus-szervezés	28	28	
	Turizmus-szervezés elmélet	4	4	
	<i>Összesen</i>	<i>32óra</i>	<i>32óra</i>	2144
Szabad órakeret:/ Szakmai idegen nyelv/		3	3	201
Tanítási hetek száma		36	31	
Éves összes óraszám		1260	1085	2345
Rendelkezésre álló órakeret/hét		35 óra	35 óra	

CUKRÁSZ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS

*A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től
(közismeret nélküli)*

Területek		13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	4	-	
	IKT a vendéglátásban	4	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	24		
	Szakirányú oktatás	32óra	32óra	1568
	Cukrász-termelési feladat	28	28	
	Gazdálkodás	2	2	
	Cukrász termelés elmélet	2	2	
	<i>Összesen</i>	<i>32óra</i>	<i>32óra</i>	2144
Szabad órakeret:/ Szakmai idegen nyelv/		3	3	201
Tanítási hetek száma		36	31	
Éves összes óraszám		1260	1085	2345
Rendelkezésre álló órakeret/hét		35 óra	35 óra	

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ FELNŐTT

*A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től
(közismeret nélküli)*

Területek		13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	15 óra	–	270
	Gazdasági és vállalkozói ismeretek (gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése)	9	-	
	Kommunikáció (kommunikáció és digitális alkalmazások)	6	-	
	Szakirányú oktatás	15 óra	15 óra	770
	Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai, kereskedelmi gazdaságtan, vállalkezési ismeretek, jogi ismeretek, kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció, webáruház működtetése, digitalizáció)	12	12	
	Online ismeretek	1	1	
	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	2	2	
	15 napos vizsgafelkészítő		35	
	Interaktív vizsga felkészítés		18	
	Projektfeladat		17	
	<i>Összesen</i>	<i>15 óra</i>	<i>15 óra</i>	1040
	Tanítási hetek száma	36	31	
	Éves összes óraszám	540	500	1040
Rendelkezésre álló órakeret/hét	15 óra	15 óra		

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/NAPPALI

*A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től
(közismeret nélküli)*

Területek	13.évfolyam 1.félév	13.évfolyam 2. félév	14. évfolyam	óraszámai összesen
Ágazati alapoktatás	32 óra	-	-	576 óra
Gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	17 óra	-	-	-
Kommunikáció és digitális alkalmazások	15 óra	-	-	-
Szakirányú oktatás	-	34 óra	34 óra	1 666 óra
Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció, Termékismeret és forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése, Kereskedelmi ismeretek)	-	28 óra	28 óra	-
Áruforgalmi ismeret		3	3	
Kereskedelmi számítások		3	3	
Tanítási hetek száma	18 hét	18 hét	31 hét	-
Összesen	576 óra	612 óra	1 054 óra	2 242 óra

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ESTI/FELNŐTT

*A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től
(közismeret nélküli)*

Területek		13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Gazdasági és munkavállalói alapismeretek, vállalkozások működtetése	17	–	
	Kommunikáció és digitális alkalmazások	15	–	
	Szakirányú oktatás	34 óra	34 óra	1602
	Kereskedelmi egység működtetése	34	34	
	<i>Összesen</i>	<i>34 óra</i>	<i>34 óra</i>	<i>2178</i>
Szabad órakeret: /Portfólió összeállítás/		1	1	67
Tanítási hetek száma		36	31	
Éves összes óraszám		1260	1085	2245
Rendelkezésre álló órakeret/hét		35 óra	35 óra	

CUKRÁSZ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ESTI

*A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020.szeptember 01-től
(közismeret nélküli)*

Területek		13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	4	-	
	IKT a vendéglátásban	4	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	24		
	Szakirányú oktatás	32óra	32óra	1568
	Cukrász-termelési feladat	28	28	
	Gazdálkodás	2	2	
	<i>Összesen</i>	<i>32óra</i>	<i>32óra</i>	2144
Szabad órakeret:/ Szakmai idegen nyelv/		3	3	201
Tanítási hetek száma		36	31	
Éves összes óraszám		1260	1085	2345
Rendelkezésre álló órakeret/hét		35 óra	35 óra	

SZAKÁCS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS

*A szakmai tantárgyak óraszámai, érvényes 2020. szeptember 01-től
(közismeret nélküli)*

Területek		13. évfolyam	14. évfolyam	óraszám összesen
Szakmai tantárgyak	Ágazati alapoktatás	32 óra	–	576
	Munkavállalói ismeretek (munka világa, munkavállalói ismeretek)	4	-	
	IKT a vendéglátásban	4	-	
	Turisztikai és vendéglátó alapozó (Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek)	24		
	Szakirányú oktatás	32óra	32óra	1568
	Szakács-termelési feladat	28	28	
	Gazdálkodás	2	2	
	Termelés elmélet	2	2	
	<i>Összesen</i>	<i>32óra</i>	<i>32óra</i>	2144
Szabad órakeret:/ Szakmai idegen nyelv/		3	3	201
Tanítási hetek száma		36	31	
Éves összes óraszám		1260	1085	2345
Rendelkezésre álló órakeret/hét		35 óra	35 óra	

ÉRETTSÉGIRE FELKÉSZÍTŐ KÉPZÉS/ESTI

Évfolyam/ Tantárgyak	12.	13.
Magyar nyelv és irodalom	4	4
Idegen nyelv	5	5
Matematika	4	4
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	4
Földrajz	1	1
Összesen (közműveltségi óraszámok)	18	18

A közismereti tantárgyak részletes követelményei a www.sipkay.hu oldalon a dokumentumok menü pont alatt elérhetők.

3.2. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

Célok, feladatok

Az erkölcsi nevelés

A tanulóban kialakul a kötelességtudat, érti egyéni és közösségi (társadalmi) felelősségének jelentőségét. Felismeri, hogy az egyes törvények és társadalmi egyezségek általában azért érvényesek, mert saját magunk által választott etikai elvek követésén alapszanak. Megérti és belátja a normakövetés társadalmi jelentőségét és a normaszegés következményeit. Ismer közösségi egyezéseket és normákat, képes egy-egy közösség etikai elveinek felismerésére és a különböző kultúrák etikai elveinek összevetésére. Képes bizonyos értékkonfliktusok felismerésére, ismer eseteket, példákat ezek kezelésére.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

Megnevez és felismer magyar történelmi személyiségeket, feltalálókat, tudósokat, művészeket, sportolókat, tudatosul benne munkásságuk jelentősége. Ismer a szakmája fejlődésével kapcsolatos fontosabb magyar találmányokat, szakmájában ismert kiemelkedő magyar személyiségeket. Tisztában van nemzeti ünnepeink jelentőségével, hagyományaival. Ismeri lakóhelye és iskolája környékének természeti és kulturális örökségét. Ismeri a nemzeti kultúrák jelentőségét, tiszteli a különböző népek és kultúrák hagyományait.

A családi életre nevelés

A tanuló jártas a munkaeszközök célszerű, gazdaságos használatában, kialakítja egyéni, eredményes munkamódszereit. Megismeri a háztartásban, közvetlen környezetében alkalmazott, felhasznált anyagokat (különös tekintettel az egészségkárosító anyagokra). Képes önálló életvitelét, önmaga ellátását megszervezni. Képes szükségletei tudatos rendszerezésére, rangsorolására, megismeri a takarékoság, takarékoskodás alapvető technikáit. Készül az örömteli, felelősségteljes párkapcsolatra, a családi életre. Ismeri a családtervezési módszerek alkalmazásának módját, ezek előnyeit és kockázatait, tud ezzel kapcsolatban információkat keresni és azokat döntéseiben felhasználni. Tud információkat szerezni a szexuális problémákkal kapcsolatban, ugyanakkor képes felismerni egyes információforrások veszélyeit. Tudja, hová fordulhat krízishelyzetekben. Képes tájékozódni a gyermekszülést és az örökbefogadást érintő kérdésekről. Érti a családnak a társadalomban betöltött szerepét. Érti a családtagok felelősségét a család egységének megtartásában, belátja a szerepek és feladatok megosztásának módjait, jelentőségét. A tanuló értelmezi a szülői és gyermeki felelősség fogalmát, tiszteli a különböző generációk tagjait.

A testi és lelki egészségre nevelés

A tanuló tudja, hogy környezetünk is hatással van testi és lelki egészségünkre, ezért igényévé válik környezetének tisztán tartása, szépítése és a személyes higiéné. Tájékozott az e témakörben meglévő elemi lakossági szolgáltatásokról, azok használatáról. Ismeri a kultúra szerepét a lelki egészség megőrzésében. Tudatában van annak, hogy életvitelét számos minta alapján, saját döntéseinek sorozataként alakítja ki, és hogy ez a folyamat hatással van testi és lelki egészségére. Ismeri az egészségre káros, szenvedélybetegségek kialakulásához vezető élvezeti szerek

használatának kockázatait, tudatosan tartózkodik ezektől. Képes értelmezni a gyógyszerekhez tartozó betegtájékoztatót. Ismeri az egészségügyi ellátáshoz való hozzáférés módját, képes tájékozódni a betegjogokról és az orvosválasztás lehetőségeiről. Tisztában van a védőoltások szerepével, tud példákat sorolni védőoltásokra.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés

A tanuló érti az egyén felelősségét a közösség fenntartásában és a normakövetésben. Ismeri alapvető állampolgári jogait és kötelességeit. Ismeri a normaszegések társadalmi jelentőségét. Gyakorolja jogait és kötelességeit környezetében, ismeri és tiszteli szűkebb közösségei tagjait, törekszik a helyi közösségekkel való jó együttműködésre. Ismeri a civil szervezetek működési formáit és lehetőségeit.

Önismeret és a társas kapcsolati kultúra fejlesztése

A tanulóban tudatosul, hogy számos olyan mindennapi élethelyzet van, ahol az ember személyisége alapvető befolyással bír céljai elérésére, a társas kapcsolatai alakítására, feladatai elvégzésére. Tisztában van a társas kapcsolatok építésének lényegével és az emberi együttműködés lehetőségeivel. Tud különbséget tenni az ideális és a reális énkép között, és tisztában van azzal, hogyan befolyásolhatja a társas környezet az önmagukról alkotott képet. Felismeri a normakövetés szerepét, fontosságát.

Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

A tanuló felismeri, ha szűkebb vagy tágabb környezetében egyes emberek vagy csoportok segítségre szorulnak. Az adott helyzethez és lehetőségeihez mérten kötelességének érzi a segítségnyújtást és próbálja ebbe társait is bevonni. Egyes helyzetekben képes felelősséget vállalni másokért (társaiért, a környezetében élő rászorultakért), és vállalásaiért helyt is áll. Felismeri, hogy a beteg, sérült, fogyatékkal élő embereken egyes helyzetekben kötelessége segíteni. Tisztában van az önkéntesség értékével, jelentőségével, formáival.

A tanulás tanítása

A tanuló megismer olyan alapvető tanulást segítő technikákat, amelyek segítségével hatékonyabbá teszi az önálló felkészülését, pl. a tanuláshoz szükséges külső (rend, fény, csend) és belső (munkakedv, jutalom, kíváncsiság, elérendő cél) feltételeket. Tud a tanult témák kapcsán tájékozódni a könyvtárban (pl. egyszerűbb kézikönyvekben) és a világhálón. Ismer tudásmegosztó és tudásépítő platformokat. Képes gondolatait, megállapításait kifejezni, nyelvileg szabatosan indokolni. Megismeri saját tanulási stílusát, ezzel hatékonyabb információfeldolgozásra képes, tudatában van, mely területeket kell fejlesztenie. Elegendő önismerettel, önértékeléssel, önbizalommal rendelkezik ahhoz, hogy megfelelő teljesítményt nyújtson, de tisztában van vele, hogy ehhez megfelelő fizikai állapotban kell lennie. Ismer olyan módszereket, amelyekkel ezt megteremtheti.

Pályaorientáció

A tanuló tisztában van azzal, milyen személyes tulajdonságokkal, ismeretekkel, gyakorlatokkal és képességekkel rendelkezik. Érti, hogy ezek közül melyek piacképesek és melyek állnak kapcsolatban az általa kitűzött céllal, illetve, hogy a munkáltató érdeklődését melyek keltik fel igazán. Megfelelő ismeretekkel rendelkezik tervezett szakmájával kapcsolatban, munkaerőpiaci lehetőségeiről, munkavállalói szerepéről. Rendelkezik ismeretekkel, és tapasztalatot szerez a felkészült álláskeresőkhöz. Képes önéletrajtot készíteni, vagyis képes írásban összegezni céljait,

képességeit, végzettségét, felkészültségét és mindazt, amit a munkaadónak egy konkrét állással kapcsolatban nyújtani tud.

Gazdasági és pénzügyi nevelés

A tanuló törekszik arra, hogy a fejlődési, megélhetési, biztonsági, önérvényesítési, társas szükségleteit minél magasabb szinten, tartalmasabb életvitelben elégítse ki. Érzékeli az anyagi és a kapcsolati tőke értékét és szerepét a társadalomban. Képes információkat keresni és értelmezni különböző egyéni pénzügyi döntésekkel (pl. befektetések, hitelek) kapcsolatban. Kellő ismerettel rendelkezik ahhoz, hogy számlát nyisson, és azt használja.

Médiatudatosságra nevelés

A tanuló tudatosan választ a tanulását, művelődését és szórakozását segítő médiumok között. Képes a média által alkalmazott figyelemfelkeltő eszközöket, képi és hangzó kifejezőeszközöket értelmezni, médiatartalmakat használni. Megfelelő kommunikációs stratégiával rendelkezik a nem kívánatos tartalmak elhárítására.

Fenntarthatóság, környezettudatosság

A tanuló érti a fenntartható fejlődés jelentőségét. Belátja, hogyan vezetett az emberiség tevékenysége környezeti problémák kialakulásához, érti ezek kockázatát és látja ezzel kapcsolatos felelősségét. Ismer egyes globális problémák és a lokális cselekvések, valamint az egyéni életvitel közötti összefüggéseket. A tanuló saját életvitelével tekintettel van a fenntarthatóság kritériumaira. Képes a fenntarthatósággal kapcsolatban információkat keresni és értelmezni. Érti a nemzetközi összefogás jelentőségét a fenntarthatósággal kapcsolatban.

3.3. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 35. § (5) bekezdése valamint a 12/2020 Kormányrendelet a szakképzési törvény végrehajtásáról 119-121. § szerint szervezzük,

3.4. A választható tantárgyak, foglalkozások, továbbá ezek esetében az oktató választás szabályai

- A 11., 12. és 13. évfolyamon folytatott technikumi tanulmányok során az érettségi vizsgaszabályzatban meghatározott keretek között választhatók azok a tantárgyak, amelyeket a tanuló emelt szinten, közép szinten tanulni kíván.
- Az iskola igazgatója minden tanév március 15-ig az osztályfőnökök közreműködésével szülői értekezleteken, illetve osztályfőnöki órákon értesíti a szülőket és a tanulókat a következő tanévben választható tantárgyakról, a felkészítés szintjéről.

- A szülő és a tanuló közösen minden év május 20-ig írásban adhatja le a tantárgyválasztással, valamint a felkészülési szint megválasztásával kapcsolatos döntését az osztályfőnöknek.
- A tanuló, illetve a szülő az adott tanév május 31-éig az igazgató engedélyével írásban módosíthatja a tantárgyválasztással, valamint a felkészülési szint megválasztásával kapcsolatos döntését.
- Módosítás esetén a kimaradt évfolyam követelményeiből különbözeti vizsgát kell tennie.
- A pedagógusválasztás lehetőségével a diákok abban az esetben élhetnek, ha az adott tantárgyból az emeltszintű felkészítés az adott évfolyamon több csoportban szerveződik meg. Ebben az esetben a tanuló írásban kérheti az igazgatótól a másik pedagógus csoportjába történő beosztást. Az igazgató a csoportlétszám és a többi tanuló érdekeinek figyelembevételével hoz döntést, amely a tanév végéig szól.

3.5. Azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, amelyekből a szakképző intézmény tanulóinak közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítését a szakképzőintézmény kötelezően vállalja, továbbá annak meghatározása, hogy a tanulók milyen követelmények teljesítése mellett melyik választható érettségi vizsgatárgyból tehetnek érettségi vizsgát

Kötelező érettségi tárgyak közép vagy emelt szinten:

- Magyar nyelv és irodalom
- Matematika
- Történelem
- Idegen nyelv (angol/német)

Választható érettségi vizsgatárgyak közép és emeltszinten:

- Testnevelés
- Digitális kultúra
- Földrajz

Az érettségi vizsgára jelentkezés feltételét a 100/1997. évi (VI. 13.) Kormányrendelet 12. §-a (1) határozza meg:

„Érettségi vizsga a tanulói jogviszony keretében, az érettségi bizonyítvány megszerzése előtt abból a vizsgatárgyból tehető, amelynek a helyi tantervben a jelentkező számára az adott tantárgyra vonatkozóan meghatározott követelményeit az érettségi vizsgára jelentkező teljesítette, tudását osztályzattal értékelték, és ezt bizonyítvánnyal igazolni tudja. Ha a tanuló olyan vizsgatárgyból kíván érettségi vizsgát tenni, amelyből középiskolájának helyi tanterve

szerint nem tehet érettségi vizsgát, e vizsgatárgy esetében a jelentkezési feltételt vendégtanulói jogviszonyban, másik középiskolában teljesítheti. Az érettségi bizonyítvány megszerzése, továbbá a tanulói jogviszony megszűnése utáni érettségi vizsgán bármely vizsgatárgyból - idegen nyelv esetén a magyarországi középiskolában tanított nyelvekből - tehető érettségi vizsga.”

3.6. Az egyes vizsgatárgyakból a közép szintű érettségi vizsga témakörei

A vizsgatárgyak középszintű érettségi témakörei a mindenkori jogszabályoknak megfelelően kerülnek kijelölésre. Az érettségi témakörök kijelölésének megfeleltetését a munkaközösség-vezetők ellenőrzik. (Az egyes érettségi vizsgatárgyak középszintű érettségi vizsgájának részletes leírását és témaköreit lásd a 40/2002. (V.24)).

https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/erettsegi_vizsgatargyak

3.7. Az előrehozott érettségi vizsga esetén a szakmai oktatás, illetve a tantárgyak tanulásával kapcsolatos eljárásrend

Az előrehozott érettségi vizsgák tekintetében a szakképzési törvény végrehajtási rendelete értelmében az Szkr. 258. § (1) bekezdése szerint az előrehozott érettségi vizsga – a szakmai vizsga kivételével –

a) az Nkt.-ban meghatározott bármely kötelező érettségi vizsgatárgyból – az idegen nyelv érettségi vizsgatárgy kivételével – legkorábban a tizenkettedik évfolyam május–júniusi vizsgaidőszakában,

b) bármely más érettségi vizsgatárgyból és idegen nyelv érettségi vizsgatárgyból legkorábban a tizenegyedik évfolyam október–novemberi vizsgaidőszakában

tehető a tanulói jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a tanuló számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően.

(2) Az előrehozott érettségi vizsga a közösségi szolgálat teljesítésére tekintet nélkül megkezdhető.

(3) Ha a tanuló valamely tantárgyból előrehozott érettségi vizsgát tett, azzal az adott tantárgy tanulmányi követelményeit teljesítette. A továbbhaladás során e tekintetben a szakmai programban

foglaltak szerint kell eljárni, azzal, hogy az idegen nyelvből letett előrehozott érettségi vizsga a szakmai nyelvi foglalkozáson való további részvétel alól nem mentesít.

A technikumi osztályok esetén biztosítjuk 12. évfolyamon az érettségire történő felkészülés idejét, amelyet az órarend elkészítésekor is figyelembe veszünk. Minden tanév végzősökre vonatkozó befejezését követően, órarendben biztosítjuk a 12. évfolyam számára az érettségire történő felkészülés idejét.

Az Szkr. 259. § értelmében a két tanítási nyelvű technikumban az érettségi vizsgaszabályzatnak a két tanítási nyelvű érettségi vizsgára vonatkozó szabályait azzal az eltéréssel kell alkalmazni, hogy a két tanítási nyelvű érettségi úgy is teljesíthető, hogy a vizsgázó a célnyelven tanult közismereti vizsgatárgyak közül egyből – annak valamennyi tételéből – célnyelven tesz sikeres érettségi vizsgát, és emellett az érettségi bizonyítvány kiállításához szükséges, a technikum szakmai programjában számára előírt szakmai vizsgát célnyelven teszi le.

Az előrehozott vizsgák a közösségi szolgálat teljesítése nélkül megkezdhetők. Az Szkr. 107. § (1) A technikumban a tanulmányok elvégzését közvetlenül követő érettségi vizsgaidőszakban az érettségi vizsgák megkezdésének feltétele ötven óra közösségi szolgálat elvégzésének igazolása, kivéve

a) a képzésben részt vevő személynek,

b) annak a sajátos nevelési igényű tanulónak, akit a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Nkt.) szerinti szakértői bizottság javaslata alapján a közösségi szolgálat alól az igazgató határozatban mentesített és

c) a fogvatartottnak.

(1a) * Ha a tanuló a tanulmányok elvégzését közvetlenül követő érettségi vizsgaidőszakban az írásbeli érettségi vizsgaidőszak kezdetéig nem tett eleget az (1) bekezdésben meghatározott feltételnek, érettségi vizsgáit nem kezdheti meg, az adott vizsgaidőszakra vonatkozó összes érettségi jelentkezését az igazgató törli.

3.8. Pályaorientációs szolgáltatások

A jogszabályban meghatározottak szerint minden tanítási évben egy tanítás nélküli munkanapot pályaorientációs célra kell felhasználni, és ezt a tanév helyi rendjében és az éves munkatervben meghatározni.

Az osztályfőnöki órák keretében minden évfolyamon évente legalább 3 tanítási órát pályaorientációs foglalkozásra kell fordítani, és az éves tanmenetben rögzíteni ezt. Ezen kívül lehetőséget biztosítunk a partnereinknek arra, hogy pályaorientációs céllal, előadásokat, tájékoztatókat, bemutatókat tartsanak diákjaink számára, ezzel is közelebb hozva számukra

választott szakmájukat. A felsőoktatási intézmények számára biztosítjuk a felvételi tájékoztató lehetőségét, valamint tanulóink a házirendben meghatározott elvek szerint nyíltnapokon vehetnek részt, segítve a továbbtanulásukat.

A duális partnerek, a szakképzési munkaszerződés megkötése előtt bemutatkozhatnak a tanulóknak, valamint a szakmai vizsga közeledtével lehetőségük van, az esetleges nyitott pozícióik bemutatására, ezzel is támogatva diákjainkat, hogy a szakmájukban tudjanak elhelyezkedni.

3.9. A tanuló tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái

A tanulmányi előmenetel folyamatos ellenőrzése, értékelése (az osztályozás) a oktató törvényben rögzített kötelezettsége. Az értékelés szaktárgyi és pedagógiai kifogástalanságáért az oktató felel, viszont az alapelvek, célok, funkciók tekintetében (egyetértésnek) konszenzusnak kell lennie oktatói testületen belül.

A mérés- ellenőrzés célja: informálódni a tanuló tananyagban való előre haladásáról, az értékelés funkciója pedig hiteles visszajelzést adni a tanuló számára a követelmény-teljesítmény megfeleléséről, de legátfogóbb célja a reális önértékelés, az önálló tanulási képesség és igény kialakítása.

Figyelembe vesszük a tanulók kéréseit és észrevételeit, (igény- és elégedettség mérés) törekszünk arra, hogy tanítványaink sikerélményhez jussanak, és felhasználjuk ennek motiváló hatását.

Diagnosztikus: Előzetes tudás mérése, történhet írásban, szóban vagy gyakorlati feladattal. Elsősorban az oktató számára szolgál információval.

Formális: Egy új anyagrész megértését megismerésének sikerességét méri. Visszajelzés a tanulóknak a jelenlegi tudásáról az adott témában.

Szummatív: Összegző értékelés.

Az értékelés/minősítés alapformái

A tanév folyamán, a tantárgyi követelmények teljesítéséről ad számot a diák írásbeli- és szóbeli felelet, gyakorlati munka, projekt formájában, a tanár a teljesítményét rendszeresen érdemjegyek adásával minősíti.

Az osztályzat félévi és év végi osztályzat, mely a jelzett időszakok alatti tanulmányi eredményt minősíti (osztályozó vizsgán is osztályzatot szereznek a tanulók). A számszerű minősítés

"mértékegységei" a hagyományos ötfokozatú skála alapján – az érdemjegyekre, és az osztályzatokra vonatkozóan:

A tantárgyak esetében

jeles (5)

jó (4)

közepes (3)

elégséges (2)

elégtelen (1)

Osztályzatok, érdemjegyek

A bizonyítványban szereplő tantárgyi osztályzatok összefoglaló képet adnak a tanuló adott tanévben nyújtott összteljesítményéről, tájékoztatva a szülőket, pedagógusokat, tehát minősíti a tanulókat. A tantárgyi osztályzatokat a tanuló évközi (ellenőrzőbe és naplóba beírt) érdemjegyei, vagy az osztályozó vizsga (különbözeti vizsga, javítóvizsga) eredményei alapján kell kialakítani.

A tanév végi osztályzat tanúsítja tehát, hogy a tanuló

- az adott évfolyam követelményeit milyen mértékben teljesítette,
- ismeretei elegendőek-e az elégséges minősítés megszerzéséhez,
- tudása elegendő-e a következő évfolyam elvégzéséhez, vagy,
- a záróvizsgára bocsátáshoz.

A tanulók év végi osztályzatait a oktatói testület áttekinti, dönt a tanuló magasabb évfolyamba lépéséről. Vitás esetekben (ha a tanuló év végi osztályzata jelentősen eltér az év közben tapasztalt előmeneteltől) az oktatói testület felkéri az érdekelt pedagógust, hogy adjon tájékoztatást döntésének okairól, indokolt esetben változtassa meg döntését.

Ha az oktató nem változtatja meg döntését, de az oktatói testület ennek indokaival nem ért egyet, az év végi osztályzatot az évközi eredmények alapján a tanuló javára módosíthatja.

Vizsgán kapott osztályzatot az oktatói testület nem változtathatja meg.

A tanuló előmeneteléről az iskola a szülőket rendszeresen tájékoztatja elektronikus és/vagy papír alapú ellenőrző útján.

Az osztályozás, értékelés, dolgozatírás

A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 60. §-a értelmében: A tanuló teljesítményét, előmenetelét az oktató a tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Ha a tanuló szakirányú oktatását nem a szakképző intézmény végzi, a szakirányú oktatással összefüggésben a tanuló teljesítményét, előmenetelét a duális képzőhely az oktatóval közösen értékeli és minősíti. Az ilyen értékelésre a szakképző intézmény szakmai programjában meghatározott, elsajátított tananyagrészenként megszervezett beszámolás keretében kerül sor.

- A tanuló teljesítményét a pedagógus a tanév során érdemjegyekkel értékeli, félévkor és a tanév végén osztályzattal minősíti. A szóbeli feleletét követően – még azon az órán – megtudja az értékelő érdemjegyét, az osztályozásra beszedett írásbeli munkáját legkésőbb a beszédéstől számított 15 munkanap után kijavítva, leosztályozva és értékelve visszakapja. Amennyiben ez nem valósul meg, a tanuló kérheti, hogy jegyét ne írják be!

- A szaktanár köteles a témazáró, modulzáró dolgozat várható időpontjáról, éves mennyiségéről tanév elején tájékoztatást adni. A pontos időpontját pedig köteles egy héttel korábban bejelenteni

- Az oktató szabadon megválaszthatja a számonkérés módját és idejét, de egy napon maximum két témazáró dolgozatot lehet megírni. Időpontok ütközése esetén az érdekelt oktatók egyeztetnek.

Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározása

A házi feladat a tananyag feldolgozásának menetében minden olyan feladat, amelyet a tanítási időn kívül otthon, vagy kollégiumban, tanulószobán egyéni munkával végeznek a tanulók. A tantárgyak egymást követő tanítási órái között az oktatási folyamatba szervesen beletartozó házi feladatok teremtenek kapcsolatot.

Az oktatási folyamat megtervezésénél az új ismeretek közvetítése elsődleges rögzítése és alkalmazása a tanítási órákon kell, hogy megvalósuljon. Az ismeretek megszilárdítása, emlékezetbe vésése, valamint további gyakorlása a tanulók otthoni feladata.

Az egyes házi feladatok olyan jellegűek is lehetnek, amelyek nem a megtanult ismeretekhez kapcsolódnak, hanem a következő órán elvégzendő munkát készítik elő, anyaggyűjtéssel, megfigyeléssel.

Iskolánkban olyan házi feladatokat is adhatnak a szaktanárok, amelyek során valamely terjedelmes anyagrésznek önálló, gyakran alkotó jellegű feldolgozását megszabott határidővel kérik számon. Ilyen lehet a házi olvasmányok feldolgozása, házidolgozatok készítése, mérési adatok jegyzőkönyvben történő feldolgozása, a mérési adatok kiértékelése. A nagyobb volumenű házi feladatok kiadását az osztályban tanító tanárok az osztályfőnök közreműködésével kötelesek egyeztetni, elkerülve a tanulók túlterhelését az egyes tantárgyak rendszeres tanulásának háttérbe szorítását.

A házi feladatokat úgy kell kiválasztani, hogy célszerűen szolgálja az oktatási folyamatban megoldandó didaktikai feladatokat.

A házi feladatok lehetnek egyénre szabottak, a tanulók képességeinek megfelelő, így biztosítható a differenciált foglalkoztatás, a képességek és készségek jobb hatásfokú fejlesztése.

A házi feladatok eredményes megoldásának a megfelelő tárgyi tudáson kívül az a feltétele, hogy a tanulók jól szervezzék meg otthoni munkájukat, ismerjék és alkalmazzák a tanulásnak, a feladatok megoldásának helyes módszereit. Ezért a tanár feladata a tanulás módszertan ismertetése, a kiadott házi feladatok megoldásának ellenőrzése, illetve visszajelzés kérése a házi feladatok megoldásához szükséges időigényről.

A rendszeres házi feladatok kiadásánál a megoldáshoz szükséges időt úgy kell kiválasztani, hogy közepes képességű tanuló is 30 perc alatt meg tudja oldani. A házi feladatok kiadásánál figyelembe kell venni a tanulók másnapi órarendjét, az egyes tantárgyakból az otthoni terhelésüket. Az időigényesebb házi feladatok beadási határidejét egyeztetni kell a más tantárgyakat oktató tanárokkal, hogy a tanulói túlterheltséget elkerüljék.

Lehetőség szerint a hétvégére valamit oktatási szünetekre ne adjunk házi feladatot. Amennyiben ez mégis szükséges, 11., 12., 13., 14. évfolyamokon a nagyobb terjedelmű írásbeli munkák, szakdolgozatok elkészítése, vizsgákra való felkészülés ezekre az időpontokra kerülhet.

Az oktatási gyakorlatban hagyományosan elfogadott a tanítási órákat összekötő házi feladatok rendszere, azonban törekedni kell a tanulás racionálisabb kialakítására oly módon, hogy

az iskolai tanítás és az otthoni tanulás ne különüljön el egymástól, ennek megfelelően a tanulók otthoni munkája az egyéni ismeretszerző tevékenységre korlátozódjon.

A házi feladatok kiválasztásánál a házi feladat nem lehet büntető jellegű, valamint motivációs hatással rendelkezzen, tovább fejlesztő szerepet töltsön be, és gondolkodásra késztesen.

Alsóbb évfolyamokon a hét vége és a szünetek az elmaradt heti feladatok megoldását szolgálják. A szülőknek olyan szabadidős tevékenységet, családi programokat, közös kirándulást javasolunk, melyek segítik iskolai munkánkat és bővítik a tanulók ismereteit.

3.10. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag

Amennyiben a településen élő nemzetiségek által kidolgozott, kultúrájuk megismerését segítő tananyagot eljuttatják az iskolába, akkor az iskola biztosítja, hogy a tanulók megismerhessék azt.

3.11. A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

- Az oktatás az egyes évfolyamokon osztály – illetve csoportkeretekben folyik. Az osztályokba (csoportokba) sorolás a felvételi kérelmek és a korábbi tanulmányi eredmények figyelembevételével történik, és az igazgató hatáskörébe tartozik. Az osztályok, csoportok szervezésénél az igazgató figyelembe veszi a köznevelési és szakképzési törvény létszámokra vonatkozó szabályait.
- Az idegen nyelvi csoportokba való besorolás alapja a tanuló tudásszintje. A felvételi tájékoztatókban az iskola közzéteszi a következő tanév idegen nyelvi választékát. A besorolásnál az iskola figyelembe veszi a tanuló kívánságát, de a végső döntés meghozatalakor az elsődleges szempont a tanuló tudásszintje, a csoport létszáma és az előtanulmányok. A besorolást a szaktanárok végzik a munkaközösség-vezető és a felelős igazgatóhelyettes vezetésével.
- Vitás esetekben a fenti szempontok figyelembevételével az igazgató dönt.

- Az emelt szintű felkészítés csoportbontása a jelentkezők számától függ. A csoportbontás határát a mindenkor hatályos rendeletek határozzák meg.

3.12. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek

A környezeti nevelés célja:

A természet értékeinek és az emberi kultúra alkotásainak védelme mindenki számára közös feladat. Erre a komplex tevékenységre a fiataloknak tanulmányaik során kell felkészülniük. Fontos az otthon kialakított szemlélet, de a megőrző, óvó tevékenység az iskolában válhat tudatossá.

Alapelvei közül kiemelten kell kezelni:

- a fenntartható fejlődés megteremtése és megőrzése,
- az emberi jogok tiszteletben tartása,
- a biológiai és társadalmi sokféleség megőrzése,
- az ökológiai lábnyom fontosságának megismerése, szem előtt tartása a mindennapi életben,
- a tapasztalaton alapuló kreatív környezeti nevelés.
- el kell, hogy érjük, hogy a különféle összefüggésekre alapozott és begyakorolt természettudományos és műszaki műveltség hatékonyabban alkalmazható a mindennapi életben és a munka világában.
- maga a fejlesztés tartalomba ágyazottan történik, a természettudományok közös kulcsfogalmaihoz, az alapvető törvényekhez, elméletekhez és a fontosabb modellekhez kapcsolódva.

A környezeti nevelés feladatai:

- megfelelően stabil és megújulásra képes érzelmi kapcsolatot alapoz és erősít meg az élő ill. élettelen környezettel;
- kifejleszti a szándékot és képességet a környezet aktív megismerésére;
- felkelti az igényt, képessé tesz:

- a környezet változásainak, jelzéseinek felfogására;
- összefüggő rendszerben történő értelmezésére; a rendszerben felismerhető kapcsolatok megértésére;
- a problémák megkeresésére, okainak megértésére;
- kritikai és kreatív gondolkodás kialakítására, és ez által a lehetséges megoldások megkeresésére;
- az egyéni és közösségi döntések felelősségének megértésére, vállalására környezeti kérdésekben;
- a környezet érdekeit figyelembe vevő cselekvésre.
- *olyan általános képességeket fejleszt, mint az elvonatkoztatás, az általános törvényszerűségek felismerése, logikai következtetés, az adatok értékelése, a valószínűségi gondolkodás fejlesztése*
- *a természettudományos gondolkodás tanórán kívüli környezetben történő fejlesztése*

A környezeti nevelést végzik:

Oktatók

Az iskola minden oktatójának feladata, hogy környezettudatos magatartásával, munkájával példaértékű legyen a tanulók számára. Ahhoz, hogy az iskolai környezeti nevelés illetve oktatás közös szemléletben és célokkal valósuljon meg, ki kell alakítanunk, illetve tovább kell fejlesztenünk a munkaközösségek együttműködését. A közös munka áttekintése oktatási igazgatóhelyettes feladata, a koordinátori szerepet az iskolai szabadidő-szervező tanár látja el. ***Diákok***

Az iskola minden diákjának feladata, hogy vigyázzon környezetére és figyelmeztesse társait a kulturált magatartásra. Ebben kiemelkedő feladata van az iskolai diákönkormányzatnak, az osztályközösségeknek, valamint a környezet védelme iránt különösen érdeklődő és elkötelezett tanulókból álló diákcsoporthoz.

Oktatók és diákok

A diákok a környezeti témákkal kapcsolatos ismereteiket a tanáraikkal való közös munka során tanórai és tanórán kívüli programok keretében sajátítják el.

Oktatók és szülők

Az iskolai környezeti nevelés területén is nélkülözhetetlen a szülői ház és az iskola harmonikus együttműködése és kötelessége. Fontos, hogy a szülők megerősítsék

gyermekükben azt a környezettudatos magatartást, amit iskolánk is közvetíteni kíván. Iskolánkban ez egyrészt azon keresztül valósul meg, hogy az elsajátított viselkedési formákat, ismereteket otthon is alkalmazzák a tanulók.

Nem oktató munkakörben foglalkoztatottak.

Az iskola adminisztrációs és technikai dolgozói munkájukkal aktív részesei környezeti nevelési programunknak. Az iskolai adminisztráció területén fontos feladatunk, hogy csökkentjük a felesleges papírfelhasználást (pl.: féloldalas papírlapok használata, kicsinyített és kétoldalas fénymásolás, digitális információáramlás) folyamatosan gyűjtjük a hulladékpapírt és a kifogyott nyomtatópatront. Példamutató, ha a tanulók látják, hogy az iskola épületének takarítása során környezetkímélő, az egészségre nem ártalmas tisztítószeret használunk. Ezek felkutatása és beszerzése az iskolai gondnok feladata. Az iskolai szelektív hulladékgyűjtés tovább fejlesztéséhez a takarítók aktív, környezettudatos munkájára is szükségünk van.

Iskolán kívüli együttműködés

Környezeti neveléssel is foglalkozó intézmények

A tanórai és tanórán kívüli környezeti programot színesebbé és tartalmasabbá teszi a különböző intézmények meglátogatása. Iskolánk számára ilyen szempontból kiemelkedően fontosak a múzeumok, az állatkertek és a *védett területek* nemzeti parkok. Ezeket a látogatásokat osztályfőnöki, biológia tanórákon készítjük elő. Iskolai tanulmányai során, minden tanulónak legalább egy környezeti témájú intézménylátogatáson részt kell vennie (állatkert, botanikus kert). Az adott intézménnyel a kapcsolatot a természettudományi munkaközösségek egy megbízott tanára tartja.

Civil szervezetek

A civil szervezetek szakmai ismereteikkel és programjaikkal segítik környezeti nevelési munkánkat. Tantestületünk több tagja rendszeresen részt vesz az E-misszió előadásain, továbbképzésein, illetve a civil szervezetek által szervezett programokon. A szaktanárok egyénileg alakítanak ki kapcsolatot az egyes civil szervezetekkel.

Hivatalos szervek

A hivatalos szervek egyik feladata annak ellenőrzése, hogy környezetvédelmi és egészségügyi szempontból megfelelően működik-e az iskola. Javaslataikra, véleményükre építeni kívánunk az iskolai környezet kialakításában.(ÁNTSZ.)

Az alaposan előkészített, átgondolt környezeti nevelési program nem csak az iskola sikeres környezeti nevelési munkájának záloga, hanem nagymértékben hozzájárul az iskola egyéb célkitűzéseinek megvalósításához is.

A környezeti nevelés színterei iskolánkban

Iskolai programok

Tanórán

A tanórákon hozzárendeljük az adott témákhoz a megfelelő környezetvédelmi vonatkozásokat. Az óra jellege határozza meg, hogy melyik problémát hogyan dolgozzuk fel. Kiemelt helyet kapnak a hétköznapi élettel kapcsolatos vonatkozások, amelyekhez a diákoknak is köze van. Különböző interaktív módszereket használva adjuk át az ismereteket, de jelentős szerepet kap az önálló ismeretszerzés is. A szemléltetés hagyományos, multimédiás, audiovizuális és informatikai lehetőségeit is felhasználjuk, alkalmazzuk. Így az élményszerű tanításra lehetőség nyílik. Fontosnak tartjuk, hogy a diákjaink komoly elméleti alapokat szerezzenek.

Az egyszerű víz-, talaj- és levegővizsgálati módszereket kémia és biológia órákon tanítjuk meg. A természettudományos tantárgyak keretében megismertetjük a tanulókat a környezetünket károsító anyagokkal. Beszélünk a hétköznapi környezetszennyezésről, hatásáról, az épített és természeti környezetre. Kiemelten kezeljük ezek elemzését, a következtetések megfogalmazását, a tapasztalatok hatásainak értékelését.

Tanórán kívüli programok:

- tanulmányi kirándulások alkalmával kulturált viselkedésre, a természeti értékek védelmére tanítjuk a diákokat
- városismereti játékok (Városi DÖK szervezésében)
- „akciók”: pályázatok, kiállítás-rendezés, filmkészítés, iskolarádió működtetése
- „látogatás” múzeum, állatkert, botanikus kert, nemzeti park (közösségépítő-, diák-nap, tanulmányi kiránduláson
- versenyek (term. tud vetélkedő 9-10. évf.);
- iskolazöldítés;
- DÖK-nap (diáknapi program keretében);
- „jeles napok”(Föld napja, Víz világnapja, Madarak, fák napja);

Módszerek

környezeti nevelésben a hatékonyság növelése érdekében módszertani megújulásra van szükség. Olyan módszereket kell választanunk, amelyek segítségével a környezeti nevelési céljainkat képesek leszünk megvalósítani. A foglalkozások, módszerek így válnak csak hitelessé.

Néhány, munkánk során alkalmazott módszercsoport:

- kooperatív (együttműködő) tanulási technikák;
- játékok;
- projekt módszer;
- kreatív tevékenység;
- közösségépítés;
- művészi kifejezés

Tan eszközök

Az iskola rendelkezik azokkal az alapvető oktatási eszközökkel, szakkönyvekkel, amelyek a környezet nevelési munkához szükségesek. Folyamatosan pótolni kell az elhasználódott vegyszereket, eszközöket, valamint lépést tartva a fejlődéssel, új eszközöket kell beszerezni.

Kommunikáció

Iskolán belüli kommunikáció formái

- kiselőadások tartása megfelelő szemléltetőeszközökkel biológia, kémia, földrajz órák keretében;
- házi dolgozat készítése természettudományos tantárgyakhoz kapcsolódó új ismeretekből;
- poszterek készítése és bemutatása kiírt és megjelenő pályázatokra;
- iskolarádió felhasználása híradásra;
- faliújságon közölt információk készítése;
- szórólapok készítése.

Iskolán kívüli kommunikáció formái

- környezetvédelmi cikkek feldolgozása különböző napilapokból;
- környezeti problémákról megjelent tudományos cikkek feldolgozása;
- környezetvédelemről szóló rádió- és televíziós hírek feldolgozása, értékelése;

- a közvetlen környezet problémáinak felmérése, értékelése, együttműködés az illetékes önkormányzattal

3.13. Eljárásrend a diabétesssel élő gyermekek iskolai körülményeinek javítására

I. Speciális étkezés

1. Az intézményben és a kollégiumban biztosított **a meleg-, diétás étkeztetési lehetőség**, amennyiben ez nem kivitelezhető tanuló által, akkor megoldott a magával vitt étel tárolása, melegítése (portán) és elfogyasztása.
2. Az iskolai menzán - ha szükséges – lehetősége van a tanulóknak sorban állás nélkül **a soron kívüli étkezésre**. Elérhető az iskolai büfében olyan élelmiszer, ami a diabéteszes étrendbe beilleszthető.

II. A diabéteszes tanulókkal kapcsolatos iskolai teendők szabályozása

1. Intézményünk biztosítja a diabéteszes tanuló betegségével kapcsolatos **egyéni igényeit**, mint pl. tanóra alatti étkezés, mosdóhasználat, vércukorszintmérés, szükség esetén inzulinbeadás.
2. Kiemelt figyelmet fordítunk **a testnevelés órák előtti és alatti oktatói teendőkre**, hiszen a testmozgás csökkenti a vércukorszintet, a megerőltető sport viszont emelheti a vércukorértéket, ami akut anyagcsere-felborulást eredményezhet.
 - A diabéteszes gyerek a testnevelés órára az inzulinadagoló tollát, pumpáját, vércukormérőjét, az alacsony vércukor (hypoglikémia) elhárítására szükséges élelmiszercsomagját magával viheti,
 - Jelezheti, ha testnevelés óra alatt bármikor hypoglikémiát észlel,
 - Rosszullét esetén vércukor szintet mérhet, ill. alacsony vércukor szint esetén gyorsan, majd lassan felszívódó szénhidrátot fogyaszthat,

3. Diabéteszes tanulók rosszulléte esetén alkalmazandó teendők:

- **Mi a diabétesz?**

Testünk az elfogyasztott táplálék nagy részét cukorra (glükóz) alakítja, amely azután eljut a test sejtjeibe, ahol energiaként hasznosul. A hasnyálmirigy egy inzulin nevű hormont

termel, amely ezt a folyamatot szabályozza. Az inzulin a vérben lévő cukrot a sejtekbe juttatja, ezáltal a vérben lévő cukor mennyiségét normális szinten tartja. Cukorbetegség esetén a hasnyálmirigy nem termel elég inzulint, vagy a termelt inzulin nem hatékony a szervezetben. Mindkét esetben a cukorszint nincs megfelelően szabályozva, és a vérben lévő cukor mennyisége megnő.

A diabétesz főbb típusai a következők:

Az 1-es típusú diabétesz elsősorban gyermekekben, serdülőkben, vagy fiatal felnőttekben alakul ki. A diabétesznek ebben a típusában a hasnyálmirigy sejtjei nem termelnek többé inzulint.

A 2-es típusú diabétesz a cukorbetegség leggyakoribb formája, és bármely életkorban kialakulhat. Ennél a típusnál a szervezet nem termel elegendő inzulint vagy a szervezet által termelt inzulin nem hat megfelelő módon.

A gesztációs vagy terhességi diabétesz a terhesség alatt alakul ki, általában elmúlik, miután a baba megszületett.

- **Vércukorszint mérés:**

Cukorbetegség fennállása esetén a betegeknek vizsgálniuk kell a vércukor értékeiket, hiszen így egyrészt az alkalmazott terápia sikeressége ellenőrizhető, valamint fény derülhet a hipo-, hyperglükémia fennállására.

A vércukorszint mérés lépései:

- ❖ Mossuk meg a kezünket meleg, szappanos vízzel és töröljük szárazra egy tiszta törölközővel.
- ❖ Helyezzünk tiszta lándzsát az ujjszűrő eszközbe. Az ujjszűrő eszköz tárolja és pozicionálja a lándzsát, illetve kontrollálja a szúrás mélységét.
- ❖ Vegyünk ki egy tesztcsíkot a dobozából, majd a doboz fedelét azonnal zárjuk le, hogy ne kerüljön szennyeződés a tesztcsíkok közé.
- ❖ Készítsük elő a vércukorszintmérőt a használati útmutatóban leírtak alapján.
- ❖ Szúrjuk meg az ujjhegyünket a lándzsával.
- ❖ Az összegyűlt vért cseppentsük a tesztcsík megfelelő részére úgy, hogy a vércsepp lefedje a teljes tesztnyílást.
- ❖ Nyomjunk egy tiszta vattapamacsot a megszárt sebre és állítsuk el a vérzést.

- ❖ A legtöbb vércukorszintmérő készülék néhány másodpercen belül elvégzi a vérminta elemzését, ezt követően olvassuk le az eredményt.
- ❖ A mért értékeket jegyezzük fel egy vércukornaplóba. A kapott értékek mellett jegyezzük fel a mérés pontos időpontját, a mérés körülményeit (pl. étkezés előtt vagy után, fizikai aktivitás után, stb.), lehetőség szerint az elfogyasztott szénhidrát mennyiséget és bevett gyógyszert, az esetleges panaszokat.

- **Hypoglikémia (alacsony vércukorszint)**

Hipoglikémia esetén a vércukorszint értéke 3,0 mmol/l alá csökken.

Okok:

Az ismert diabéteszben szenvedőknek nem termelődik kellő mennyiségű inzulin a szervezetében, így vércukorszintjük csökkentése érdekében inzulint adnak be maguknak. A probléma általában akkor jelentkezik, ha az inzulin beadását követően nem fogyasztanak megfelelő mennyiségű ételt, ilyenkor vércukorszintjük hirtelen lecsökken.

Tünetek:

A kezelt cukorbeteg már felismeri a vércukorszint-csökkenés kezdeti tüneteit és legtöbbször képes megfelelő cukorpótlással rendezni azt. A hirtelen fellépő, jelentős zavart azonban segítség nélkül nem tudja megoldani.

A segélynyújtó számára komoly kihívást jelent a felismerés, hisz a tünetek sok egyéb betegségre is utalhatnak. Nagy segítséget nyújthat, ha a betegnél a betegséget jelző igazolás, karkötő, nyaklánc, vagy a személyi igazolványhoz csatolt kártya van.

- ❖ gyengeség,
- ❖ éhségérzet,
- ❖ émelygés,
- ❖ szédülés,
- ❖ hányás,
- ❖ nyugtalanság,
- ❖ izomremegés,
- ❖ izomgörcsök, görcsroham,
- ❖ kettőslátás,

- ❖ végtaggyengesség,
- ❖ bénulás,
- ❖ sápadt, meleg, verejtékes bőr,
- ❖ acetonszagú lehelet,
- ❖ furcsa viselkedés,
- ❖ részegségre utaló zavart beszéd,
- ❖ ritkán agresszió,
- ❖ súlyosabb esetben légzészavar, eszméletvesztés.

Elsősegély

Eszméletén lévő betegnél:

- a) Teremtse meg a biztonságot!
- b) Nyugtassa meg a beteget, helyezze nyugalomba!
- c) Nagyon fontos a jó kommunikáció. Ennek segítségével kideríthető, hogy a beteg ismert cukorbeteg-e és volt-e már ilyen rosszulléte korábban.
- d) Gondoskodjon a gyors cukorpótlásról, amennyiben önállóan ételt-italt fogyasztani képes. Ülő testhelyzetben kapjon cukrot, **egy pohár cukros vizet** vagy cukros üdítőt, gyümölcslevet.

Eszméletlen betegnél:

- a) Teremtse meg a biztonságot!
- b) Ellenőrizze a reakciókészséget, a légzést. Biztosítson szabad légutat stabil oldalfektetéssel!
- c) Hívjon mentőt (104 vagy 112)!
- d) Kövesse figyelemmel a beteg állapotát, légzését a mentők megérkezéséig!
- e) Óvja a kihűléstől! Lehetőség szerint takarja be.

Eszméletlen sérültet NE próbáljon itatni vagy etetni!

Hívjon mentőt (104 vagy 112) vagy forduljon orvoshoz, ha

- a beteg eszméletlen,
- a magánál lévő beteg állapota romlik,

- cukros étel, ital fogyasztását követően nem javul állapota.

- **Hyperglükémia**

Akkor beszélünk hiperglikémiáról, azaz magas vércukorszintről, ha a vércukorszint 11 mmol/l értéket meghaladó. A magas vércukorszint alkalmanként előfordulhat.

Okok:

- ❖ túl magas gyorsan felszívódó szénhidrát tartalmú ételek fogyasztása,
- ❖ étkezési ritmus felborulása,
- ❖ ha nem megfelelő a gyógyszeres - vagy inzulinkezelés
pl. rossz inzulin pumpa, penna probléma, rossz időpontban szedett gyógyszer stb.,
- ❖ stressz,
- ❖ a megszokottnál kevesebb testmozgás,
- ❖ gyulladásos megbetegedés, fájdalom, műtét, fertőzések,
- ❖ egyéb nem vényköteles gyógyszerek szedése, melyek hozzáadott cukrot tartalmaznak (pl. köptetők),
- ❖ hormonális hatás (főleg gyermekeknél, terhesség során).

Tünetek:

- ❖ Fokozottabb fáradtság, álmoság,
- ❖ Koncentrációs problémák, memória gondok,
- ❖ Szokásosnál fokozottabb szomjúság - vagy éhségérzet,
- ❖ Száraz, viszkető bőr,
- ❖ Homályos látás,
- ❖ Főleg éjszaka jelentkező fokozott vizeletürítés,
- ❖ Gennyes fertőzések kialakulása,
- ❖ Lassabban gyógyuló sebek,
- ❖ Ketonok és cukor megjelenése a vizeletben.

Elsősegély

Eszméletén lévő betegnél:

- a) Teremtse meg a biztonságot!
- b) Nyugtassa meg a beteget, helyezze nyugalomba!
- c) Nagyon fontos a jó kommunikáció. Ennek segítségével kideríthető, hogy a beteg ismert cukorbeteg-e és volt-e már ilyen rosszulléte korábban.
- d) Ha a beteg tudatánál van, és képes nyelni, akkor -ülő testhelyzetben- valamilyen **NEM cukros innivalót** kell itatni vele, hogy megelőzzük a kiszáradást, és azonnal kórházba kell szállítani.

Eszméletlen betegnél:

- a) Teremtse meg a biztonságot!
- b) Ellenőrizze a reakciókészséget, a légzést. Biztosítson szabad légutat stabil oldalfektetéssel!
- c) Hívjon mentőt (104 vagy 112)!
- d) Kövesse figyelemmel a beteg állapotát, légzését a mentők megérkezéséig!

Eszméletlen sérültet NE próbáljon itatni vagy etetni!

4. A **tanulók folyamatos ellátása** biztosítva van. A hatályos magyar jog alapján az oktatók/pedagógusok szakképesítés hiányában nem kötelezhetők egészségügyi műveletek végzésére, illetve az ezzel kapcsolatos döntések következményeinek, felelősségének vállalására. A 26/1997 (IX. 3.) NM rendelet alapján az oktatási intézmény vagy annak fenntartója köteles gondoskodni a megfelelő szakmai személyzet biztosításáról, melynek köszönhetően a diabéteszes gyermek részt vehet az oktatásban (egyenlő bánásmód - 2003. évi CXXV. Törvény - Ebktv).

5. A diabéteszes tanulók megfelelő ellátását biztosító személyek a **2021/2022-es tanévben:**

- Iskola-egészségügyi Szolgálat munkatársai:

Dr. Papp Irén iskolaorvos, Nagyné Kajdi Andrea iskolavédőnő.

6. Az intézmény valamennyi tanulóját folyamatosan **tájékoztatják az osztályfőnökök** a diabéteszsel élők speciális igényeire vonatkozóan, az osztályfőnöki órák keretén belül. Kiemelt szerepet kap a preventív szemlélet kialakítása.

7. Az oktatótestület tagjai **rendszeres tájékoztatást** kapnak az iskolában tanuló és kollégiumban lakó diabéteszes tanulókról.

8. A diabéteszes tanulók **diabéteszes adatlappal** rendelkeznek, ahol feltüntetésre kerülnek a tanuló személyes adatai, a betegségével összefüggő információk, gyógyszerérzékenysége, alkalmazott terápiája, rosszullétei, gondviselő elérhetőségei, kezelőorvos és annak elérhetősége. A tanulók gondviselőjével rendszeres kapcsolattartás van. Az adatlap mindenki számára elérhető, aki kapcsolatban van a tanulóval (pl. oktatók). (1. melléklet)

9. Minden szakképzésben tanuló esetében rendszeresen készül **szülői nyilatkozat** a tanuló egészségügyi állapotáról, krónikus betegségeinek aktuális tényéről. (Megtalálható az orvosi szobában a tanulók EGÉSZSÉGÜGYI TÖRZSLAPJÁBAN.)

10. Az **iskolai védőnővel, iskolaorvossal szoros kapcsolattartás** van a diabéteszes tanulókról, az adatkezelési szabályzat betartása mellett.

III. A diabéteszes anyagcsere ellenőrzéséhez, és az akut anyagcserefelborulás rendezéséhez szükséges eszközök

1. Intézményünk rendelkezik a vércukorszintméréshez szükséges eszközökkel. Biztosítva van és mindig elérhető helyen az inzulinadagolás és az önellenőrzés eszközei intézményben. **Eszközlista** készül a szükséges eszközökről ill. eljárásrend az **eszközök működőképességének ellenőrzéséről** és az egyszer használatos anyagok felülvizsgálatáról. (2.sz. és 3. sz. melléklet)

2. Az intézményünk rendelkezik továbbá: **technikai-, és hypoglikémiás készenléti csomaggal, mely a belső portán van elhelyezve.**

3. A „**technikai csomag**” tartalma: vércukormérő készülék (tű, tesztcsík, elem), elem az inzulinpumpához/szenzorhoz, egyszer használatos steril injekciós tű és fecskendő, kézfertőtlenítő szer/bőrfertőtlenítő szer.

4. **Hypoglikémiás készenléti csomag**” tartalma a következő legyen: szőlőcukor, cukrozott gyümölcsle, keksz.

IV. Törvényi szabályozás

1. A szakképző intézmény vezetője a 18 évnél fiatalabb 1-es típusú diabétesssel élő gyermek, tanuló részére abban az időtartamban, amikor felügyelete alatt áll, az 1-es típusú diabétesssel élő gyermek, tanuló szülőjének, más törvényes képviselőjének kérelmére, a gyermekkori diabétesz gondozásával foglalkozó egészségügyi intézmények szakmai iránymutatása alapján a **speciális ellátást biztosítja**.

2. A szakképző intézmény vezetője a vércukorszint szükség szerinti mérését, valamint szükség esetén orvos értesítését iskolaorvos vagy iskolavédőnök útján a tanítási idő alatt biztosítja.

3. A szülő, vagy más törvényes képviselő az ellátáshoz szükséges kérelmét az Eütv. 15. § (5) bekezdésével összhangban megtett formában nyújtja be.

4. Az intézmény vezetője egy esetleges rosszullét esetén az Eütv.-vel összhangban álló speciális ellátási eljárásrendet alakít ki, amelyet az iskola szabályozó dokumentumai is tartalmaznak.

1. sz. melléklet: DIABÉTESZ ADATLAP

DIABÉTESZES TANULÓ NEVE:

SZÜL.HELY, IDŐ:

ANYJA NEVE:

LAKCÍM:

OSZTÁLY:

FONTOSABB TELEFONSZÁMOK:

SZÜLŐ/GONVISELŐ ELÉRHETŐSÉGE:

OSZTÁLYFŐNÖK NEVE ÉS ELÉRHETŐSÉGE:

KEZELŐORVOS NEVE ÉS ELÉRHETŐSÉGE:

HÁZIORVOS NEVE ÉS ELÉRHETŐSÉGE:

GYÓGYSZERÉRZÉKENYSÉG:

DIAGNÓZIS (BNO):

TERÁPIA:

ROSSZULLÉTEI:

1.
2.
3.
4.
5.

SZAKORVOSI LELETEI ILL. AZ ALKALMAZOTT TERÁPIA LD. MELLÉKELVE!

2. sz. melléklet: VÉRCUKORSZINT MÉRÉSHEZ SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK LISTÁJA

Eszközök	Mennyiségi iránymutat ó	Mennyiség összesen	Mennyiségi eltérés	Megjegyzés
Vércukormérő készülék Típus:				
Tű/Vérvételi lándzsa				
Tesztcsík				
Elem				
Bőr-, kézfertőtlenítő szer				
Műanyag gyűjtő				
Sebtapasz				

3. sz. melléklet: VÉRCUKORSZINT MÉRÉSHEZ SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK MŰKÖDŐKÉPESSÉGÉNEK ELLENŐRZÉSE

ELLENŐRZÉS IDEJE:.....

ELLENŐRZÉSÉRT FELELŐS SZEMÉLY: NAGYNÉ KAJDI ANDREA ISKOLAVÉDŐNŐ

Eszközök	Mennyiségi iránymutató	Mennyiség összesen	Mennyiségi eltérés	Megjegyzés
Vércukormérő készülék típus:				
Tű/Vérvételi lándzsa				
Tesztcsík				
Elem				
Bőr-, kézfertőtlenítő szer				
Műanyag gyűjtő				
Sebtapasz				

Ellenőrzést végző személy aláírása:.....

Nyíregyháza,

3.14. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

Az Európai Unió elvárások alapján a települések, kistérségeknek, régióknak, így Nyíregyházaéknak is, kiemelt feladata a társadalmi egyenlőtlenségek csökkentése. Az esélyegyenlőség biztosítása és előmozdítása nem összemosható, egymást nem helyettesíthető fogalmak, hanem egymás kiegészítői. Az esélyegyenlőség biztosítása olyan, általában passzív cselekedet, amely valamit kinyit, lehetővé tesz az adott védett csoport számára is. Előmozdítása aktív cselekedet, eredménye, hogy a védett csoport tagjai valóban élni tudnak a számukra is nyitott lehetőségekkel.

Esélyegyenlőség érvényesüléséről csak akkor beszélhetünk, ha mindkét cél egyszerre teljesül: az adott védett csoport tényleges résztvevővé válik.

Az intézményben alapelv a megkülönböztetés tilalma, egyenlő bánásmód, az emberi méltóság tiszteletben tartása, a társadalmi szolidaritás.

Az esélyegyenlőség érvényesítése, valamennyi hátrányos helyzetű csoport részére kiemelt feladat. Különösen a halmozottan hátrányos helyzetű (HHH) gyerekek esélyegyenlősége előmozdításának elengedhetetlen feltétele az egyenlő hozzáférés biztosításán túl olyan támogató lépések, szolgáltatások tervezése és megvalósítása, amelyek csökkentik meglévő hátrányaikat, javítják iskolai sikerességüket.

3.15. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok

Azt a tanulót, aki képességeihez mérten

- példamutató magatartást tanúsít,
- folyamatosan jó tanulmányi eredményt ér el,
- az osztály az iskola érdekében közösségi munkát végez,
- az iskolai az iskolán kívüli tanulmányi, sport, kulturális stb. versenyeken, vetélkedőkön, előadásokon, bemutatókon vesz részt,
- bármely más módon, hozzájárul az iskola jó hírnevének megőrzéséhez és növeléséhez az iskola jutalomban részesítheti.

Az iskolában – a tanév közben – elismerésként a következő dicséretek adhatók:

- szaktanári dicséret,
- osztályfőnöki dicséret,
- igazgatói dicséret,
- oktatói testületi dicséret.

Az egész évben példamutató magatartást tanúsító és kiemelkedő tanulmányi és közösségi munkát végzett tanulók a tanév végén:

- szaktárgyi teljesítményért,
 - példamutató magatartásért,
 - kiemelkedő közösségi munkáért
 - példamutató magatartásért és kiemelkedő közösségi munkáért
- dicséretben részesíthetők. A dicséretet a tanuló bizonyítványába be kell jegyezni.

A végzős tanuló, aki a teljes tanulmányi idő alatt kimagasló tanulmányi eredményt ért el Sipkay-díjban részesülhet, melyet a ballagási ünnepélyen az iskola közössége előtt vehet át.

Az a végzős tanuló, aki a teljes tanulmányi idő alatt kiemelkedő közösségi munkát végzett Közösségért Díjban részesülhet, melyet a ballagási ünnepélyen az iskola közössége előtt vehet át.

Az a végzőstanuló, aki kiváló szakmai munkájának elismeréseként Kiváló Ifjú Kereskedő / Vendéglátós Díjban részesül, melyet a ballagási ünnepségen az iskola közössége előtt vehet át.

Kiemelkedő sportmunkáért díj, melyet a ballagási ünnepségen az iskola közössége előtt vehet át.

Valamennyi DÍJ odaítélésének részletes szabályozását a házirend 4. számú melléklete tartalmazza.

Az iskolai, megyei, regionális, országos szintű versenyek első három helyezettje oklevelet és tárgyjutalmat kaphat átadása évközben az iskolai ünnepségek előtt.

3.16. Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek

Az oktatói testület fontos feladata, hogy tanulóink az alapkompenciák elsajátításán túl, olyan kompetenciákat sajátítsanak el, melyek a munkaerőpiac változó igényeihez való alkalmazkodást teszik lehetővé. A folyamatosan változó elvárásokhoz igazodva, új módszertani megoldásokra van szükség. Az együttműködést, kreativitást fejlesztő módszer pl a projekt alapú oktatás. Ez olyan teret ad a tanulóknak, ahol egy több oldalról megközelíthető probléma /feladat együttes megoldásán dolgoznak. Tevékenység központú, közös gondolkodást igényel tanulók és oktatók között. Az oktatói szerep megváltozik általa. A digitális tananyagok alkalmazásának elterjedésében is sok új lehetőséget kínál a módszer, melyre a diákok fogékonyak, szívesen alkalmazzák.

Ezen célok mentén feladatunk, hogy tanulóinkat a változásra és az ahhoz való alkalmazkodásra felkészítsük.

3.17. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez az emeltszintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok és követelmények a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján

Az emelt szintű érettségi vizsgára a 40/2002. (V.24) rendeletben meghatározottakat alapul véve készítjük tanulóinkat az emelt szintű érettségi vizsgára a korábbiakban megadott vizsgatárgyak esetén.

4. Képzési program

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott descriptorokra (képesség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó Képzési és Kimeneti Követelmények a www.nive.hu oldalon elérhetőek az ágazatért felelős Minisztere által 2020.05.19-én időbélyegzővel ellátott, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

4.1. Projektértékelés szabályai

A projekt oktatás során az értékeléskor a KKK-ban meghatározott descriptorok mentén történik az értékelés.

Minden projekt végén a projekt felelős értékeli a projekteket egységes szempontok alapján, a tantárgy vagy képzési terület oktatása során fejlesztendő kompetenciáknak megfelelően.

KÉPESSÉGEK, készségek	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek	_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága	_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések	mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben

tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le. A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

4.2. A projektértékelés dokumentuma

Értékelő lap:

Projekt :								
Név	Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉG	ISMERETEK	ATTITŰDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG	SZÖVEGES ÉRTÉKELÉS	PONT	

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Projekt				
				9. évfolyam		10. évfolyam		
				A háztartások költségvetése	Vállalkozás alapítása, működtetése	Tudatos vásárló	Globális kereskedelem	Marketing a kereskedelemben
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	Gazdasági alapfogalmak	24	8	8	4		4
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	A háztartás gazdálkodása	33	33				
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	A vállalat termelői magatartása	51		51			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	20	3	8	4		5
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	Jogi alapfogalmak	15	2	5	4		4
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	Tudatos fogyasztói magatartás	15	2		13		
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	Marketing alapfogalmak	36			6		30
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalászási ismeretek	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	22			5	12	5

Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalkozási ismeretek	A vállalkozások gazdálkodása	9		9			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalkozási ismeretek	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27	4	9	4	2	8
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalkozási ismeretek	Statisztikai alapfogalmak	36	12	6	8	2	8
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalkozási ismeretek	Álláskeresés	5	4	1			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalkozási ismeretek	Munkajogi alapismeretek	5		5			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalkozási ismeretek	Munkaviszony létesítése	5			3	1	1
Kereskedelem alapozás	gazdasági és vállalkozási ismeretek	Munkanélküliség	3					3
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Kapcsolatok a mindennapokban	18	8	10			
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18	2	6	8	2	
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	A kommunikációs folyamat	36	7	12		4	13
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Ön- és társismeret fejlesztése	36	7	8	10		11
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Munkavédelmi ismeretek	4	4				
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Tízujjas vakírás	104	30	46	22	6	

Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Digitális alkalmazások	54	2	8	5	3	36
--------------------------	--------------	------------------------	----	---	---	---	---	----

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Áruforgalmi folyamat	48	48		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Munka-, tűz- és balesetvédelem	48	48		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Környezetvédelem	48	48		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Árufőcsoportok	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus -	Kereskedelem alapjai	Árarendszerek	36	36		

emeltszintű képzés						
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Csomagolástechnika	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Termékkihelyezés és forgalmazás	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Áruforgalmi folyamat	48		48	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Digitális és analóg eszközök használata	48		48	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Pénzkezelés	48		48	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Termékkihelyezés és forgalmazás	36		36	

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Fogyasztóvédelmi alapok	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Árképzés	54	54		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Készletgazdálkodás	54	54		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Humán erőforrás tervezés	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Közterhek	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus -	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Költségek	36		36	

emeltszintű képzés						
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Eredményesség	78			78
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Vagyonvizsgálat	77			77
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Gazdasági szervezetek	54			54
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	A vállalkozások vagyona és finanszírozása	54			54
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Hatóságok és felügyeleti szervek	54			54
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Üzleti terv készítése	55			55

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	A marketing sajátosságai és területei	24	24		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Vásárlói magatartás	24	24		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Piackutatás, - szegmentáció és célpiaci marketing	24	24		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Termékpolitika	18		18	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Árpolitika	18		18	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés		Értékesítéspolitik a	18		18	
Kereskedő és webáruházi technikus -	Marketing	Szolgáltatásmark eting	18		18	

emeltszintű képzés						
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Reklám	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Személyes eladás	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Eladásösztönzés	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Direkt marketing	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Arculat kialakítás	22			22
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Online marketing	22			22

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Az elektronikus kereskedelmi rendszer felépítése és működése/működtetése	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	A multimédiás és kommunikációs alkalmazások, weblapkészítés és működtetés	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Adatbáziskezelés	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Mobil alkalmazások	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Szoftverhasználati jogok	31			31
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Online vállalkozások, online kereskedelmi platformok	62			62

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Logisztikai feladatok	62			62
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Ügyfélkapcsolatok menedzselése	62			62

Képzési program

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képeség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Kereskedelem
2.	A szakma megnevezése:	Kereskedő és webáruházi technikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 0416 13 03
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Kereskedelem ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Kereskedő, Vezető eladó, Telefonos multimédiás értékesítési ügynök, kereskedelmi ügyintéző, Kereskedelmi egységet folytató vezetője,
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: óra Technikumi oktatásban: - Érettségire épülő oktatásban: óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával	

	<p>– kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.!)</p>	
11.	<p>A képzés célja:</p>	<p>A kereskedő és webáruházi technikus képzés, olyan komplex tudást adó szakmai oktatás, amely teljesen új távlatokat nyit a kereskedelmi folyamatokban, az online értékesítésben, úgymint a digitalizáció vagy a technológiai újítások az áruforgalom területén.</p> <p>A szakképzett technikus kereskedelmi egységet és webáruházat működtet. Feladata az áruforgalom lebonyolítása, az áruk adás-vétele, amely magában foglalja a B2B, a B2C kereskedelmi és webáruházi értékesítést.</p> <p>Megtervezi, elemzi, értékeli az áruforgalmi tevékenységet. A vállalkozás nyereséges gazdálkodása érdekében alkalmazza a gazdasági, a marketing, a jogi ismereteket, melynek következtében képes kialakítani a kereskedelmi egység külső/belső arculatát, termék-, ár-, értékesítési-, és kommunikációs politikáját.</p> <p>Irányítja, szervezi és ellenőrzi a kereskedelmi egység szabályszerű működését, ellátja a nyilvántartással, az vásárlók kezelésével, az adatszolgáltatással, az adatok védelmével kapcsolatos adminisztratív feladatokat.</p> <p>Kezeli a megrendeléseket, a törzsvásárlói nyilvántartásokat, a bónuszrendszereket.</p> <p>Árukatalógusokat, árjegyzékeket állít össze.</p> <p>Konkurencia elemzést végez a termékkereskedelem területén.</p> <p>A legkorszerűbb digitális és technológiai ismereteinek alkalmazásával irányítja a kereskedelmi és</p>

		<p>elektronikus rendszerek folyamatszervezését, informatikai megvalósítását.</p> <p>Aktualizálja az online tartalmakat, részt vesz az aktuális online, offline kampányok lebonyolításában. Szakszerűen kommunikál idegen nyelven. Feladatait környezettudatosan, a fenntarthatóság jegyében végzi.</p>
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kereskedő és webáruházi technikusként elindítja és működteti a bolti és az e-kereskedelmi egységeket.	Ismeri a bolti és az e-kereskedelmi vállalkozások alapításának, működtetésének feltételeit, előírásait.	Törekszik a tevékenységéhez legjobban illeszkedő vállalkozási forma megválasztására.	Önállóan képes vállalkozást alapítani és működtetni a jogszabályi előírások betartásával.
2	Feltérképezi a piacon megtalálható különböző webáruházi rendszereket.	Pontosan megnevezi a különböző webáruházi rendszerek előnyeit egyedi webáruház létrehozásáról.	Törekszik arra, hogy megvizsgálja ezeket a rendszereket pénzügyi és marketing szempontból egyaránt.	Felelősen dönt a számára legoptimálisabb webáruházi rendszer kiválasztásáról.
3	Folyamatosan figyeli az aktuális vállalkozói hiteleket és pályázati felhívásokat.	Felismeri a pályázatokban rejlő lehetőségeket vállalkozása fejlesztéséhez.	Törekszik a pályázattal elnyert projekt tökéletes megvalósítására.	A pályázati elszámolást precízen végzi, annak tartalmáért, valódiságáért felelősséget vállal.
4	Tanulmányozza az offline és az online világban működő kereskedelmi vállalkozások új kihívásait.	Azonosítja az új tereket és piacokat, az új kiskereskedelmi modelleket.	Nyitott az új kiskereskedelmi modellek elsajátítására, bevezetésére, mint pl. a hibrid tér, a kiterjesztett valóság, okos kiskereskedelem stb.	Önálló javaslatot fogalmaz meg a vezetőség felé az új stratégiai koncepciókkal és trendekkel kapcsolatban.
5	Kiszámolja és elemzi az áruforgalmi	Összefüggéseiben ismeri a likviditási mutatókat, a cash-	Motivált a vállalat gazdasági és marketing	Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	tevékenységet meghatározó mutatókat, amelyek a gazdálkodás eredményességét segítik.	flow fogalmát, kimutatását, jelentőségét, a pénzügyi kimutatások eredményeit, a jövedelmezőségi mutatókat, a finanszírozási lehetőségeket.	stratégiájának meghatározásában.	javítására, hogy a mutatók a tervezett szintet hozzák az eredményes működés érdekében és az alkalmazott stratégia sikerességében.
6	Bolti és e-kereskedelmi megrendeléseket vesz fel és készít, beszerzést végez, készletnyilvántartást vezet és értékesít.	Értelmezi és felismeri a közöttük lévő logikai kapcsolatokat, összefüggéseket. Ismeri a vállalkozás áruforgalmi folyamatát, annak rendszerét, a megrendelések folyamatát, a készletpolitikáját, az ehhez alkalmazott készletnyilvántartó programokat, a leltározás folyamatát, az áruk eladásra való előkészítését, az eladótéri és weboldali elhelyezését, továbbá ismeri az értékesítési módokat és az értékesítés	Törekszik a megrendelések határidőre történő teljesítésére, a megfelelő készletnagyság biztosítására, annak ellenőrzésére, valamint motivált az eladások számának növelésében.	Munkahelyi vezetőjével egyeztetve dönt a készletállomány nagyságáról, a megfelelő raktárkezelői program alkalmazásáról, használatáról. A beszállítói partnerekkel együttműködik, új megoldásokat kezdeményez a termékek értékesítésében.

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
		folyamatát.		
7	Felméri és összeállítja a kereskedelmi egység áruválasztékát.	Megfelelő termékismerettel rendelkezik és felismeri az új termékek forgalmazásában lévő lehetőségeket, nyitott az újdonságok iránt.	Szem előtt tartja a termékeken található jelölések, az áruk címkéjén lévő információk pontos adattartalmát, a fogyasztói árak egyértelmű feltüntetését.	Betartja a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos szabályokat, a speciális előírásokat.
8	Meghatározza a létszám- és bérgazdálkodási, valamint a jövedelmezőségi mutatókat, a fizetendő adókat.	Ismeri a bevételeket és költségeket, valamint ezen tényezők profitra gyakorolt hatását. Tudja az adózással kapcsolatos előírásokat.	Törekszik az eredményes működésre, a profit maximalizálására.	Munkahelyi vezetőjével felelős döntéseket hoz a pénzügyi kockázatok csökkentése érdekében. Felelősen jár el az adózással kapcsolatos jogszabályi előírások betartásában.
9	Megtervezi a vállalat számára legjobb elektronikus beszállítói rendszerek folyamatszervezését, logisztikáját, beszerzi az ehhez szükséges szoftvereket.	Részletesen ismeri a piacon jelenlévő leginnovatívabb technológiákat, szoftvereket, fulfillment webshop logisztikát, cégeket, a	Nyitott a legújabb e-kereskedelmi raktárlogisztika folyamatainak elsajátítására, a globális szemlélet kialakítására, a	Vezetői irányítással kreatívan hozza meg döntéseit a vállalat számára legoptimálisabb logisztikai rendszer használatáról, a big data és mesterséges

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
		felhőalapú logisztikai platformokat.	nemzetközi terjeszkedésre, a legjobb alvállalkozók, szolgáltatók, vagyis a 3PL (Third Party Logistics) felkutatására.	intelligencia (chatbot) alkalmazásáról, a fulfillment cégek igénybevételéről.
10	Felméri a kiskereskedelemben alkalmazott digitális technológiákat és azok szerepét a saját vállalatánál.	Ismeri a hagyományos digitális eszközöket, (pl. vonalkód, QR kód a termékeken, digitális polccímke, önkiszolgáló pénztárgépek, online pénztárgépek, interaktív információs táblák, click-and-collect, click-and-drive stb...).	Elkötelezett az új digitális technológiák tanulmányozása, bevezetése mellett, mint pl. a mobil-applikációk, mobiltelefonos fizetés, eladó- és kasszamentes boltok, dinamikus árazás, intelligens bevásárlókocsi, virtuális bevásárlókosár, tájékoztató szkennerek vásárlóknak, kiszolgáló robotok stb.	Munkahelyi vezetőjével egyeztetve dönt a hagyományos és az új digitális technológiák alkalmazásáról, új megoldásokat kezdeményezve, melyek a vállalat számára a legoptimálisabb előnyöket jelentik a piacon.
11	Összeállítja a kereskedelmi vállalat számára legelőnyösebb	Ismeri az értékteremtés fogalmát, a vásárláshoz vezető	Motivált az új trendek megismerésében a marketing területén,	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a vezetőség részére a

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	marketing stratégiát.	utat, a „Brand” fogalmát, a piackutatás jelentőségét, a marketing-kommunikációs mixet, a direkt-marketinget, az online marketinget, a gerillamarketinget, a B2B és B2C marketinget, a közösségi oldalak erőteljes szerepét az eladásban.	mint a tartalomalapú marketing, értékesítés, perszónafókuszú megközelítés, vásárlói úton alapuló kommunikáció, konverzióalapú megközelítés, vagy a social media kihagyhatatlansága.	hagyományos és az új technikák alkalmazására, vagy a kettő kombinációjára.
12	Részt vesz a különböző marketing akciók összeállításában, kampányok lebonyolításában, az árubemutatókon. Működteti a kereskedelmi vállalkozás törzsvásárlói rendszerét, az ehhez kapcsolódó nyilvántartásokat.	Tudja és érti a különböző promóciók, kampányok, akciók, hűségprogramok jelentőségét, eladásösztönző szerepét az értékesítésben.	Elkötelezett a kereskedelmi egységben, webáruházban meghirdetett akciók, törzsvásárlói programok sikeres lebonyolításában.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a vásárlói lojalitás elmélyítésére, új speciális kampányok szervezésére.
13	Megvizsgálja az értékesítés hatékonyságát segítő	Összefüggéseiben ismeri a stratégiák nehézségeit és	Kereskedelmi munkája során törekszik a legjobb	Felismeri, ha nem megfelelő döntést hozott és képes az

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	tényezőket az értékesítési stratégia kialakításához a bolti és elektronikus kereskedelemben egyaránt.	gyenge pontjait, az optimalizálást, a "multichaneling"-többcsatornás értékesítést, az elektronikus piacot, annak formáit, az értékesítési módokat.	stratégia kialakítására, a vállalat profiljához illő értékesítési mód(ok) kiválasztására.	önkorrekcióra, szükség esetén vezetői segítséget vesz igénybe.
14	Társalgási szinten kommunikál a választott idegen nyelven.	Ismeri a szakmájához kapcsolódó szakkifejezéseket.	Figyelemmel kíséri az új technológiák idegen nyelvű leírásait, melyet fel tud használni munkája során.	Folyamatosan képzeti magát a szakmai nyelvtanulásban.
15	Szakszerűen kezeli a pénztárgépet és a pénztárgép terminált.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működését, a pénztáros feladatait. Segítséget nyújt a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgépek használatához.	Törekszik a precíz és pontos munkavégzésre a kasszázónában.	Felelősséget vállalja pénzkezelési szabályzat előírásainak betartására.
16	Kialakítja a bolti és a webáruházi fizetési lehetőségeket, a különböző fizetési módokat.	Részletesen ismeri a különböző fizetési módokat: készpénz, bankkártya, hitelkártya, utalvány, mobilfizetés, banki átutalás, utánvétes	Nyitott az új fizetési módok elsajátítására, a kereskedelmi egységben történő alkalmazására.	Felelősséget vállal a kereskedelmi egységben történő szigorú fizetési előírások, szabályok betartására.

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
		rendelés. PayPal, Barion, SimplePay. Felvilágosítást ad az érdeklődő vevők számára.		
17	Elkészíti az értékesítéshez szükséges fuvarokmányokat (szállítólevél), valamint a bizonylatokat (nyugta, számla).	Ismeri az okmányok és bizonylatok alaki és formai követelményeit, azok adattartalmát.	Törekszik az üzleti életben fontos szakszerű dokumentálásra.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat, okmány megfelelőségéért, a jogszabályi előírások betartásáért.
18	Beszerzi a kereskedelmi vállalkozás típusának megfelelő különböző árumozgató gépeket (pl. béka, molnár kocsi stb.), berendezéseket (pl. hűtőgépek, mérlegek stb.) és egyéb eszközöket (árazó gép, digitális árcímke stb.) valamint a megfelelő szoftvereket.	Ismeri a kereskedelemben használatos árumozgató gépek, berendezések, szoftverek általános működését.	Törekszik a különböző árumozgató gépek, berendezések rendeltetésszerű és szakszerű használatára, a szoftverek megfelelő alkalmazására.	Munkáját a gépek kezelési utasításában foglaltak szerint és a munkavédelmi szabályok betartásával végzi és dokumentálja.
19	Betartja a fogyasztóvédelmi törvényben foglaltakat,	Ismeri a fogyasztókat megillető jogokat, és az áruk forgalomba	Törekszik a kereskedelmi egység és a vevő	Képes a hibák önálló javítására a panaszok és a

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	a fogyasztói érdekek védelmét, arról szabályszerűen tájékoztatja a vásárlókat.	hozatalának kötelező előírásait.	szempontjából a leghatékonyabb módon kezelni a fogyasztóvédelmi panaszokat.	reklamációk nagyfokú csökkentése érdekében.
20	Szakemberként kezeli a fogyasztói reklamációkat, visszajelzéseket, jegyzőkönyvet vesz fel, tájékoztat a panaszkezelési és vitarendezési szabályzatról, az elállási jogról.	Részletesen ismeri a különböző kommunikációs szituációknak megfelelő pozitív megoldásokat.	Értékként tekint a vásárlóval való empatikus és udvarias kommunikációra.	Felelősen jár el a fogyasztó kifogásaival kapcsolatban.
21	Alkalmazza a személyes adatok védelméről szóló előírásokat és elkészíti az ehhez kapcsolódó adminisztrációs feladatokat.	Ismeri az adatvédelemre vonatkozó legfontosabb alapfogalmakat, az adatkezelés feltételeit.	Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti az adatok jogszerű kezelését.	Betartja és betartatja az adatvédelmi szabályokat.
22	Munkája során alkalmazza a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait, az aktuális környezetbarát megoldásokat, termékjelzéseket, nemzetközi	Tevékenysége során értékként tekint a szelektív hulladékkezelésre, a környezet- és egészségtudatos gazdálkodásra, valamint a	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
		jelöléseket.	fenntarthatóságra.	
23	Munkája során alkalmazza a munka-, tűz- és balesetvédelmi, előírásokat. Kezeli a rendkívüli eseményeket.	Ismeri a baleseti veszélyforrásokat, tudja mi a teendő baleset esetén. Ismeri a munkavédelmi előírásokat a kereskedelem területén.	Törekszik a biztonságos és precíz munkavégzésre.	Felelős a hatáskörén belüli munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályok betartásáért.
24	Betartja a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmára vonatkozó jogi szabályozást és annak megfelelő szakmai gondossággal jár el.	Ismeri a tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat folytatásának fogyasztóvédelmi, illetve versenyjogi vonatkozásait.	Törekszik az értékesítéssel vagy eladásösztönzéssel közvetlen kapcsolatban álló magatartása, munkája, reklám- illetve marketing- tevékenysége vagy egyéb kereskedelmi kommunikációja során a vevő érdekeinek tiszteletben tartására.	Felelős a hatáskörén belül a tisztességes kereskedelmi gyakorlat szabályainak betartásáért.

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

2. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Ágazati alapvizsga	elégséges megléte
2.	Valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése	2 év
3.	Szakirányú alapképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
4.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat	Szükséges
5.	Pályaalkamassági vizsgálat	nem szükséges

3. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhelyvezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<p>Eszközjegyzék szakirányú oktatásra</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Árutároló és -bemutató berendezések ● Árumozgató gépek, eszközök ● Mérőeszközök ● Hűtőberendezések ● Vágóeszközök ● Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó ● Kódleolvasó ● Elektronikus áruvédelmi eszközök és biztonsági berendezések ● Formanyomtatványok, bizonylatok ● Irodatechnikai eszközök ● Hálózat ● Számítógép internetkapcsolattal ● Irodai szoftverek ● Mobil alkalmazások ● Ügyviteli szoftverek
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

5. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):		
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):		
3.	A foglalkozások összes óraszám:		

Projekt 1. – 11.évfolyam Az üzlet működtetése

<p>Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)</p>	<p>Munka-, tűz és balesetvédelem 10 óra</p>	<p>Munka-, tűz- és balesetvédelem A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei Veszélyforrások és kockázati tényezők a munkahelyen Tűz- és égésvédelmi alapfogalmak Tűzvédelmi szabályzat Tűzriadó terv tartalma Tűzoltókészülékek A tűz jelzése, oltása Balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása Munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja</p>
	<p>Környezetvédelem 18 óra</p>	<p>Környezetvédelem A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben Talaj- és légszennyezés Az üvegházhatás jelensége, következményei Hulladékgazdálkodás A hulladékok fajtái, csoportosítása A hulladékok gyűjtésének és szállításának módozatai Veszélyes anyagok kezelése A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés előnyei Víz-, zaj- és rezgésvédelem</p>

	Digitális és analóg eszközök használata 6 óra	Digitális és analóg eszközök használata Árumozgató gépek, eszközök fajtái, használati szabályai a gyakorlatban Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (hűtőberendezések, mérle-gek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Fogyasztóvédelmi alapok 4 óra	Fogyasztóvédelmi alapok A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok A fogyasztóvédelem intézményrendszere A fogyasztókat megillető alapjogok Termékfelelősség, minőség Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató CE megfelelési jelölés Szabvány, szabványosítás A fogyasztók tájékoztatása A termék címke adattartalma Szavatosság, jótállás Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok Fogyasztói panaszok kezelése Vitás ügyek rendezése Hatósági ellenőrzés

	<p>Üzemeltetés jogi feltételei 2 óra</p>	<p>Üzemeltetés jogi feltételei Az interneten létrejött szerződések követelményei A szolgáltatók felelőssége és a fogyasztói jogok védelme</p>
<p>Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)</p>	<p>Humán erőforrás szervezés 2 óra Összesen 42 óra</p>	<p>Humán erőforrás tervezés A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése</p>

Projekt 1. - 11. évfolyam Az üzlet működtetése

Projektfeladat: Mutassa be a gyakorlati munkahelyén a kereskedelmi egységben előforduló veszélyforrásokat (árumozgató gépek, eszközök), valamint azt, hogy az üzlet milyen tűzvédelmi szabállyal, tűzriadótervvel rendelkezik. (munkavállalók tájékoztatása, tűz és balesetvédelmi oktatása) Térjen ki arra, hogy a gyakorlati munkahely milyen erőfeszítéseket tesz annak érdekében, hogy az értékesítés során keletkezett hulladékokat hogyan hasznosítják újra. (veszélyes anyagok, szelektív hulladékgyűjtés, hulladék gazdálkodás, talaj és légszennyezés, víz zaj és rezgésvédelem) Készítsen fotókat, képeket, és dokumentálja azokat! A feladatot az oktatóknak bemutatják az iskolában.

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből írásbeli feladatlap formájában kerül számonkérésre

Dátum: 20.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1. számú melléklet

Az üzlet működtetése	project 1.
Munka tűz és balesetvédelem	10 óra
Környezetvédelem	18 óra
Digitális és analog eszközök használata	6 óra
Fogyasztóvédelmi alapok	4 óra
Üzemeltetés jogi feltételei	2 óra
Humán erőforrás szervezés	2 óra
Összesen	42 óra

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitáliskompetenciák
Betartja a munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	
Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tüzesetén.	Teljesen önállóan		
Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívülieseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívülieseményeket.	Instrukcióalapján részben önállóan		
Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladékkezelésének módjait és szabályait.	Teljesen önállóan		
Szakemberként használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Számítógép és PDA használata
A kapott információk alapján rangsorolja és meg szervezni a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.	Teljesen önállóan		
Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.	Teljesen önállóan		Lopásgátló eszközök használata

Projekt 2.- 11. évfolyam Az áru beszerzésétől az áru átvételéig

Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)	Áruforgalmi folyamat 64 óra	<p>Áruforgalmi folyamat</p> <p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei</p> <p>Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés</p> <p>Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén</p> <p>A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése</p> <p>Az áruk raktári elhelyezése és tárolása</p> <p>Tárolási rendszerek és tárolási módok</p> <p>A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása</p> <p>A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhány és leltártöbblet oka</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése</p> <p>Az áruk eladótéri elhelyezése</p> <p>Az egyes értékesítési módok jellemzői, előnyei, hátrányai</p>
	Specifikus termékismeret 4 óra	<p>Specifikus termékismeret</p> <p>A külső gyakorlati helyszínen található vállalatspecifikus termékek ismerete</p>
	Csomagolástechnika 2 óra	<p>Csomagolástechnika</p> <p>A csomagolás fogalma, funkciói</p> <p>A csomagolásra vonatkozó előírások</p> <p>A csomagolásnál használt anyagok jellemzői</p> <p>A csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk</p> <p>A csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések fajtái és értelmezésük</p> <p>Reverz logisztika, a csomagolóeszközök összegyűjtése, újrahasznosítása</p>
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing)	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban 2 óra	<p>Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban</p> <p>Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek</p>

alappjai, marketing kommunikáció)		
	Humán erőforrás szervezés 2 óra	Humán erőforrás tervezés A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése
	Költségek 2 óra	Költségek A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal

Projekt 2.- 11. évfolyam Az áru beszerzéstől az áru átvételéig

Projektfeladat: Mutassa be az áruforgalmi folyamat elemei közül az árubeszerzést, gyakorlati munkahelyén! Milyen szempontok alapján történik a szállító partnerek kiválasztása (minőség, ár, megízhatóság, szállítás gyakorisága, fizetési feltételek) Valamint mutassa be, hogy milyen módon történik az áru átvétele (mérlegek, hőmérők, anyagmozgató eszközök), és térjen ki a minőségi, és mennyiségi áruátvételére, és dokumentálja azokat. Az áruátvételhez milyen adminisztrációs bizonylatok kapcsolódnak (számla, szállítólevél), gyűjtse össze a bolt által használt bizonylatokat, és dokumentálja azokat! Készítsen fotókat, képeket, és dokumentálja azokat! A feladatot az oktatóknak bemutatják az iskolában.

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja szóbeli, valamint a bizonylatok kitöltése írásban.

Dátum: 20.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1. számú melléklet

Az áru beszerzéstől az áru átvételéig	projekt 1.
Áruforgalmi folyamat	64 óra
Specifikus termékismeret	4 óra
Csomagolástechnika	2 óra
Fogyasztó trendek a vásárlói kosárban	2 óra
Humán erőforrás szervezés	2 óra
Költségek	2 óra
Összes óraszám	76 óra

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitáliskompetenciák
A készletfigyelés és akészletváltozás alapjáninformációt ad azárurendelés-hez.	Ismeri azárube-szerzésfogalmát, folyamatát.	Instrukcióalapján részbenönállóan	Önállóság, pontos- ság, felelősség- tudat, szabálykövetés	
Mennyiségi, minő- ségi áruátvételt végez. Hibásteljesí- tés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonyla- tait és a hibástelje- sítés esetén felme- rülő teendőket.	Teljesenönállóan		
Az áru jellegének megfelelően szak- szerűen elhelyezza raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.	Teljesenönállóan		
Szabályszerűen használja gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereske- delmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.	Teljesenönállóan		
Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének meg- óvását.	Ismeri a készletgaz- dálkodással kapcsó- latos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Teljesenönállóan		
Használja akészlet- nyilvántartó prog- ramokat.	Ismeri a készlet-nyilvántartó rend- szereket.	Teljesenönállóan		Készletnyilvántartó program
Részt vesz a leltáro- zás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és- többleteket.	Instrukcióalapján részbenönállóan		PDA-leolvasóhasz- nálata

Aze-kereskedelemben kapottmegrendelésekfeldolgozásához ésviszsaigazolásához adatbázistkezel.	Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozószabályokat, ismeriaz adott szoftverhasználatát.	Instrukcióalapján részbenönállóan		Eladóiprogram használata
Az online rendelt árukat kommissiózza és expediálja.	Ismeriaz áruösszeállításés -kiszállításmunkafolyamatát.	Teljesenönállóan		
Elvégezi azalapvetőkereskedelmi számításokatés értelmezi azeredményeket.	Ismeri azalapvetőkereskedelmiszámításokat	Teljesenönállóan		

Projekt 3.- 11. évfolyam Készletezés

Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)	Áruforgalmi folyamat 40 óra	A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei Az árubeszerezés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése Az áruk raktári elhelyezése és tárolása Tárolási rendszerek és tárolási módok A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka Az áruk eladásra történő előkészítése Az áruk eladótéri elhelyezése Az egyes értékesítési módok jellemzői, előnyei, hátrányai
	Specifikus termékismeret 2 óra	A külső gyakorlati helyszínen található vállalat-specifikus termékek ismerete
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Termék kihelyezés és forgalmazás 4 óra	Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai. Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése A fogyasztói ár feltüntetése Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése Árjelző táblák, vonalkódok készítése Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben Az eladóval szemben támasztott követelmények Az eladás technikája a gyakorlatban Rendkívüli események fajtái, kezelése

	Készletgazdálkodás 8 óra	A készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük Az áruforgalmi mérleg A leltáredmény megállapítása
	Költségek 2 óra	A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal

Projekt 3.- Készletezés

Projektfeladat: A gyakorlati munkahelyén tetszőlegesen válasszon ki egy termékcsoporthoz (pl. kenyér pékárú) és vegye figyelembe azt, hogy milyen tényezők befolyásolhatják a készletnagyságot! pl. maradjunk a kenyérnél, mindig a forgalom igényeihez igazítjuk, pl. ünnepek előtt, húsvét, karácsonykor többet rendelünk, pl. a beszerzés gyakorisága, gyakrabban szerezzünk be kisebb mennyiséget a frissesség miatt, figyelembe kell venni a tárolókapacitás nagyságát is, tárolási körülmények, higiéniai előírások betartása, termék minőségének megőrzése. Az üzlet pénzügyi helyzete befolyással van a készletnagyságra. pl. Érdemes elgondolkodni, hogy saját sütőt érdemes-e beszerezni? A felhalmozódott készlet többletmunkát eredményez (termék minősége romlik, plusz tárolási költségek, termék átválogatása plusz munkaerőt igényel. Milyen lehetőségei vannak a boltoknak a felhalmozódott készletek értékesítésére? Gyakorlati munkahelyén győződjön meg arról, hogy hogyan szervezik meg a az akciókat, konkrét példán keresztül! pl. (válasszon ki egy tetszőleges akcióba szánt terméket, határozza meg az akciós termék helyét, határozza meg a kínálópult, és hostessek helyét, határozza meg az akcióba kívánt termékekhez szükséges eszközöket (tálca, szalvéta, műanyag kés, villa stb., jól látható helyre felrögzíteni a plakátokat, feliratokat, display. ***Egyéb, más akcióba szánt terméket is elfogadunk. pl. közeli szavatossági idő lejáratú miatt, pékárúnál pl. este 18h után féláron értékesítjük stb.*** Készítsen fotókat, képeket, és dokumentálja azokat! A feladatot az oktatóknak bemutatják az iskolában.

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja írásbeli.

Dátum:

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1. számú melléklet

Készletezés	projekt 3.
Áruforgalmi folyamat	40 óra
Specifikus termékismeret	2 óra
Termék kihelyezés és forgalmazás	4 óra
Készletgazdálkodás	8 óra
Költségek	2 óra
Összesen:	56 óra

2.sz táblázat A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt ad a vezető árubeszerzési munkájához.	Ismeri a beszerzés folyamatát, helyét és szerepét az áru forgalomban.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik pontosan, megbízhatóan, a meghatározott módszertan szerint eljárni, csapatban és önállóan is megfelelő munkát végezni.	A számítógép, digitális eszközök és mobil eszközök magas szintű használata
Átveszi mennyiségileg és minőségileg az árut, elvégzi a hibás teljesítésből adódó teendőket.	Ismeri az áruátvétel gyakorlatát és a teendőket hibás teljesítés esetén.	Teljesen önállóan		
Készletre veszi az árut, és szakszerűen elhelyezi a raktárban.	Elsajátította az áruk raktári elhelyezésének módozatait és a digitális készletre vételt.	Teljesen önállóan		
Leltárt készít vagy közreműködik a leltározásban.	Ismeri a leltározás gyakorlatát.	Instrukció alapján részben önállóan		

Előkészíti az árut értékesítésre, árut ajánl, segíti a vevők tájékozódását, elad.	Megtanulta az áruk eladótéri elhelyezésének szabályait és az eladási technikákat.	Teljesen önállóan		
Használja a kereskedelmi egység gépeit, eszközeit.	Ismeri a gépek, berendezések használati szabályait a gyakorlatban.	Teljesen önállóan		
Kézpénzzel és készpénzkímélő módon fizettet.	Ismeri a pénztárterminálok működését.	Teljesen önállóan		
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munka-, tűzvédelmi követelményeket.	Ismeri a veszélyforrásokat a munkahelyén, és tudja a teendőket.	Teljesen önállóan		
Betartja és betartatja a munkahelyén a környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyes hulladékok kezelésének rendszerét és szabályait.	Teljesen önállóan		

Projekt 4.- 11. évfolyam Értékesítés

Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)	Áruforgalmi folyamat 58óra	Nagykereskedelem, kiskereskedelem, külkereskedelem, belkereskedelem fogalmai, a bolti kiskereskedelem fajtái, a bolt nélküli kiskereskedelem fajtái, Értékesítési módok, berendezései
	Pénzkezelés 30 óra	A pénzforgalom általános szabályai Pénzforgalmi számla nyitása Készpénzes, készpénzkímélő és készpénz nélküli fizetési módok Fizetési számlák fajtái Pénztárgépek fajtái, szerepük a kereskedelemben A pénztárnyitás feladatai Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai A valutával történő fizetés szabályai Nyugtaadási kötelezettség Gépi/ kézi készpénzfizetési számla A pénztárzárás feladatai A pénztáros elszámoltatása
	Specifikus termékismeret 2 óra	A külső gyakorlati helyszínen található vállalatspecifikus termékek ismerete
	Csomagolástechnika 30 óra	A csomagolás fogalma, funkciói A csomagolásra vonatkozó előírások A csomagolásnál használt anyagok jellemzői A csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk A csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések fajtái és értelmezésük Reverz logisztika, a csomagolóeszközök összegyűjtése, újrahasznosítása

	Termékkihelyezés és forgalmazás 20 óra	<p>Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai.</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése A fogyasztói ár feltüntetése</p> <p>Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése</p> <p>Árjelző táblák, vonalkódok készítése</p> <p>Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben Az eladóval szemben támasztott követelmények</p> <p>Az eladás technikája a gyakorlatban</p> <p>Rendkívüli események fajtái, kezelése</p>
	Fogyasztóvédelmi alapok 24 óra	<p>A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok</p> <p>A fogyasztóvédelem intézményrendszere</p> <p>A fogyasztókat megillető alapjogok</p> <p>Termékfelelősség, minőség</p> <p>Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok</p> <p>Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató</p> <p>CE megfelelési jelölés</p> <p>Szabvány, szabványosítás</p> <p>A fogyasztók tájékoztatása</p> <p>A termék címke adattartalma</p> <p>Szavatosság, jótállás</p> <p>Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok</p> <p>Fogyasztói panaszok kezelése</p> <p>Vitás ügyek rendezése</p> <p>Hatósági ellenőrzés</p>
	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban 13 óra	Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek

<p>Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)</p>	<p>Árképzés 6 óra</p>	<p>Az ár kialakításának jogszabályi háttere Árfelépítés, az áfa beépülése a beszerzési árba Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció, fogyasztói ár Az áfa bevallása, megfizetése</p>
	<p>Humán erőforrás tervezés 4 óra</p>	<p>A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése</p>
	<p>Költségek 2 óra</p>	<p>A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal</p>
	<p>Ügyfélkapcsolatok menedzselése 8 óra</p>	<p>Az ügyfélkapcsolatok jelentősége Új vásárló szerzése A vevő megtartása, alkalmazott technikák CRM ügyfélkapcsolati menedzsmet Panaszkezelés</p>

Projekt 4.- 11.évfolyam Értékesítés

Projektfeladat: Határozza meg gyakorlati munkahelyén, hogy milyen értékesítési módot alkalmaznak, annak előnyeit, esetleg hátrányait, valamint mutassa be a csomagolóeszközök fajtáit, azok alkalmazásait! (papír, fa fém, műanyag, textil, üveg).stb. Mutasson be konkrét példán keresztül a kereskedelmi egység árképzési elveit (Beszerzési ár, eladási ár, árrés, különböző áfa kulcsokkal 5,18,27%) Értelmezze az áfa bevallás lényegét (fizetendő áfa, vagy visszaigényelhető áfája keletkezik a vállalkozásnak? Sorolja fel, hogy az adott kereskedelmi egységnek milyen költségei merülhetnek fel az értékesítés folyamán? (pl **anyagjellegű ráfordítások:** anyagktg, ELÁBé, igénybevett szolgáltatások: posta, telefon internet ktg stb. Személyi jellegű ráfordítások: Bérköltségek, bérjárulékok, személyi jellegű egyéb kifizetések. Ismertesse a kereskedelmi egység létszámgazdálkodását, (átlagléttségét, és a létszámgazdálkodáshoz kapcsolódó mutatókat! (termelékenység, leterheltségi mutató, a minőségi mutatót, bérszínvonal mutatót.

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: írásbeli

Dátum:.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1.sz. számú táblázat

Értékesítés	projekt 4.
Áruforgalmi folyamat	58 óra
Pénzkezelés	30óra
Specifikus termékismeret	2óra
Csomagolástechnika	30óra
Termékkihelyezés és forgalmazás	20 óra
Fogyasztóvédelmi alapok	24 óra
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	13 óra
Árképzés	6 óra
Humán erőforrás tervezés	4 óra
Költségek	2 óra
Ügyfélkapcsolatok menedzselése	8 óra
Összesen	197 óra

Kitölti a jótállási jegyet, megszervezi a garanciális javításokat.	Ismeri a jótállás és garancia szabályait.	Teljesen önállóan		
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időket és szelektál.	Ismeri a FIFO és FEFO elveket.	Teljesen önállóan		
Figyelemmel kíséri	Megtanulta a vásár-			

a vásárlók könyvét, megteszi a megfelelő intézkedéseket.	lói panaszok kezelésének gyakorlatát.	Teljesen önállóan	
Az új fogyasztói trendeknek megfelelő árut és kiegészítő termékeket ajánl a vevő igényeinek megfelelően az árukészletből.	Ismeri az innovációkat és új termékeket a kereskedelemben.	Teljesen önállóan	

Projekt 5 .- 11. évfolyam Árufőcsoportok a kereskedelemben

	<p>Áruforgalmi folyamat 24 óra</p>	<p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése Az áruk raktári elhelyezése és tárolása Tárolási rendszerek és tárolási módok A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka Az áruk eladásra történő előkészítése</p>
<p>Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)</p>	<p>Árufőcsoportok 59 óra</p>	<p>Élelmiszerek, és élvezeti cikkek Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények Az élelmiszerekösszetétele Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) Rendszertanicsoportosítás Árucímkén kötelezően feltüntetendőjelölések A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai</p> <p>Vegyiaruk: A vegyiárak fogalma, jellemzői, minőségkövetelményei A vegyiárak kereskedelmi jelentősége, környezetihatása A vegyiárak forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarátjelzések Vegyiaruk rendszertani csoportosítása</p>

		<p>Ruházaticikkek: Rendszertanicsoportosítása A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények Kapcsolódó szolgáltatások</p> <p>Vegyes iparcikkek: A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok</p> <p>Műszaki cikkek: Műszaki és elektromos alapismeretek Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jóváhagyás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények Minőségi és biztonsági követelmények</p>
	Specifikus termékismeret 24 óra	A külső gyakorlati helyszínen található vállalatspecifikus termékek ismerete
	Árurendszerek 18 óra	<p>Az árurendszerek jelentősége és szerepe a kereskedelemben A kódolás fogalma, kódok fajtái Vonalkód, QR kód GS-1, EAN (GTIN), ETK, VTSZ, TESZOR, EPC / RFID, PLU Az EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai</p>
	Termékkihelyezés és forgalmazás 4 óra	<p>Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai. Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése A fogyasztói ár feltüntetése Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése Árjelző táblák, vonalkódok készítése</p>

		<p>Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben Az eladóval szemben támasztott követelmények</p> <p>Az eladás technikája a gyakorlatban</p> <p>Rendkívüli események fajtái, kezelése</p>
	<p>Fogyasztóvédelmi alapok 4 óra</p>	<p>A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok</p> <p>A fogyasztóvédelem intézményrendszere</p> <p>A fogyasztókat megillető alapjogok</p> <p>Termékfelelősség, minőség</p> <p>Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok</p> <p>Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató</p> <p>CE megfelelőségi jelölés</p> <p>Szabvány, szabványosítás</p> <p>A fogyasztók tájékoztatása</p> <p>A termékcímke adattartalma</p> <p>Szavatosság, jótállás</p> <p>Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok</p> <p>Fogyasztói panaszok kezelése</p> <p>Vitás ügyek rendezése</p> <p>Hatósági ellenőrzés</p>

Projekt 5. Árúfcsoportok a kereskedelemben

Projektfeladat: Mutassa be a főbb árucsoportokat, és rendszerezésüket a gyakorlati munkahelyén! (élelmiszer, vegyi, műszaki, ruházati termékek) Valamint mutassa be a az árurendszerek jelentőségét a kereskedelemben, a vonalkódok fajtáit, GS-1, EAN (GTIN), ETK, VTSZ, TESZOR, EPC / RFID, PLU. Ismertesse, hogy az adott kereskedelmi egységben a fogyasztók tájékoztatására milyen előírások vonatkoznak! (termékcímke, használati és kezelési útmutató, fogyasztói ár feltüntetése, megkülönböztető minőségi jelek.)

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja írásbeli.

Dátum:.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1. számú melléklet

Árúfőcsoportok a kereskedelemben	projekt 5.
Áruforgalmi folyamat	24 óra
Árúfőcsoportok	59 óra
Specifikus termékismeret	24 óra
Árrendszer	18 óra
Termékkihelyezés és forgalmazás	4 óra
Fogyasztóvédelmi alapok	4 óra
Összesen	133 óra

2.sz melléklet A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja a vonalkód leolvasót, auto ID eszközöket	Ismeri a vonalkódleolvasó használatát, és szabályait	Teljesen önállóan		
Leméri az árusúlyát, korrigálja, ha tévesztett.	Ismeri a bankkártya-leolvasó, a vonalkódleolvasó és az elektronikus mérlegkezelésének szabályait	Teljesen önállóan		Használja a vonalkódleolvasót, mérleget, pénztárgépet
Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.	Teljesen önállóan		

Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyi áruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutatójelképeit.	Teljesen önállóan		
Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes iparcikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazásárvonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat	Teljesen önállóan		
Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.	Teljesen önállóan		

Projekt 6.- 12. évfolyam Számítások a kereskedelemben

Vállalkozási és jogi ismeretek	Üzleti tervezés 22 óra	A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk Az üzleti terv felépítése, tartalma
	Árképzés 30 óra	Az ár kialakításának jogszabályi háttere Árfelépítés, az áfa beépülése a beszerzési árba Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció, fogyasztói ár Az áfa bevallása, megfizetése
	Készletgazdálkodás 28 óra	A készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük Az áruforgalmi mérleg A leltáreredmény megállapítása
	Humán erőforrás szervezés 40 óra	A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése
	Közterhek 26 óra	Az adózás fogalma, a közterhek fajtái Az adóztatás általános jellemzői, funkciói, alapelvei A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértékük, be-vallásuk, megfizetésük
	Költségek 18 óra	A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
	Eredményesség 42 óra	A jövedelmezőség kimutatása A forgalomalakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása Az eredmény keletkezésének folyamata Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

	Vagyonvizsgálat 20 óra	A vállalkozások vagyona Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma Mérleg összeállítása A vagyon- és tőkeszerkezeti mutatók számítása, értékelése, következtetések levonása
--	------------------------	---

Projekt 6. 12. évfolyam Számítások a kereskedelemben

Projektfeladat: Készítsen egy üzleti tervet az adott kereskedelmi egységre vonatkozóan! Az alábbi elemeket tartalmazza:

- 1. A vállalkozás általános bemutatása** (működési forma, tulajdonosok, vállalkozás pontos neve, címe, fő tevékenysége, elérhetőségi adatok, a vállalkozás célját, a forgalmazandó termékek, szolgáltatások)
- 2. Marketing terv** (Határozza meg, hogy a vállalat hogyan fogja a termékeket/szolgáltatásokat forgalmazni, hogyan alakítja az árakat, és milyen promóciót (reklám, PR, eladásösztönzés stb.) terveznek a vállalatnál. A marketingterv fő tényezői: termék, eladási ár, értékesítés módja, ösztönzés, konkurencia, versenytársak.)
- 3. Működési terv:** Mutassa be a vállalkozás összes erőforrásait, hogy, hogyan kívánja a kereskedelmi egység a terméket vagy szolgáltatást értékesíteni, milyen beszállítókra kíván támaszkodni, milyen eljárásokat/folyamatokat alkalmaznak a vállalatnál. Fontos már itt jelezni, hogy milyen eszközök állnak rendelkezésre, és milyen (pl. tárgyi) eszközökre lesz még szükség. Mindezekhez érdemes költségeket is rendelni. A szervezeti terv tartalmazza, hogy kik dolgoznak a vállalatnál, kiemelve a vezetők személyét. A humánerőforrás tapasztalatait is érdemes bemutatni, amennyiben jelentősen hozzájárulnak a vállalkozás sikeréhez. Alkalmazza az árképzéshez, a készletgazdálkodáshoz, a létszám és bérgazdálkodáshoz, a cég vagyon elemeihez kapcsolódó főbb mutatószámokat!
- 4. Szervezeti felépítés:** A vállalkozás tulajdonformájának, tulajdonosainak bemutatását foglalja magában. Fontos szempont a vezetők szerepköre, hatáskörük és felelősségük.
- 5. Kockázatbecslés :** Ismertesse a vállalkozás kockázati tényezőit! pl. - a vásárlói szokások, kereslet megváltozása, jelentős ingadozása;- a versenytársak piaci reakciói;- új versenytársak megjelenése;- gazdasági visszaesés (recesszió, dekonjunktúra);- a jogszabályi környezet megváltozása;- az érintettek tulajdonosok- menedzserek alkalmazottak közötti ellentétek.
- 6. Pénzügyi terv:** Ismertesse a kereskedelmi vállalkozás vagyoni helyzetét bemutató mérleget, (eszközök, források) értelmezze azokat, valamint a vállalkozás eredmény, és jövedelmezőségi kimutatását. Mutassa be a vállalkozás Cash-Flow -ját, (pénzállomány-változás, bevétel, kiadás,)

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: szóbeli

Dátum: 2021.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1.sz.számú melléklet

Számítások a kereskedelemben	projekt 6.
Üzleti tervezés	22 óra
Árképzés	30 óra
Készletgazdálkodás	28 óra
Humán erőforrás tervezés	40 óra
Közterhek	26 óra
Költségek	18 óra
Eredményesség	42 óra
Vagyonvizsgálat	20 óra
Összesen:	226 óra

2.sz melléklet A tantárgy oktatása során fejlesztendőkompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát, és vállalkozást hoz létre.	Ismeri a vállalkozási formákat és az alapítás lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan	Vállalkozóként a szabályok betartása mellett a megoldások megtalálására törekszik.	A számítógép magas szintű használata
Üzleti tervet készít.	Megtanulta a tervezés lépéseit és az üzleti terv felépítését.	Instrukció alapján részben önállóan		
Belső és külső forrásokat vesz igénybe a vállalkozás finanszírozásához.	Ismeri a saját és idegen források igénybevételének lehetőségeit, jellemzőit.	Instrukció alapján részben önállóan		a legjobb alkal-
Gazdálkodik a rendelkezésre álló erőforrásokkal, működteti a vállalkozást.	Megtanulta a mérlegkészítés és -elemzés lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Szükség szerint gondoskodik a vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről.	Ismeri a vállalkozások megszűnésének és megszüntetésének módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Kiválasztja az ár-érték arány szempontjából legmegfelelőbb forrást és kialakítja az eladási árat.	Ismeri az árfeleltét.	Teljesen önállóan		
Gazdálkodik a készletekkel, és meghatározza a leltáreredményt.	Megtanulta miként kell meghatározni a készletgazdálkodás mutatószámait, ismeri a nyers hiány és forgalomveszte-	Teljesen önállóan		

	ség fogalmakat.		Pontosságra,	ala-
Megállapítja a szükséges létszámot, és a hozzá kapcsolódó bérgazdálkodási feladatokat el tudja látni.	Ismeri a létszám- és bérgazdálkodás mutatószámainak meghatározási módját.	Teljesen önállóan	posságra és működésre szik a megoldása során.	együtt-tőrek-feladatok
Elemzést készít, melynek során megtervezi a várható bevételt, ráfordításokat, költségeket és kiadásokat.	Viszonyszámokkal és indexekkel megtanulta elemezni a jövedelmezőség és eredménykimutatásra ható tényezőket.	Teljesen önállóan		
Következtetéseket von le a tevékenység eredményre és vagyonra gyakorolt hatásából.	Ismeri a mérleg felépítését és kapcsolatát az eredménykimutatással.	Instrukció alapján részben önállóan		

Projekt 7.- 11. évfolyam Digitális és Analóg eszközök használata

Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)	Digitális és analog eszközök használata 48 óra	Árumozgató gépek, eszközök fajtái, használati szabályai a gyakorlatban Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (hűtőberendezések, mérle-gek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői
	Csomagolástechnika 4 óra	A csomagolás fogalma, funkciói A csomagolásra vonatkozó előírások A csomagolásnál használt anyagok jellemzői A csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk A csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések fajtái és értelmezésük Reverz logisztika, a csomagolóeszközök összegyűjtése, újrahasznosítása
	Online marketing 2 óra	Az online marketing fogalma, célja és eszközei Webhelymarketing, email marketing Metakereső oldalak, keresőoptimalizálás, tölcser-építés Bannerek, PPC hirdetések, adat-tápláló (datafeed) marketing Suttogó marketing, közösségi háló, blogolás, influencer marketing Az online marketing jogi szabályozása
	Multimédiás és kommunikációs alkalmazások 4 óra	Egyedi gépen alapuló multimédia Hálózaton (széles- és keskenysávú) alapuló multimédia Kommunikációs alkalmazások
	Weblapkészítés és működtetés 2 óra	Sablonok, HTML, CSS, domainnevek Webdesign, web hosting Szoftverspecifikáció, -tervezés, -vizsgálat és karbantartás A nyílt forráskódú szoftverek előnyei és hátrányai
Webáruház működtetés(webáruház működtetése és digitalizáció)	Adatbáziskezelés 2 óra	Az adatbáziskezelő szoftver munkakörnyezete Adatbevitel, adattábla létrehozása Műveletek az adatokkal, mezőkkel Táblák összekapcsolása

		Lekérdezések, jelentések, űrlapok
	Mobil alkalmazások 2 óra	Mobil eszközök fizikai paraméterei Applikációkhoz köthető szoftver platformok Mobil alkalmazási fejlesztési keretrendszer Tartalmi lapok és kapcsolható tartalmak
	Online vállalkozások 4 óra	Online vállalkozási formák alapítása és működtetése Online vállalkozások tárgyi feltételei Online vállalkozások személyi feltételei E-kereskedelmi modellek típusai
	Online kereskedelmi platformok 4 óra	Az internet kereskedelmi alkalmazása Frameworkök és webshop motorok Webshop plugin, webáruház építő platformok Közösségi média felületek
	Logisztikai feladatok 4 óra	Termékmozgással egybekötött e-kereskedelmi ügyletek szervezése és lebonyolítása Az ellátásilánc-struktúra jellemzői E-beszerezés A logisztikai információs rendszer E-disztribúció Kiszervezett logisztika Dropshipping
	Ügyfélkapcsolatok menedzselése 4 óra	Ügyfélkapcsolatok menedzselése ügyfélkapcsolatok jelentősége Új vásárló szerzése A vevő megtartása, alkalmazott technikák CRM ügyfélkapcsolati menedzsment Panaszkezelés

Projekt 7. 11. évfolyam Digitális és analóg eszközök használata

Projektfeladat:

Ön online kereskedelmi vállalkozást indít. A vállalkozás profilját figyelembe véve válassza ki a hozzá illő webáruházi rendszert, és tervezze meg a webshop dizájnját! A webshop tartalmazza az alábbi menüpontokat: termékkategóriák, információk, elérhetőségek!

Töltsön fel a 5-5 db terméket 3 kategóriában a vállalkozás webshopjába a megfelelő adatokkal (kép, rövid leírás, adatbázisban összegyűjtött tulajdonságok)!

Ön online kereskedelmi vállalkozást indít. Válassza ki az ön által használni kívánt honlapkészítő alkalmazást! Készítsen egy bemutatkozó weboldalt a vállalkozása számára! A weboldalhoz tervezzen logót! A weboldal tartalmazza az alábbi menüpontokat: kezdőlap, cégünkről, képgaléria, kapcsolat! Figyeljen a weboldal átláthatóságára!

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: írásbeli

Dátum: 2021.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1.sz.számú melléklet

Digitális és analóg eszközök használata	projekt 7.
Digitális és analóg eszközök használata	48 óra
Csomagolástechnika	4 óra
Online marketing	2 óra

Multimédiás és kommunikációs alkalmazások	4 óra
Weblapkészítés és működtetése	2 óra
Adatbáziskezelés	2 óra
Mobil alkalmazások	2 óra
Online vállalkozások	4 óra
Online kereskedelmi platformok	4 óra
Logisztika feladatok	4 óra
Ügyfélkapcsolatok menedzselése	4 óra
Összesen	80 óra

Projekt 8.- 12. évfolyam A piackutatástól a marketing mixig

<p>Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)</p>	<p>Áruforgalmi Ismeretek 8 óra</p>	<p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei</p> <p>Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés</p> <p>Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén</p> <p>A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése</p> <p>Az áruk raktári elhelyezése és tárolása</p> <p>Tárolási rendszerek és tárolási módok</p> <p>A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása</p> <p>A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése</p> <p>Az áruk eladótéri elhelyezése</p> <p>Az egyes értékesítési módok jellemzői, előnyei, hátrányai</p>
<p>Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)</p>	<p>Specifikus termékismeret 4 óra</p>	<p>Specifikus termékismeret</p> <p>A külső gyakorlati helyszínen található vállalatspecifikus termékek ismerete</p>
	<p>Fogyasztói trendek 4 óra</p>	<p>Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban</p> <p>Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek</p>
	<p>Üzleti tervezés 4 óra</p>	<p>Üzleti tervezés</p> <p>A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze</p> <p>Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk</p> <p>Az üzleti terv felépítése, tartalma</p>

	<p>A marketing sajátosságai és területei 8 óra</p>	<p>A marketing sajátosságai és területei A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése A marketing jellemző tendenciái napjainkban A marketing sajátosságai a kereskedelemben</p>
	<p>Vásárlói magatartás 16 óra</p>	<p>Vásárlói magatartás A fogyasztói magatartás modellje A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők Vásárlói típusok jellemzői Szervezeti vásárlói magatartás</p>
	<p>Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing 16 óra</p>	<p>Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing A vállalat környezetének elemei A piac fogalma, kategóriái A piac szerkezete, a piaci szereplők és piactípusok fajtái és jellemzői A piackutatás fajtái, módszerei és felhasználási területe Piacszegmentálás és célpiaci marketing A szervezeti vásárlók piacssegmentációja A marketingstratégiák típusai és megvalósításának elvei</p>
	<p>Termékpolitika 16 óra</p>	<p>Termékpolitika A termék, a termékpolitika elemei és termékfejlesztés Termékpiaci stratégia és annak jelentősége A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői</p>
	<p>Árpolitika 16 óra</p>	<p>Árpolitika Árpolitika, árstratégia és az ártaktika lényege Az ár szerepe, árképzési rendszerek Árdifferenciálás, árdiszkrimináció A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők</p>
	<p>Értékesítéspolitiká 36 óra</p>	<p>Értékesítéspolitiká Értékesítéspolitiká, értékesítési csatornák szereplői, funkciói és kiválasztása A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés A franchise lényege és jellemzői</p>
	<p>Szolgáltatásmarketing 36 óra</p>	<p>Szolgáltatásmarketing Szolgáltatás marketing (7P) HIPI-elv, azaz megfoghatatlanság, minőségingadozás, romlékonyság, elválaszthatatlanság</p>

		Interakció és egyediség A szolgáltatásminőség dimenziói
--	--	--

Projekt 8. 12. évfolyam A piackutatástól a marketing mixig

Projektfeladat: Egy konkrét terméket mutassunk be a megtanult marketingmix alapján (termékpolitika, árpolitika, értékesítési politika, promóció alapján.) Pl **Termékpolitika:** pl Újfajta csokoládét szeretne bevezetni a piacra, amit a közeljövőben értékesíteni szeretne, és hangsúlyozzuk a termék sajátosságait, tulajdonságait, pl kevesebb cukortartalom, élénkítő hatás, természetes aromák stb)

Árpolitika: Az ár meghatározásnál vegyük figyelembe a célcsoportot, szegmenst, hogy kinek szeretnénk értékesíteni a terméket. (közepes árfekvésű csokoládé, magasabb árfekvés. Ne felejtjük el a költségeinket sem! (alapanyag, csomagolás, munkabér stb)

Értékesítési politika: A szóban forgó csokoládét milyen értékesítési csatornán tudjuk eljuttatni a fogyasztókhoz. (nagyker kisker, ügynökökön stb) **Promóció/Reklám:** Az adott csokoládé terméket milyen formában reklámozzuk, promotáljuk? (szórólap, prospektus, tv, rádió internet, weblap stb)

Végezzen el piackutatást, hogy miért volt szükség a csokoládé termékfejlesztésére? (kevesebb értékesítés miatt, új íz, csomagolás miatt stb)

- Mi a kutatás célja
- Honnan szerezzük be az információkat?
- Kiket fogunk megkérdezni
- Milyen mintavételt alkalmazunk
- Kik a vizsgálat felelősei
- Mennyibe fog kerülni a kutatás
- Mi a kutatás határideje

A piackutatás során ismertesse a primer és szekunder piackutatás módszereit, előnyeit, hátrányait! (termékteszt, csomagolástereszt, márkaismertség, próbavásárlás, kérdőív. Az adott termék értékesítéséhez szerkesszen egy kérdőívet, figyelembe véve a kérdőív szerkesztés szabályait!

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja írásbeli.

Dátum: 2021.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1.sz.számú melléklet

A Piackutatástól a marketing mixig	projekt 8.
Áruforgalmi folyamat	8 óra
Specifikus termékismeret	4 óra
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	4 óra
Üzleti tervezés	4 óra
A marketing sajátosságai és területei	8 óra
A vásárlói magatartás	16 óra
Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing	16 óra
Termékpolitika	16 óra
Árpolitika	16 óra
Értékesítéspolitik	36 óra
Szolgáltatásmarketing	36 óra
Összesen	164 óra

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Szakmához kötődő digitális kompe-tenciák
Felméri a fogyasztói szokásokat, és megteszi a szükséges lépéseket.	Ismeri a vásárlói magatartás modell-jét és azok befolyá-soló tényezőit.	Instrukció alapján részben önállóan	Folyamatosan tö-rekszik a meglevő megoldások elem-zésére és fejleszté-sére.	A számítógép és mobil eszközök alapszintű használá-ta
A termékek élet-görbéje és a fo-gyasztoi szokások alapján kialakítja az üzlet választékát.	Megtanulta a ter-mékpolitika elemeit és a termékpiaci stratégia jelentősé-gét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Alkalmazza az árpolitikában meg-ismert eszközöket.	Ismeri az árstratégia és árdifferenciálás lényegét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Kiválasztja a leg-jobb beszerzési és értékesítési csator-nákat.	Ismeri az értékesíté-si csatornák szerep-lőit, funkcióit és kiválasztásának módzatait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Projekt 9.- 12. évfolyam Reklám

<p>Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)</p> <p>Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismer)</p>	<p>Áruforgalmi folyamat 2 óra</p>	<p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei Az árubeszerezés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése Az áruk raktári elhelyezése és tárolása Tárolási rendszerek és tárolási módok A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka Az áruk eladásra történő előkészítés</p>
	<p>Termékkihelyezés és forgalmazás 2 óra</p>	<p>Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai.</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése A fogyasztói ár feltüntetése</p> <p>Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése Árjelző táblák, vonalkódok készítése Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben Az eladóval szemben támasztott követelmények Az eladás technikája a gyakorlatban Rendkívüli események fajtái, kezelése</p>
	<p>Fogyasztó trendek a vásárlói kosárban 2 óra</p>	<p>Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek</p>
	<p>Üzleti tervezés 2 óra</p>	<p>A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze</p>

		<p>Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk</p> <p>Az üzleti terv felépítése, tartalma</p>
	<p>Reklám 18 óra</p>	<p>Marketingkommunikáció eszközrendszere, a kommunikációs mix elemei</p> <p>A reklám fogalma, szerepe, fajtái</p> <p>Reklámeszközök fogalma, fajtái</p>
<p>Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)</p>	<p>Eladásösztönzés 28 óra</p>	<p>Az eladásösztönzés fogalma, funkciói</p> <p>SP módszerek.</p> <p>POS eszközök és alkalmazásuk</p> <p>Akciók szervezése</p> <p>Bolti atmoszféra elemei</p> <p>Eladótér kialakítása</p>
	<p>Arculatkialakítás 13 óra</p>	<p>Az image lényege, fajtái</p> <p>Az arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők</p> <p>Az arculat formai és tartalmi elemei</p> <p>Arculattervezés</p>

Projekt 9. 12. évfolyam Reklám

- **Projektfeladat:** Készítsen el egy kereskedelmi egység **vállalati arculatát**, amelyekben szerepeljenek a következő elemek! Valamint fogalmazza meg a **cég rövid szlogenjét**, rövid jelmondatát! pl „A legkisebb is számít Tesco” Valamint mutassa be, hogy a vállalkozás milyen **reklámeszközökkel** segíti elő az értékesítést (vizuális, audiovizuális, auditív) **A PR (közönségkapcsolatok)** fontos szerepet játszik a vállalat életében. Milyen lehetőségei vannak a vállalatnak, hogy pozitív benyomást keltsenek a vásárlók felé? Külső (pl.szponorálás, sport, kultúra támogatása, sajtókonferenciák), belsőkapcsolatok, (megfelelő összhang a tulajdonos, vezetők, alkalmazottak között) **Az eladás ösztönzése** a fogyasztók számára „belső”: Árjelzők, megállító táblák, Displayek, Attrapok, Polccsík (wobblerek) padlómatricák, bevásárlókocsi reklámok, feliratos munkaruhák, Hangos reklámok. „ **Külső eladáshelyi ösztönzők**” pl: Cégfelirat, Portál, Cégtábla, Külső megállítótábla, Kirakat, 3D lézer reklám, Hogyan tudja a fogyasztókat ösztönözni a vásárlásra pl: Kuponok, árubemutatók, Törzsvásárlói kártya, Pénzvisszatérítés, Nyereményjáték. Hogyan tudja a kereskedőket ösztönözni, a még több árurendelésre? pl: Speciális reklámajándékok, Találkozók, Konferenciák, továbbképzések szervezése, eladók ösztönzése pl jutalékok.

- Alapelemek: embléma, logók, színek, betűtípusok
- ügyviteli, és irodai nyomtatványok: levélpapírok, borítékok, névjegy, bélyegzők, dossziék.
- Termék, és csomagolás: Termék címkézése, feliratozása, védőcsomagolásfeliratai, azonosítói
- Telephelyek, szállítóeszközök, dolgozók: Épületek, telepek cégtáblák, portálok jelölései, gépjárművel cég és reklámfeliratai, irodai dolgozók azonosítói kitűzők, nyakkendők stb, munkaruhák sapkák.
- Kiadványok: Reklámnymtatványok: Szórólapok, prospektusok, katalógusok stb.
- Hirdetések: pl Kishirdetések, kereteshirdetések
- Kiállítások: pl egy vállalati stand kiállításának vázlata grafikai terve díszítő elemei

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja:

Dátum: 2021.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

1.sz.számú melléklet

Reklám	projekt 9.
Áruforgalmi folyamat	2óra
Termékkihelyezés és forgalmazás	2óra
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	2óra
Üzleti tervezés	2 óra
Reklám	18 óra
Eladásösztönzés	28 óra
Arculatkialakítás	13 óra
Összesen	67 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Meghatározza a megfelelő eladáshelyi reklámeszközöket.	Ismeri a lehetséges kommunikációs eszközöket és azok alkalmazási lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Figyelemmel kíséri és alkalmazza az új kommunikációs lehetőségeket.	A számítógép és mobil eszközök alapszintű használata
Alkalmazza a tanult személyes eladási technikákat.	Elsajátította a kereskedővel szemben támasztott elvárásokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti, megtervezi és értékeli az árubemutatókat és az értékesítési akciókat.	Ismeri az adekvát SP módszereket.	Teljesen önállóan		
Megtervezi és megvalósítja a hatékony online kommunikációs mixet.	Ismeri az online marketing eszköztárának alkalmazási lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		

Projekt 10.- 12. évfolyam Marketingkommunikáció

<p>Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)</p> <p>Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeret)</p>	<p>Áruforgalmi folyamat 2 óra</p>	<p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei Az árubeszerezés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése Az áruk raktári elhelyezése és tárolása Tárolási rendszerek és tárolási módok A beérkezett áruk készletre vétele, a készlet nagyság megállapítása A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka Az áruk eladásra történő előkészítése</p>
	<p>Termékkihelyezés és forgalmazás 2 óra</p>	<p>Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai.</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése A fogyasztói ár feltüntetése</p> <p>Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése Árjelző táblák, vonalkódok készítése Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben Az eladóval szemben támasztott követelmények Az eladás technikája a gyakorlatban Rendkívüli események fajtái, kezelése</p>
	<p>Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban</p>	<p>Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek</p>
	<p>Üzleti tervezés 2 óra</p>	<p>A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk</p>

		Az üzleti terv felépítése, tartalma
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Személyes eladás 36 óra	A személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei A PS területei A kereskedővel szemben támasztott követelmények, eladói magatartás
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Arculat kialakítás 13 óra	Az image lényege, fajtái Az arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők Az arculat formai és tartalmi elemei Arculattervezés
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Direkt Marketing 14 óra	A direkt marketing módszerei a közvetlen fogyasztói csatornákon keresztül A közvetlen üzletszerzés specifikumai A legfontosabb direkt marketing csatornák jellemzői A direkt marketing jogszabályi feltételei
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Online marketing 24 óra	Az online marketing fogalma, célja és eszközei Webhelymarketing, email marketing Metakereső oldalak, keresőoptimalizálás, tölcser-építés Bannerek, PPC hirdetések, adat-tápláló (datafeed) marketing Suttogó marketing, közösségi háló, blogolás, influencer marketing Az online marketing jogi szabályozása
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Ügyfélkapcsolatok menedzselése 8 óra	Ügyfélkapcsolatok menedzselése Az ügyfélkapcsolatok jelentősége Új vásárló szerzése A vevő megtartása, alkalmazott technikák CRM ügyfélkapcsolati menedzsment Panaszkezelés

Projekt 10. 12. évfolyam Marketingkommunikáció

Projektfeladat: Pl: A Coca-Cola HBC Kft területi képviselője vagy, a szokásos mindennapi túraútvonalad járod végig (pl naponta 8 bolt meglátogatása kötelező.) Feladatod az, hogy a személyes eladás lehetőségeivel győzzél meg egy olyan kereskedelmi üzletet, aki még nem partnere a cégnek. Alkalmazd a személyes eladás technika előnyeit, és érveljél az általad kínált termék mellett. Példaként az alábbi vázlat alapján készítsd el a projektet!

Valamint, mutasd be a DM (Direct Marketing eszközeit, Postai level, telemarketing-telefonos áruajánlás, elektronikus level) Fogalmazzál meg egy konkrét párbeszédet például: tegyük fel, hogy évek óta ugyanannál a mobilszolgáltatónál vagy. Egy nap megcsörren a telefonod, és a vonal túlsó végén az ügyintéző egy személyre szabott, kizárólag hűségese ügyfeleknek szóló ajánlattal keres. Ez direkt marketing.

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: **Dátum:** 2021.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

1.sz.számú melléklet

Marketingkommunikáció	Projekt 10.
Áruforgalmi folyamat	2 óra
Termékkihelyezés és forgalmazás	2 óra
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	2 óra
Üzleti tervezés	2 óra
Személyes eladás	36 óra
Direkt Marketing	14 óra
Arculat kialakítás	13 óra
Online marketing	24 óra

Ügyfélkapcsolatok menedzselése	8 óra
Összesen	103 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
Alkalmazza az értékesítővel szem- ben elvárt viselke- dési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesí- tővel szemben tá- masztott követel- ményeket.	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a vásárlói elégedett- ség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának ké- pessége, szolgálta- tásorientált szemlé- let, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	Készletnyilvántatószoftver, webböngésző
Megfelelően kom- munikál, és kérdé- seket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdezés- technika alapjait.	Teljesen önállóan		
Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.	Teljesen önállóan		
Kezeli a készlet- nyilvántartó szoft- vert, elektronikus levelet ír. Webböngészőt és az online kereskede- lembe alkalmazott programokat hasz- nálja.	Ismeri a munkájá- hoz szükséges digi- tális kommunikáció szabályait és eszkö- zeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketing- kommunikációtelemeit	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kiszol- gálja a vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kezeli a munkahelyen felmerülő konfliktu- sokat.	Ismeri a konfliktus- kezelési technikákat	Teljesen önállóan		

Projekt 11.- 13. évfolyam Online vállalkozások

Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)	Áruforgalmi folyamat 8 óra	<p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei</p> <p>Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés</p> <p>Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén</p> <p>A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése</p> <p>Az áruk raktári elhelyezése és tárolása</p> <p>Tárolási rendszerek és tárolási módok</p> <p>A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása</p> <p>A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése</p>
	Termékkihelyezés és forgalmazás 6 óra	<p>Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai.</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése A fogyasztói ár feltüntetése</p> <p>Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése</p> <p>Árjelző táblák, vonalkódok készítése</p> <p>Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben Az eladóval szemben támasztott követelmények</p> <p>Az eladás technikája a gyakorlatban</p> <p>Rendkívüli események fajtái, kezelése</p>
	Fogyasztóvédelmi alapok 18 óra	<p>A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok</p> <p>A fogyasztóvédelem intézményrendszere</p> <p>A fogyasztókat megillető alapjogok</p>

		<p>Termékfelelősség, minőség Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató CE megfelelési jelölés Szabvány, szabványosítás A fogyasztók tájékoztatása A termékcímke adattartalma Szavatosság, jótállás Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok Fogyasztói panaszok kezelése Vitás ügyek rendezése Hatósági ellenőrzés</p>
	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban 4 óra	Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Üzemeltetés jogi feltételei 2 óra	Üzemeltetés jogi feltételei Az interneten létrejött szerződések követelményei A szolgáltatók felelőssége és a fogyasztói jogok védelme
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Humán erőforrás szervezés 2 óra	A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Reklám 6 óra	Marketingkommunikáció eszközrendszere, a kommunikációs mix elemei A reklám fogalma, szerepe, fajtái Reklámeszközök fogalma, fajtái
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Eladásösztönzés 8 óra	Az eladásösztönzés fogalma, funkciói SP módszerek. POS eszközök és alkalmazásuk Akciónak szervezése Bolti atmoszféra elemei Eladótér kialakítása

Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Direkt marketing 2 óra	A direkt marketing módszerei a közvetlen fogyasztói csatornákon keresztül A közvetlen üzletszerzés specifikumai A legfontosabb direkt marketing csatornák jellemzői A direkt marketing jogszabályi feltételei
Webáruház működtetés(webáruház működtetése és digitalizáció)	Arculat kialakítás 6 óra	Az image lényege, fajtái Az arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők Az arculat formai és tartalmi elemei Arculattervezés A témakör összes óraszámából 13. évfolyamon 26 órát gyakorlati helyszínen kell teljesíteni.
	Online marketing 6 óra	Az online marketing fogalma, célja és eszközei Webhelymarketing, email marketing Metakereső oldalak, keresőoptimalizálás, tölcser-építés Bannerek, PPC hirdetések, adat-tápláló (datafeed) marketing Suttogó marketing, közösségi háló, blogolás, influencer marketing Az online marketing jogi szabályozása
	Rendszer felépítése és működése 20 óra	A rendszer felépítése és működtetése Az elektronikus kereskedelmi rendszer főbb részei Az elektronikus kereskedelem szintjei Infrastrukturális ellátottság Webszerver, alkalmazáserver, adatbázisszerver A rendszer működtetése, költségek
	Multimédiás és kommunikációs alkalmazások 2 óra	Multimédiás és kommunikációs alkalmazások Egyedi gépen alapuló multimédia Hálózaton (széles- és keskenysávú) alapuló multimédia Kommunikációs alkalmazások
	Mobil alkalmazások 6 óra	Mobil eszközök fizikai paraméterei Applikációkhoz köthető szoftver platformok Mobil alkalmazási fejlesztési keretrendszer Tartalmi lapok és kapcsolható tartalmak
	Online vállalkozások	Online vállalkozások

	50 óra	<p>Online vállalozási formák alapítása és működtetése</p> <p>Online vállalozások tárgyi feltételei</p> <p>Online vállalozások személyi feltételei</p> <p>E-kereskedelmi modellek típusai</p>
	Online kereskedelmi platformok 32 óra	<p>Az internet kereskedelmi alkalmazása Frameworkök és webshop motorok</p> <p>Webshop plugin, webáruház építő platformok</p> <p>Közösségi média felületek</p>
	Logisztikai feladatok 36 óra	<p>Logisztikai feladatok</p> <p>Termékmozgással egybekötött e-kereskedelmi ügyletek szervezése és lebonyolítása</p> <p>Az ellátásilánc-struktúra jellemzői</p> <p>E-beszerezés</p> <p>A logisztikai információs rendszer</p> <p>E-disztribúció</p> <p>Kiszervezett logisztika</p> <p>Dropshipping</p>
	Ügyfélkapcsolatok menedzselése 12 óra	<p>Ügyfélkapcsolatok menedzselése Az ügyfélkapcsolatok jelentősége</p> <p>Új vásárló szerzése</p> <p>A vevő megtartása, alkalmazott technikák</p> <p>CRM ügyfélkapcsolati menedzsment</p> <p>Panaszkezelés</p>

Projekt 11. 13. évfolyam Online vállalkozások

Projektfeladat: Az alábbi tananyagsegédlet áttekintésével, Készítsen (brainstormingot, ötleteljen azzal kapcsolatban, hogy milyen lépések szükségesek a webshop indításához! Milyen ötletek kellenek ahhoz, hogy megszülessen egy, hatékony, jól működő webáruház. Azt követően, az online vállalkozás elindításához (KATA egyéni vállalkozóként) indítsd be a vállalkozásod és működtesd.! Ismertesd az E- kereskedelm 4 típusát (B2C), B2B, C2C, C2B! Határozd meg a CRM (ügyfélkapcsolati kezelés) jelentőségét, előnyeit az E- kereskedelemben! Gyakorlati példán keresztül készítsél el egy webes vásárlást a (www.praktiker.hu) oldal segítségével! (regisztráció, termék kiválasztása, megrendelés, kosárba helyezés fizetési szállítási feltételek, jótállás, garancia, visszáru kezelés.)

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: **Dátum:** 2022.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

1.sz.számú melléklet

Marketingkommunikáció	Projekt 10.
Áruforgalmi folyamat	8 óra
Termékkihelyezés és forgalmazás	6 óra
Fogyasztóvédelmi alapok	18 óra
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	4 óra
Üzemeltetés jogi feltételei	2 óra
Humán erőforrás szervezés	2 óra
Reklám	6 óra
Eladásösztönzés	8 óra

Direkt marketing	2 óra
Arculat kialakítás	6 óra
Online marketing	6 óra
Rendszer felépítése és működtetése	20 óra
Multimédiás és kommunikációs alkalmazások	2 óra
Mobil alkalmazások	6 óra
Online vállalkozások	50 óra
Online kereskedelmi platformok	32 óra
Logisztikai feladatok	36 óra
Ügyfélkapcsolatok menedzselése	12 óra
Összesen	226 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vállalalkozási formák közül kiválasztja a vállalalkozásának megfelelő működési keretet.	Ismeri a vállalalkozási formákat, a vállalalkozások alapításának és működésének jellemzőit.	Teljesen önállóan	A jogszabályok betartása mellett a legjobb megoldások alkalmazására törekszik.	A számítógép, digitális eszközök és mobil eszközök magas szintű használata
Kialakítja és kezeli a megfelelő raktárkészletet, hatékonyan értékesíti az elfekvő készleteket.	Ismeri az árubeszerzés forrásait, a hatékony értékesítés módszereit és az online kereskedelmi platformokat.	Teljesen önállóan		
Logisztikai partnerkapcsolatokat hoz létre.	Ismeri a felmerülő logisztikai feladatokat, a partnereket és az elosztási formákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Feltérképezi a különböző webáruházi rendszereket.	Megnevezi a különböző webáruházi rendszerek előnyeit, hátrányait.	Teljesen önállóan		
Nyomon követi a termék útját, és tájékoztatja róla a vásárlókat.	Ismeri az ügyfélkapcsolatok menedzselésének módszereit.	Teljesen önállóan		

Projekt 12.- 13. évfolyam A vállalkozás vagyona

Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)	Áruforgalmi folyamat 8 óra	<p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása Az áruforgalmi folyamat elemei</p> <p>Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés</p> <p>Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén</p> <p>A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése</p> <p>Az áruk raktári elhelyezése és tárolása</p> <p>Tárolási rendszerek és tárolási módok</p> <p>A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása</p> <p>A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése</p>
	Pénzkezelés 6 óra	<p>A pénzforgalom általános szabályai</p> <p>Pénzforgalmi számla nyitása</p> <p>Késpénzes, késpénzkimélő és késpénz nélküli fizetési módok</p> <p>Fizetési számlák fajtái</p> <p>Pénztárgépek fajtái, szerepük a kereskedelemben</p> <p>A pénztárnyitás feladatai</p> <p>Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai</p> <p>Késpénzkimélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai</p> <p>A valutával történő fizetés szabályai</p> <p>Nyugtaadási kötelezettség</p> <p>Gépi/ kézi késpénzfizetési számla</p> <p>A pénztárzárás feladatai</p> <p>A pénztáros elszámoltatása</p>
	Gazdasági szervezetek 8 óra	<p>A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai</p> <p>A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői</p>

		Vállalkozások alapítására vonatkozó szabályozás A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
	A vállalkozások vagyona és finanszírozása 36 óra	2 A vállalkozások vagyona és finanszírozása A tőkeszükségletet befolyásoló tényezők Finanszírozási lehetőségek, előnyök, hátrányok. Belső források fajtái Külső források fajtái A banki hitelezés folyamata és alapfogalmai A lízingelés lényege, előnyei, hátrányai
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismer	A közbeszerzés alapjai 9 óra	A közbeszerzés alapfogalmai A közbeszerzés menete
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Likviditás és cash flow 10 óra	A likviditás fogalma és mutatószámai Likviditási mérleg A cash-flow elemzés lényege, fajtái A működési cash-flow felépítése és tartalma
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Hatóságok és felügyeleti szervek 9 óra	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Statisztikai Hivatal Gazdasági Versenyhivatal Területileg illetékes önkormányzatok, kormányhivatalok Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Magyar Kereskedelmi és Iparkamara
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció)	Üzleti tervezés 22 óra	A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk Az üzleti terv felépítése, tartalma
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi	Humán erőforrás szervezés 4 óra	A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése

gazdaságtan, marketing alapjai, marketing kommunikáció		Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése
Webáruház működtetés(webáruház működtetése és digitalizáció)	Költségek 12 óra	A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
	Eredményesség 16 óra	A jövedelmezőség kimutatása A forgalomalakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása Az eredmény keletkezésének folyamata Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése
	Vagyonvizsgálat 12 óra	A vállalkozások vagyona Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma Mérleg összeállítása A vagyon- és tőkeszerkezeti mutatók számítása, értékelése, következtetések levonása

Projektfeladat: Értelmezze egy adott vállalkozás **vagyonának elemeit**, részletesen, csoportosítsa azokat! (Eszközök, Források) Az elemek csoportosítása után végezze el az adott vállalkozás egyszerűsített mérlegét! Valamint határozzon meg egy kereskedelmi vállalkozás **eredménykimutatását**, a megadott számadatok alapján! Értelmezze részletesen (soronként) az eredménykimutatásban szereplő információkat, és csoportosítsa azokat! Az egyszerűsített mérlegben található elemeket, illetve az eredménykimutatás elemeit, és fogalom szinten határozza meg! Valamint készítse el egy vállalkozás **jövedelmezőségi kimutatását** a megadott adatok alapján, és értelmezze azokat! **Mit jelent a cash flow a gyakorlatban** (értelmezze a működési, a beruházási és finanszírozási cash flow lényegét a gyakorlatban!

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: **Dátum:**
2022.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

1.sz.számú melléklet

A vállalkozás vagyona	Projekt 12.
Áruforgalmi folyamat	8 óra
Pénzkezelés	6 óra
Gazdasági szervezetek	8 óra
A vállalkozások vagyona és finanszírozása	36 óra
A közbeszerzés alapjai	9 óra
Likviditás és Cash flow	10 óra
Hatóságok és felügyeleti szervek	9 óra
Üzleti tervezés	22 óra
Humán erőforrás szervezés	4 óra
Költségek	12 óra
Eredményesség	16 óra
Vagyonvizsgálat	12 óra
Összesen	152 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja az ár-érték arány szempontjából legmegfelelőbb beszerzési forrást és kialakítja az eladási árat.	Ismeri az árfelépítést.	Teljesen önállóan	Pontosságra, alaposágra és együttműködésre törekszik a feladatok megoldása során.	A számítógép és mobil eszközök magas szintű használata.
Gazdálkodik a készletekkel, és meghatározza a leltáreredményt.	Megtanulta miként kell meghatározni a készletgazdálkodás mutatószámait, ismeri a nyers hiány és forgalomvesztés fogalmakat.	Teljesen önállóan		
Megállapítja a szükséges létszámot, és a hozzá kapcsolódó bér-gazdálkodási feladatokat el tudja látni.	Ismeri a létszám- és bér-gazdálkodás mutatószámainak meghatározási módját.	Teljesen önállóan		
Elemzést készít, melynek során megtervezi a várható bevételt, ráfordításokat, költségeket és kiadásokat.	Viszonszámokkal és indexekkel megtanulta elemezni a jövedelmezőség és eredménykimutatásra ható tényezőket.	Teljesen önállóan		
Következtetéseket von le a tevékenység eredményre és vagyona gyakorolt hatásából.	Ismeri a mérleg felépítését és kapcsolatát az eredménykimutatással.	Instrukció alapján részben önállóan		

Projekt 13.- 13. évfolyam Weblap készítés

Kereskedelem alapjai (termékismeret, kereskedelem alapjai)	Fogyasztóvédelmi alapok 4 óra	<p>A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok</p> <p>A fogyasztóvédelem intézményrendszere</p> <p>A fogyasztókat megillető alapjogok</p> <p>Termékfelelősség, minőség</p> <p>Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok</p> <p>Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati keze-lési útmutató</p> <p>CE megfelelési jelölés</p> <p>Szabvány, szabványosítás</p> <p>A fogyasztók tájékoztatása</p> <p>A termék címke adattartalma</p> <p>Szavatosság, jótállás</p> <p>Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok</p> <p>Fogyasztói panaszok kezelése</p> <p>Vitás ügyek rendezése</p> <p>Hatósági ellenőrzés</p>
	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban 2 óra	Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek
	Üzemeltetés jogi feltételei 3 óra	<p>Üzemeltetés jogi feltételei</p> <p>Az interneten létrejött szerződések követelményei</p> <p>A szolgáltatók felelőssége és a fogyasztói jogok védelme</p>
	Általános szerződési feltételek 6 óra	<p>Általános szerződési feltételek Az előzetes tájékoztatási kötelezettség</p> <p>A tömeges szerződéskötés</p> <p>A szerződés teljesítésével kapcsolatos kötelező előírások Az abszolút elállás jogának biztosítása</p>
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Szerzői jog 6 óra	<p>A szerzői jog fogalma, jogi védelem</p> <p>A szerzői jog átruházásának lehetőségei</p>
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Adatvédelmi szabályok GDPR 6 óra	<p>Adatvédelmi szabályok, GDPR Az ügyfelek személyes adatainak kezelése</p> <p>Adatkezelési tájékoztató és nyilvántartás</p> <p>Adatkezelők - adatfeldolgozói szerződés</p> <p>Adatvédelmi szabályzat</p>

Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	A pénzforgalom szabályozása 6 óra	A pénzforgalom szabályozása Fizetési lehetőségek (átutalás, paypal, utánvétel, internetes bankkártya) Banki tranzakciók végrehajtásának szabályozása Két- és háromszereplős fizetés
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Direkt marketing 2 óra	A direkt marketing módszerei a közvetlen fogyasztói csatornákon keresztül A közvetlen üzletszerzés specifikumai A legfontosabb direkt marketing csatornák jellemzői A direkt marketing jogszabályi feltételei
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Arculat kialakítás 4 óra	Az image lényege, fajtái Az arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők Az arculat formai és tartalmi elemei Arculattervezés A témakör összes óraszámából 13. évfolyamon 26 órát gyakorlati helyszínen kell teljesíteni.
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Online marketing 4 óra	Online marketing Az online marketing fogalma, célja és eszközei Webhelymarketing, email marketing Metakereső oldalak, keresőoptimalizálás, tölcser-építés Bannerek, PPC hirdetések, adat-tápláló (datafeed) marketing Suttogó marketing, közösségi háló, blogolás, influencer marketing Az online marketing jogi szabályozása
	Rendszer felépítése és működése 7 óra	A rendszer felépítése és működtetése Az elektronikus kereskedelmi rendszer főbb részei Az elektronikus kereskedelem szintjei Infrastrukturális ellátottság Webszerver, alkalmazásszerver, adatbázisszerver A rendszer működtetése, költségek
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Multimédiás és kommunikációs alkalmazások 21 óra	Multimédiás és kommunikációs alkalmazások Egyedi gépen alapuló multimédia Hálózaton (széles- és keskenysávú) alapuló multimédia Kommunikációs alkalmazások
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Weblapkészítés és működtetés 25 óra	Weblapkészítés és működtetés Sablonok, HTML, CSS, domainnevek Webdesign, web hosting Szoftverspecifikáció, -tervezés, -vizsgálat és karbantartás A nyílt forráskódú szoftverek előnyei és hátrányai

Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Adatbáziskezelés 25 óra	Adatbáziskezelés Az adatbáziskezelő szoftver munkakörnyezete Adatbevitel, adattábla létrehozása Műveletek az adatokkal, mezőkkel Táblák összekapcsolása Lekérdezések, jelentések, űrlapok
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Mobil alkalmazások 14 óra	Mobil alkalmazások Mobil eszközök fizikai paraméterei Applikációkhoz köthető szoftver platformok Mobil alkalmazási fejlesztési keretrendszer Tartalmi lapok és kapcsolható tartalmak
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Szoftverhasználati jogok 9 óra	Szoftverhasználati jogok Szoftverekhez kapcsolódó jogok, felhasználási formák Shareware, freeware, adware, spyware EULA, BSA szervezet, Felhasználói jogok (OEM verzió, LP, OL)
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Online vállalkozások 6 óra	Online vállalkozások Online vállalkozási formák alapítása és működtetése Online vállalkozások tárgyi feltételei Online vállalkozások személyi feltételei E-kereskedelmi modellek típusai
	Online kereskedelmi platformok 6 óra	Online kereskedelmi platformok Az internet kereskedelmi alkalmazása Frameworkök és webshop motorok Webshop plugin, webáruház építő platformok Közösségi média felületek
Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Logisztikai feladatok 8 óra	Logisztikai feladatok Termékmozgással egybekötött e-kereskedelmi ügyletek szervezése és lebonyolítása Az ellátásilánc-struktúra jellemzői E-beszerzés A logisztikai információs rendszer E-disztribúció Kiszervezett logisztika Dropshipping

Vállalkozási és jogi ismeretek (vállalkozási ismeretek, jogi ismeretek)	Ügyfélkapcsolatok menedzselése 4 óra	Ügyfélkapcsolatok menedzselése Az ügyfélkapcsolatok jelentősége Új vásárló szerzése A vevő megtartása, alkalmazott technikák CRM ügyfélkapcsolati menedzsment Panaszkezelés
--	--------------------------------------	---

Projektfeladat:

Ön online kereskedelmi vállalkozást indít. Készítsen profilt a legelterjedtebb közösségi média felületeken a vállalkozásához! Helyezzen el a profilon képeket, és videókat az alábbi témakörökben: új termék bevezetése, akciós termékek! Tüntesse fel a profilon a vállalkozása elérhetőségeit, és a vállalkozásához kapcsolódó egyéb megjelenési formák linkjeit (webshop, weboldal)!

Ön online kereskedelmi vállalkozást indít. Készítsen egy adatbázist a vállalkozásához! Készítsen adattáblákat a forgalmazni kívánt termékekről! Az adattáblák 3 kategória 15-15 db termékét tartalmazza a fontos jellemzőikkel! Készítsen adattáblát a beérkezett, és az eladott termékekről! Minden adattáblához hozzon létre beviteli űrlapot! Lekérdezés segítségével határozza meg a napi raktárkészletet!

Ön online kereskedelmi vállalkozást indít. Tesztelje virtuális vevőként saját webshopja működését egy 5 termékes vásárlással a webshop mobil alkalmazásával! A termékeket különböző termék kategóriából válassza! A rendelés leadása előtt készítsen pillanatképet a kosár tartalmáról! Írjon e-mailt a webshopon feltüntetett címre, melyben érdeklődik a vásárlás módosításának lehetőségéről!

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: **Dátum:**

2022.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

1.sz.számú melléklet

Weblap készítés	Projekt13.
Fogyasztóvédelmi alapok	4 óra
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	2 óra
Üzemeltetés jogi feltételei	3 óra
Általános szerződési feltételek	6 óra
Szerzői jog	6 óra
Adatvédelmi szabályok GDPR	6 óra
A pénzforgalom szabályozása	6 óra
Direkt Marketing	2 óra
Arculat kialakítás	4 óra
Online marketing	4 óra
Rendszer felépítése és működése	7 óra
Multimédiás és kommunikációs alkalmazások	21 óra
Weblapkészítés és működtetés	25 óra
Adatbáziskezelés	25 óra
Mobil alkalmazások	14 óra
Szoftverhasználati jogok	9 óra
Online vállalkozások	6 óra
Online kereskedelmi platformok	6 óra
Logisztikai feladatok	8 óra
Ügyfélkapcsolatok menedzselése	4 óra
Összesen	168 óra

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Szakmához kötődő digitális kompetenciák
Figyelemmel kíséri az infokommunikációs piac fejlődését.	Ismeri a multimédiás és kommunikációs alkalmazások működését.	Teljesen önállóan	A webes alkalmazások fejlesztése során a gyors és biztonságos technológia használatára törekszik.	A számítógép, digitális eszközök és mobileszközök magas szintű használata
Online platformokat hozzáértően használ.	Ismeri a weboldalak kialakítását és működési szabályait.	Teljesen önállóan		
Felhasználói szinten kezel vevői és egyéb adatbázisokat.	Megtanulta az adatbázisok kezelését.	Teljesen önállóan		
Az interneten jogtisztan webes elemeket keres és felhasználja a munkája során.	Elsajátította a szoftverhasználati jogokat.	Teljesen önállóan		
Mobil alkalmazásokat használ.	Ismeri a mobil alkalmazások működési mechanizmusait.	Teljesen önállóan		
Megtervezi az elektronikus beszállítói rendszerek folyamatszervezését, logisztikáját, a szoftvereket.	Ismeri a leginnovatívabb technológiákat, cégeket, platformokat.	Irányítással		
Felméri a kiskereskedelemben alkalmazott digitális technológiákat.	Ismeri a hagyományos és új digitális eszközöket.	Irányítással		
A vállalkozások között forrívástja a vállalkozá-	Ismeri a vállalkozási formákat, a vállalkozások alapítá-	Teljesen önállóan		

sának működési keretét.	megfelelő	sának és működésének jellemzőit.			magas szintű használata
Kialakítja és a megfelelő készletet, nyan értékesíti elfekvő készleteket.	és kezeli raktárhatókó az	Ismeri az árubeszerzés forrásait, hatékony értékesítés módszereit és az online kereskedelmi platformokat.	Teljesen önállóan	A jogszabályok betartása mellett a legjobb megoldások alkalmazására törekszik.	
Logisztikai partnerkapcsolatokat létre.	hoz	Ismeri a felmerülő logisztikai feladatok, a partnereket és az elosztási formákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Feltérképezi a különböző webáruházi rendszereket.	a kü-	Megnevezi a különböző webáruházi rendszerek előnyeit, hátrányait.	Teljesen önállóan		
Nyomon követi a termék útját, tájékoztatja róla vásárlókat.	a és a	Ismeri az ügyfélkapcsolatok dzenselésének szereit.	Teljesen önállóan		

Projekt 14. 13. évfolyam Álláskeresés idegen nyelven

Munkavállalás idegen nyelv	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 11 óra	<p>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</p> <p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szöveket idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlatstb.).</p> <p>Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés és követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyeskitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).</p>
	Önéletrajz, és motivációs levél 20 óra	<p>Önéletrajz és motivációslevél</p> <p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelénektartalmát.</p>
	Small talk-általános társalgás 11 óra	„Small talk” – általánostársalgás

		<p>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait,fordulatait.</p>
	<p>Állásinterjú 20 óra</p>	<p>Állásinterjú A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.</p> <p>A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.</p>

Projekt 14. 13. évfolyam Álláskeresés idegen nyelven

Projektfeladat:

A tanuló pályázatot nyújt be egy kereskedelmi egységhez, egy tetszőlegesen kiválasztott munkakörre idegen nyelven (angol, német) Motivációs levelet, és önéletrajzot készít, ismeri az állás megpályázásához szükséges hivatalos levél tartalmi, és formai követelményeit. Kiválasztja a számára megfelelő álláshirdetést, amelynek elkészítésekor használja a szakmájában előforduló nyelvi kifejezéseket, kulcsfontosságú kompetenciáit. Állásinterjún vesz részt, az oktatóval kommunikál, az állásinterjú során alkalmazza a szakmai szókincset, és alkalmassá teszi a pályázót arra, hogy tájékozódjon a munkakörülményekről. Kiemeli az erősségeit, megfogalmazza alkalmasságát a munkakör betöltésére.

Projektzáró: A projektfeladat során kiadott témakörökből a számonkérés módja: szóbeli idegen nyelven (angol, német)

Dátum: 2021.....

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciákat a 2.sz táblázat tartalmazza.

1.sz.számú melléklet

Álláskeresés idegen nyelven	projekt 9.
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	11
Önéletrajz, és motivációs levél	20
Small talk-általános társalgás	11
Állásinterjú	20
Összesen	62

Készségek,képességek	Ismeretek	Önállóságés felelősségmértéke	Elvárt viselkedésmódok,attitűdök	Általános és szakmához kötődődigitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések,szaklapok,szakmai kiadványokstb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolatotökéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket,munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.

<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajz- zotfogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azokat- talmi és formai követelményeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompe- tenciáinak reálmegfogalmazására,erősség einek hang- súlyozására idegen nyelven.Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kés- zégeit idegennyel- ven fejleszteni (ol- vasott éshallott szöveg értése,írás- készség, valamint beszédprodukción). Szakmájairánt elkötelezett.Megje- lenése visszafogott, helyezhető. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfe- lelteni.</p>	<p>Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat,pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típus- soknak megfelelő dokumentumot.</p>
<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motívá- ciós levelet ír, me- lyet amegpályá- zandó állás sajtós- ságaihoz igazít.</p>	<p>Ismeri a motívációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegennyel- ven.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot,figye- lembe véve a formai szabályokat.</p>
<p>Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtat- ványokat és doku- mentumokat az álláskeresés folya- matának figyelem- vételével.</p>	<p>Ismeri az álláskeres- és folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmé- nyeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmá- nyok letöltése és hozzáadása.</p>
<p>Felkészül az állásin- terjúra amegpá- lyázni kívánt állás- nak megfelelően,és céljait szemelött tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinter- jú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel.Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs- csel és nyelvtani tudással rendelke- zik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Amegpályázni kívánt állással kap- csolatban képes az internetről informá- ciót szerezni.</p>

<p>Az állásinterjú, az állásinterjúra érkező zéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.</p>	<p>Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témákkal szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkező zéskor felmerülhetnek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
---	---	--------------------------	--	--

A projektértékelés dokumentuma

Értékelő lap:

Projekt : 1. Az üzlet működtetése							
Név	Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITŰDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG	SZÖVEGES ÉRTÉKELÉS	PONT
Minta Éva	Munka, tűz, balesetvédelem, környezetvédelem, áru, és vagyonvédelem	25	25	25	25		100
Próba Zsolt	Munka, tűz, balesetvédelem, környezetvédelem, áru, és vagyonvédelem	18	15	22	21		76

Képességek, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%= 4 Jó

59-50%= 3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Kereskedő és webáruház technikus
2 éves

Területek	1. év 1. félév	1. év 2. félév	2. év	2 év óraszámai összesen
Ágazati alapoktatás	32 óra	-	-	576 óra
Gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	17 óra	-	-	-
Kommunikáció és digitális alkalmazások	15 óra	-	-	-
Szakirányú oktatás	-	31	38	1 736 óra
Kereskedelem alapjai (Termékismeret, Kereskedelem alapjai)	-	12	12	-
Vállalkozási és jogi ismeretek (Vállalkozási ismeretek, Jogi ismeretek)	-	-	5	-
Kereskedelem és marketing alapjai (kereskedelmi gazdaságtan, marketing alapjai,	-	13	13	-

marketing kommunikáció)				
Webáruház működtetés (Webáruház működtetése és digitalizáció)	-	6	6	-
Munkavállalás idegen nyelven	-		2	-
Tanítási hetek száma	18 hét	18 hét	31 hét	-
Összesen	576 óra	558 óra	1 178 óra	2 312 óra

Ágazati alapoktatás projektjei

Megnevezés	Óraszám
A háztartások költségvetése	128 óra
Vállalkozás alapítása, működtetése	192 óra
Tudatos vásárló	96 óra
Globális kereskedelem	32 óra
Marketing a kereskedelemben	128 óra

Szakirányú oktatás projektjei

Megnevezés	Óraszám
Az üzlet működtetése	40 óra
Beszerezéstől az áruátvételig	76 óra

Készletezés	58 óra
Értékesítés	197 óra
Árúfőcsoportok a kereskedelemben	133 óra
Számítások a kereskedelemben	226 óra
Digitális és analóg eszközök használata	61 óra
Piackutatástól a marketing-mixig	142 óra
Reklám	67 óra
Marketingkommunikáció	116 óra
Online vállalkozások	212 óra
A vállalkozás vagyona	164 óra
Weblap készítés	174 óra
Álláskeresés idegen nyelven	62 óra

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS/ANGOL KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Projekt				
				9. évfolyam		10. évfolyam		
				A háztartások költségvetése	Vállalkozás alapítása, működtetése	Tudatos vásárló	Globális kereskedelem	Marketing a kereskedelemben
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Gazdasági alapfogalmak	24	8	8	4		4
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	A háztartás gazdálkodása	33	33				
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	A vállalat termelői magatartása	51		51			
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	20	3	8	4		5
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Jogi alapfogalmak	15	2	5	4		4
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Tudatos fogyasztói magatartás	15	2		13		

Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Marketing alapfogalmak	36			6		30
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	22			5	12	5
Kereskedelem alapozás	vállalkozási ismeretek idegen nyelven	A vállalkozások gazdálkodása	9		9			
Kereskedelem alapozás	vállalkozási ismeretek idegen nyelven	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27	4	9	4	2	8
Kereskedelem alapozás	vállalkozási ismeretek idegen nyelven	Statisztikai alapfogalmak	36	12	6	8	2	8
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Álláskeresés	5	4	1			

Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Munkajogi alapismeretek	5		5			
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Munkaviszony létesítése	5			3	1	1
Kereskedelem alapozás	gazdasági ismeretek idegen nyelven	Munkanélküliség	3					3
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Kapcsolatok a mindennapokban	18	8	10			
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18	2	6	8	2	
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	A kommunikációs folyamat	36	7	12		4	13
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Ön- és társismeret fejlesztése	36	7	8	10		11
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Munkavédelmi ismeretek	4	4				

Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Tízujjas vakírás	104	30	46	22	6	
Kereskedelem alapozás	kommunikáció	Digitális alkalmazások	54	2	8	5	3	36

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS/ANGOL KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ

				11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám			
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Áruforgalmi folyamat	48	48		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Munka-, tűz- és balesetvédelem	48	48		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Környezetvédelem	48	48		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Árufőcsoportok	36	36		

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Árurendszerek	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Csomagolástechnika	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Termékkihelyezés és forgalmazás	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Áruforgalmi folyamat	48		48	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Digitális és analóg eszközök használata	48		48	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Pénzkezelés	48		48	
Kereskedő és webáruházi technikus -	Kereskedelem alapjai	Termékkihelyezés és forgalmazás	36		36	

emeltszintű képzés						
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Fogyasztóvédelmi alapok	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelem alapjai	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Árképzés	54	54		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Készletgazdálkodás	54	54		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Humán erőforrás tervezés	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Közterhek	36		36	

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Költségek	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Eredményesség	78			78
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Vagyonszámítás	77			77
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Gazdasági szervezetek	54			54
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	A vállalkozások vagyona és finanszírozása	54			54
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Hatóságok és felügyeleti szervek	54			54
Kereskedő és webáruházi technikus -	Kereskedelmi gazdaságtan elmélete	Üzleti terv készítése	55			55

emeltszintű képzés						
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	A marketing sajátosságai és területei	24	24		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Vásárlói magatartás	24	24		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing	24	24		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Termékpolitika	18		18	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Árpolitika	18		18	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés		Értékesítéspolitik a	18		18	
Kereskedő és webáruházi	Marketing	Szolgáltatásmark eting	18		18	

technikus - emeltszintű képzés						
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Reklám	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Személyes eladás	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Eladásösztönzés	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Direkt marketing	20			20
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Arculat kialakítás	22			22
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Marketing	Online marketing	22			22

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Az elektronikus kereskedelmi rendszer felépítése és működése/működtetése	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	A multimédiás és kommunikációs alkalmazások, weblapkészítés és működtetés	36	36		
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Adatbáziskezelés	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Mobil alkalmazások	36		36	
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Szoftverhasználati jogok	31			31
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Online vállalkozások, online kereskedelmi platformok	62			62

Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Logisztikai feladatok	62			62
Kereskedő és webáruházi technikus - emeltszintű képzés	Webáruház működtetés	Ügyfélkapcsolatok menedzselése	62			62

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Kereskedelem

A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő

A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02

A képzés célja:

Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítői feladatokat.

A különböző szakterületen működő kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. Kommunikációja az asszertív kommunikációra épül, amelynek során korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciálisvásárlókat.

Közreműködik az árubeszerzés

folyamatának lebonyolításában. Ellátja az eladásra kerülő áruk átvételével, raktározásával, készletezésével, állagmegóvásával kapcsolatos feladatokat. Az áruk értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével segíti a kereskedelmi egység működését. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a kereskedelmi egységében használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket.

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Közreműködik az árubeszerzésfolyamatában: előkészíti vagy segíti az áru megrendelését.	Ismeri az áruforgalmi folyamatot, az árubeszerzés fogalmát, helyét az áruforgalmi folyamatban, és az árubeszerzéshez kapcsolódó tevékenységeket.	Szem előtt tartja a beszerzendő áruk mennyiségét és összetételét befolyásoló tényezőket.	Vezetői irányítással beszerzi a szükséges árut, egyszerűbb, begyakorolt árurendelési feladatokat utasítás alapján ellát.

Részt vesz az áruátvétel előkészítésében, az áru fogadásában. Az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi és dokumentálja.	Ismeri az áruátvételi módokat, az áruátvétel során használat bizonylatokat és hibásteljesítés esetén a teendőket.	Törekszik az áru jogszabályoknak megfelelő mennyiségi és minőségiátvételére, a kísérő dokumentációs zakszerű ellenőrzésére.	Önállóan képes az áruátvétel tárgyi feltételeit előkészíteni, az árut fogadni és az átvételt lebonyolítani.
Tárolja, kezeli és ellenőrzi az árukészletet, megóvja az áru minőségét, biztosítja a termékek egyenletesforgását.	Ismeri az árutárolási, raktározásimódokat. Érti a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Elkötelezett az áruk minőségének megóvására. Szem előtt tartja a készletgazdálkodás elveinek maradéktalan betartását.	Másokkal együttműködve kezeli az árukészletet, felelősséget vállal sajátmunkájáért.
A vásárlói szükségleteknek megfelelően kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét és polcképet.	Ismeri a termékek kihelyezésére vonatkozó szabályokat.	Az üzletbelső terének kialakítása során törekszik a vevői igényeknek megfelelő megoldásokat előnyben részesíteni.	Vezetői utasítás alapján alakítja ki a polcképet. Felelős a kiszolgálási elvek (FIFO, LIFO, HIFO, stb.) betartásáért.
Előkészíti az árut az értékesítésre, gondoskodik a termékválaszték eladótérben történő megjelenítéséről, feltölti az eladótérrel áruval.	Ismeri az üzletben lévőspecifikus termékek áruismereti vonatkozásait.	Minőségorientált módon jeleníti meg a kereskedelmi egység termékválasztékát az eladótérben.	Az előkészítés és árufeltöltéssorán munkakörfeladatait önállóan végzi. Szükség esetén munkatársi vagy közvetlen vezetői segítségét vesz igénybe.

Ellenőrzi az árukészletminőségét, megállapítja a termékek eladásra való alkalmasságát, az esetleges rendellenességeket, kezeli a minőségi nem megfelelést.	Ismeri az áru minőségét meghatározó tényezőket, az állagromlás fajtáit és a selejtezés szabályait.	Minőségorientált módon kezeli a kereskedelmi egységárkészletét.	Önállóan vagy közvetlen vezetője utasítása alapján ellenőrzi a termékek minőségét, és jár el a protokoll szerint (pl selejtez).
Biztosítja a termékek ár kijelzettségét, a termékinformációk szakszerű elhelyezését és aktualizálását.	Ismeri az árúrcímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Az árúrcímkeket és feliratokat szabály követően, nagyfokú precizitással készíti és helyezi ki.	Vezetői irányítással önállóan készíti a címkeket és feliratokat.
Részt vesz a kereskedelmiakciók megjelenítésében. Az árúrcímkeket, kóstolókat, az akciók váltását szakszerűen lebonyolítja.	Ismeri a vásárok, árúrcímkeket, kiállítások, kóstolókat, egyéb akciók és ajánlatok eladásösztönző szerepét.	Elkötelezett a boltban meghirdetett eladásösztönző akciók sikeres lebonyolításában.	Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján, pontosan bonyolítja le a kereskedelmiakciókat.
Fogadja a vásárlót, felméri az igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmaitanácsaival segíti a vásárlót a döntésben. Kezeli a vevőrendeléseket. Helyzetnek megfelelően használja a kommunikációs eszközöket.	Ismeri a termék választékot, az általa eladásra kínált termékeket és azok árjellemzőit, minőségi követelményeit, termékjellemzőit. Ismeri az adott értékesítési helyzethez legjobban illő kommunikációs eszközöket. Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Szem előtt tartja a vevők szükségletét, törekszik a vásárlói igények pontos, maradéktalan kielégítésére. Nyitott az új fogyasztói trendekre.	Árúrcímke és értékesítési feladatait önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre és hibái önálló javítására.
Az árut jellegének megfelelően becsomagolja, előkészíti vevői szállításra	Ismeri a csomagolás jelentőségét, technikáit, eladásösztönző szerepét	Az árut minőségorientált módon csomagolja be, törekszik a vevői igények kielégítésére.	Az árut önállóan készíti elő vevői szállításra.

Az e- kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozására, visszaigazolására, adatbázist kezel.	Ismeri az e kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az alkalmazott szoftverhasználatát.	Precízen kezeli az e-kereskedelemben használatos adatbázisokat.	Felelősséget vállal a feldolgozott megrendelések pontosságáért, a határidők betartásáért.
Az online rendelt árukat komissiózza és expediálja.	Ismeri az áru összeállítás és kiszállítás munkafolyamatát.	A komissiózás és expediáláson törekszik a pontos munkavégzésre.	Önállóan végzi az áruösszeállítási és kiszállításifeladatait.
Részt vesz a leltár, visszáru, göngyöleg kezelés és a kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában.	Ismeri a leltár és leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, a folyamatát és a kapcsolódó adminisztrációs tevékenységeket.	Pontosan, precízen kezeli az árut a leltározás során. Szem előtt tartja a leltáreredmény, göngyölegkezelés és visszáru üzleti eredményre gyakorolt hatását.	Másokkal együttműködve leltároz. Felelősséget vállal a felmért, esetenként visszaküldött áru vagy göngyöleg mennyiségi eltérésértéért.
Alkalmazza az áru- és vagyonsvédelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyonsvédelmi eszközöket .	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyonsvédelmi szabályok betartását. Figyelemmel kíséri a szabályok vevők általibetartását.	Áru és vagyonsvédelmi veszélyeztettség esetén a biztonság munkatárstól segítséget kér.
Kezeli a pénztárgépet, végrehajtja a pénztár nyitását és zárását, rögzíti a tranzakciókat.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését. Ismeri a pénztárosfeladatait az áru és vagyonsvédelem vonatkozásában.	Precízen végzi a pénztárkezelőmunkafolyamatokat, törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a pénztártermináelemeit. Felelősséggel tartozik az átvett fizetőeszközökért.
Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorúsámadású bizonylatokat.	Ismeri azértékesítés során készült bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási előírásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállítottbizonylathelyességéért.

Szakszerűen, megfelelő empátiával kezeli a vevői visszajelzéseket, panaszokat.	Ismeri az egyes kommunikációs szituációknak megfelelő megoldásokat, a vevőkkel való kapcsolattartás és párbeszédsorán.	Elkötelezett a vásárlóval való empatikus, udvarias kommunikáció mellett.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, a rendkívüli eseteknél az ügyfélszolgálati munkatárs vagy közvetlenfelettese segítségét kéri.
Kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket, azok kezelését.	A gépek és berendezések kezelését amunka- és balesetvédelmi szabályok betartásával, kellő gondossággal és szakértelemmel végzi.	A munka megkezdése előtt a munkaeszközök biztonságos állapotáról a tőle elvárható módon meggyőződik, azokat rendeltetésüknek megfelelően és a munkáltató utasításai szerint
Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartja rendben a munkaterületét.
Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különböző értékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabály követően, precízen végzi értékesítőmunkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korrigálja hibáit.
Közreműködik az áruforgalmi folyamat minden szakaszában.	Tudja az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés és különböző adminisztrációs feladatok eredményre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzletitevékenység eredményessége érdekében.	A rutinszerű feladatokat önállóan elvégzi, speciális helyzetekben vezetőjéhez fordul.
Alkalmazza a higiéniai, egészségügyi előírásokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában.	Ismeri a higiéniai, egészségügyi előírásokat, a vonatkozó jogszabályokat.	Szabály követően végzi feladatait a higiénia megteremtése érdekében.	Felelős a hatáskörén belüli egészségügyi előírások betartásáért.
Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján amunkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatos,	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális helyzetekben

		minőségorientált szemlélettel végzi.	munkatársi, vezetőiségtséget vesz igénybe.
Megelőzi munkahelyén a baleseteket. Elhárítja a veszélyt, és kezeli a rendkívüli eseményeket, ha bekövetkeznek.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő baleset esetén. Érti a kereskedelemben előforduló rendkívüli események kezelési módjait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett, törekszik a szabályok betartására Nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Felelős a hatáskörén belüli munka-és balesetvédelmi szabályok betartásáért.
Alkalmazza a környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyeshulladék kezelésének módjait és szabályait.	Tevékenysége során értéként tekint a szelektív hulladékkezelésre, a környezettudatos és hatékony energiagazdálkodásra, valamint a fenntarthatóságra.	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírások betartásáért.
Tájékoztatja a fogyasztókat az őket megillető jogokról. Kezeli a fogyasztói panaszokat.	Fel tudja sorolni a fogyasztókat megillető jogokat, és az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásait. Ismeri a szavatosság és jótállás közti különbséget.	Törekszik a vevői panaszok szakszerű, megnyugtató kezelésére.	Felelős a hatáskörén belüli fogyasztóvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói ismeretek

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------	-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------	--

	Megfogalmazza a saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Teljesen önállóan	
	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.		Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5				
	Munkajogi alapismeretek	5				
	Munkaviszony létesítése	5				
	Munkanélküliség	3				
	Tanulási terület össz óraszám:	18				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető

ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	A háztartások költsgvetése	<i>Álláskeresés</i>	4		Felügyelet mellett végezhető
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>Álláskeresés</i>	1		Önállóan végezhető
		<i>Munkajogi alapismeretek</i>	5		Felügyelet mellett végezhető
	Tudatos vásárló	<i>Munkaviszony létesítése</i>	3		Felügyelet mellett végezhető
	Globális kereskedelem	<i>Munkaviszony létesítése</i>	1		Önállóan végezhető
	Marketing a kereskedelem ben	<i>Munkaviszony létesítése</i>	1		Önállóan végezhető
<i>Munkanélküliség</i>		3		Önállóan végezhető	

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	szóbeli/írásbeli	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Teszt
	Projekt-feladat	gyakorlati munkavégzés
Az érdemjegy megállapításának módja	a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-

Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	asztalok, székek, tábla, kivetítő, esetleg számítógépek
Anyagok és felszerelések:	papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói idegen nyelv

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.

	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.		Teljesen önállóan	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szövegeit az adott idegen nyelven.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében	Teljesen önállóan	Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincsrel és		Teljesen önállóan	A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

		nyelvtani tudással rendelkezik.	törekszik az adott helyzetnek megfelelni.		
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetések során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.		Teljesen önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Munkavállalói idegen nyelv	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		
	Önéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Állásinterjú			20		
	Tanulási terület össz óraszámja:			62		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák						
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető	

ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Álláskeresés idegen nyelven	<i>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</i>	11		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
		<i>Önéletrajz és motivációs levél</i>	20		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
		<i>„Small talk” – általános társalgás</i>	11		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
		<i>Állásinterjú</i>	20		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	szóbeli/írásbeli	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Teszt
	Projekt-feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
Tárgyi feltételek		

Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	asztalok, székek, tábla, kivetítő, esetleg számítógépek
Anyagok és felszerelések:	papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Gazdálkodási tevékenység ellátása

Két tantárgyat foglal magába:

- 1. Gazdasági ismeretek**
- 2. A vállalkozások működtetése**

Gazdasági ismeretek

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Bemutatja az egyes alapfogalom csoportok jellegzetességeit	Ismeri a gazdasági legfontosabb alapfogalmak jellemzőit, fajtáit.		Teljesen önállóan	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
	Példákon keresztül bemutatja a háztartások legfontosabb bevételeit,	Ismeri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás		Instrukció alapján részben önállóan	

	kiadásait és értelmezi a költségvetés egyenlegét.	pénzgazdálkodás	Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát.		
	Azonosítja az egyes vállalozási formákat és elemzi azok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az egyes vállalozási formák jellemzőivel.		Teljesen önállóan	
	Példákon keresztül bemutatja az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait	Ismeri az állam feladatait, az államháztartás rendszerét		Instrukció alapján részben önállóan	
	Példákon keresztül bemutatja az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a jogi alapfogalmakat.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Azonosítja a marketing-eszközöket.	Ismeri a marketing fogalmát és eszközrendszerét.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Bemutatja a nemzetközi kereskedelemről	Ismeri a nemzetközi kereskedelem alapvető formáit.		Teljesen önállóan	

	1 származó előnyöket.				
--	-----------------------	--	--	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
Gazdálkodási tevékenység ellátása 1.Gazdasági ismeretek	Gazdasági alapfogalmak	24				
	A háztartás gazdálkodása	33				
	A vállalat termelői magatartása	51				
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	20				
	Jogi alapfogalmak	15				
	Tudatos fogyasztói magatartás	15				
	Marketing alapfogalmak	36				
	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	22				
	Tanulási terület össz óraszám:	216				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	Gazdasági alapfogalmak	8		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Vállalkozás alapítása, működtetése	Gazdasági alapfogalmak	8		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Tudatos vásárló	Gazdasági alapfogalmak	4		<i>Önállóan végezhető</i>

Marketing a kereskedelemben	Gazdasági alapfogalmak	4		<i>Önállóan végezhető</i>
A háztartások költségvetése	A háztartás gazdálkodása	33		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Vállalkozás alapítása, működtetése	A vállalat termelői magatartása	51		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
A háztartások költségvetése	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	3		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Vállalkozás alapítása, működtetése	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	8		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Tudatos vásárló	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	4		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Marketing a kereskedelemben	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	5		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
A háztartások költségvetése	Jogi alapfogalmak	2		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Vállalkozás alapítása, működtetése	Jogi alapfogalmak	5		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Tudatos vásárló	Jogi alapfogalmak	4		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Marketing a kereskedelemben	Jogi alapfogalmak	4		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
A háztartások költségvetése	Tudatos fogyasztói magatartás	2		<i>Önállóan végezhető</i>

	Tudatos vásárló	Tudatos fogyasztói magatartás	13		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Tudatos vásárló	Marketing alapfogalmak	6		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Marketing a kereskedelemben	Marketing alapfogalmak	30		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Tudatos vásárló	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	5		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Globális kereskedelem	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	12		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Marketing a kereskedelemben	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	5		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	szóbeli/írásbeli	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Teszt
	Projekt-feladat	gyakorlati munkavégzés
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	-

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	asztalok, székek, tábla, kivetítő, esetleg számítógépek
Anyagok és felszerelések:	papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

A vállalkozások működtetése

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Prezentálja a beszerzés, termelés, értékesítés jellegzetességeit	Ismeri a gazdálkodási folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Teljesen önállóan	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
	Meghatározza a vállalkozás gazdálkodásának eredményét.	Ismeri a költségek fajtáit és érti az árbevétel és költségek kapcsolatát.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Meghatározza és értelmezi a középértékeket	Ismeri a statisztikai adatok		Teljesen önállóan	

(számtani és mértani átlag) és viszonyszámokat (megoszlási és dinamikus viszonyszám).	megbízhatóságának jelentőségét.			
---	---------------------------------	--	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
A vállalkozások működtetése	A vállalkozások gazdálkodása	9				
	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27				
	Statisztikai alapfogalmak	36				
	Tanulási terület össz óraszámja:	72				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>A vállalkozások gazdálkodása</i>	9		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>A gazdálkodási folyamatok elszámolása</i>	4		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>A gazdálkodási folyamatok elszámolása</i>	9		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

	Tudatos vásárló	<i>A gazdálkodási folyamatok elszámolása</i>	4		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Globális kereskedelem	<i>A gazdálkodási folyamatok elszámolása</i>	2		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Marketing a kereskedelemben	<i>A gazdálkodási folyamatok elszámolása</i>	8		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>Statisztikai alapfogalmak</i>	12		<i>Önállóan végezhető</i>
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>Statisztikai alapfogalmak</i>	6		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Tudatos vásárló	<i>Statisztikai alapfogalmak</i>	8		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Globális kereskedelem	<i>Statisztikai alapfogalmak</i>	2		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Marketing a kereskedelemben	<i>Statisztikai alapfogalmak</i>	8		<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt/számításos feladat	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	szóbeli/írásbeli	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Teszt
	Projekt-feladat	gyakorlati munkavégzés

Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat
Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	asztalok, székek, tábla, kivetítő, esetleg számítógépek
Anyagok és felszerelések:	papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Üzleti kultúra és információkezelés

Két tantárgyat foglal magába:

- 1. Kommunikáció**
- 2. Digitális alkalmazások**

Kommunikáció

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt.	Teljesen önállóan	Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokat.	Tisztában van a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokkal.		Instrukció alapján részben önállóan	Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelően levelet készít, használja a helyes beszédtechnikai módokat.	Ismeri az írásbeli és szóbeli kommunikáció legelterjedtebb formáit.		Teljesen önállóan	Digitális tartalmak létrehozása, átalakítása, formázása, szerkesztése a szerzői jogok figyelembevételével.
	Megadott kommunikációs helyzet elemzésével megfogalmazza a kommunikációs probléma okát, megoldására	Ismeri a legfontosabb kommunikációs technikákat, és a kommunikációs zavarok okait.		Instrukció alapján részben önállóan	Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.

javaslatot tesz: kifejezi egyetértését vagy egyet nem értését, érvel, indokol, magyaráz, tanácsol.				
--	--	--	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	Kapcsolatok a mindennapokban	18				
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18				
	A kommunikációs folyamat	36				
	Ön-és társismeret fejlesztése	36				
	Tanulási terület össz óraszámja:	108				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>Kapcsolatok a mindennapokban</i>	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>Kapcsolatok a mindennapokban</i>	10		<i>Önállóan végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>A munkahelyi kapcsolattartás szabályai</i>	2		<i>Önállóan végezhető</i>

	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>A munkahelyi kapcsolattartás szabályai</i>	6		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Tudatos vásárló	<i>A munkahelyi kapcsolattartás szabályai</i>	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Globális kereskedelem	<i>A munkahelyi kapcsolattartás szabályai</i>	2		<i>Önállóan végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>A kommunikációs folyamat</i>	7		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>A kommunikációs folyamat</i>	12		<i>Önállóan végezhető</i>
	Globális kereskedelem	<i>A kommunikációs folyamat</i>	4		<i>Önállóan végezhető</i>
	Marketing a kereskedelemben	<i>A kommunikációs folyamat</i>	13		<i>Önállóan végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>Ön-és társismeret fejlesztése</i>	7		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>Ön-és társismeret fejlesztése</i>	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Tudatos vásárló	<i>Ön-és társismeret fejlesztése</i>	10		<i>Önállóan végezhető</i>
	Marketing a kereskedelemben	<i>Ön-és társismeret fejlesztése</i>	11		<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	szóbeli/írásbeli	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	gyakorlati munkavégzés
	Projekt-feladat	gyakorlati munkavégzés
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	asztalok, székek, tábla, kivetítő, esetleg számítógépek
Anyagok és felszerelések:	papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

Digitális alkalmazások

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Számítógépes dokumentumokat megnyit, ment, nyomtat.	Számítógépes felhasználói ismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő kezelése.	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Teljesen önállóan	Biztonságos jelszavak megválasztása, előre megfelelően beállított szoftverek, eszközök használata az IKT biztonság növelése céljából.
	Megadott szempontok szerint szövegszerkesztő szoftverrel dokumentumot formáz.	Ismeri a szövegformázás alapvető szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, legegyszerűbb probléma-helyzetek megoldása.
	Megadott szempontok szerint táblázatkezelő szoftverrel táblázatokat, diagramokat készít.	Ismeri a táblázatkezelő program alapvető felhasználási lehetőségeit.		Instrukció alapján részben önállóan	Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
	Megadott szempontok szerint prezentációt készít.	Ismeri a prezentáció készítő program alapvető felhasználási lehetőségeit.		Instrukció alapján részben önállóan	Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével.
	Megadott szempontok szerint	Ismeri a biztonságos internet használat		Instrukció alapján	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy az interneten, az eredmények közül a megfelelő(k) kiválasztása és feldolgozása útmutatás alapján.

	információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza.	szabályait, és a digitális, online kommunikáció eszközeit.		részben önállóan	
	Tíz perc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveget másol.	Ismeri a tízujjas vakírás technikáját.		Teljesen önállóan	Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	Munkavédelmi ismeretek	4				
	Tízujjas vakírás	104				
	Digitális alkalmazások	54				
	Tanulási terület össz óraszámja:	162				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	A háztartások költségvetése	<i>Munkavédelmi ismeretek</i>	4		<i>Önállóan végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>Tízujjas vakírás</i>	30		<i>Önállóan végezhető</i>

	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>Tízujjas vakírás</i>	46		<i>Önállóan végezhető</i>
	Tudatos vásárló	<i>Tízujjas vakírás</i>	22		<i>Önállóan végezhető</i>
	Globális kereskedelem	<i>Tízujjas vakírás</i>	6		<i>Önállóan végezhető</i>
	A háztartások költségvetése	<i>Digitális alkalmazások</i>	2		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Vállalkozás alapítása, működtetése	<i>Digitális alkalmazások</i>	8		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Tudatos vásárló	<i>Digitális alkalmazások</i>	5		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Globális kereskedelem	<i>Digitális alkalmazások</i>	3		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Marketing a kereskedelemben	<i>Digitális alkalmazások</i>	36		<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	szóbeli/írásbeli	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	gyakorlati munkavégzés
	Projekt-feladat	gyakorlati munkavégzés

Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat
Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	asztalok, székek, tábla, kivetítő, esetleg számítógépek
Anyagok és felszerelések:	papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

ÖTÖDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Kereskedelmi egység működtetése

Öt tantárgyat foglal magába:

- iv. Kereskedelmi ismeretek**
- v. Üzlet működtetése**
- vi. Pénztárgépkézelés**
- vii. Termékismeret és -forgalmazás**
- viii. Üzleti kommunikáció**

Kereskedelmi ismeretek

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A készletfigyelés és a készletváltás alapján információt ad az árurendeléshez.	Ismeri az árubeszerzés fogalmát, folyamatát.	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	Instrukció alapján részben önállóan	
	Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.		Teljesen önállóan	
	Az áru jellegének megfelelően szakszerűen elhelyezi a raktárban	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.		Teljesen önállóan	
	Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.		Teljesen önállóan	
	Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megóvását.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.		Teljesen önállóan	
	Használja a készletnyilvántartó programokat.	Ismeri a készletnyilvántartó rendszereket.		Teljesen önállóan	Készletnyilvántartó program

	Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és -többlet okait.		Instrukció alapján részben önállóan	PDA-leolvasó használata
	Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozásához és visszaigazolásához az adatbázist kezel.	Ismeri az ekereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.		Instrukció alapján részben önállóan	Eladói program használata
	Az online rendelt árukat komissiózza és expedálja.	Ismeri az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamatát.		Teljesen önállóan	
	Elvégezi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat		Teljesen önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	Áruforgalmi ismeretek		280	78		
	Szakmai számítások		154	20		
	Online kereskedelem		20	46		
	Tanulási terület össz óraszámja:		454	144		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Beszerezéstől az áruátvételig	<i>Áruforgalmi ismeretek</i>	130		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Készletezés	<i>Áruforgalmi ismeretek</i>	120		<i>Önállóan végezhető</i>
	Számítások a kereskedelemben	<i>Áruforgalmi ismeretek</i>	30		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Fogyasztói trendek	<i>Áruforgalmi ismeretek</i>	10		<i>Önállóan végezhető</i>
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	<i>Áruforgalmi ismeretek</i>	48		<i>Önállóan végezhető</i>
	Pénztárgépek használata	<i>Áruforgalmi ismeretek</i>	20		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Beszerezéstől az áruátvételig	<i>Szakmai számítások</i>	16		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Készletezés	<i>Szakmai számítások</i>	28		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Számítások a kereskedelemben	<i>Szakmai számítások</i>	110		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>

Pénztárgépek használata	<i>Szakmai számítások</i>	20		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
Beszerzéstől az áruátvételig	<i>Online kereskedelem</i>	18		<i>Önállóan végezhető</i>
Készletezés	<i>Online kereskedelem</i>	2		<i>Önállóan végezhető</i>
Fogyasztói trendek	<i>Online kereskedelem</i>	12		<i>Önállóan végezhető</i>
Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	<i>Online kereskedelem</i>	30		<i>Önállóan végezhető</i>
Pénztárgépek használata	<i>Online kereskedelem</i>	4		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Teszt, jegyzőkönyv, számításos feladat</i>
	Projekt-feladat	<i>prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	kereskedelmi egység, tanterem
Eszközök és berendezések:	kereskedelmi környezet, azok berendezéseivel, valamint asztalok, székek, számítógépek
Anyagok és felszerelések:	kereskedelmi egységben használt anyagok, felszerelési eszközök, valamint papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

Üzlet működtetése

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.		Teljesen önállóan	
	Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és		Teljesen önállóan	

		tudja mi a teendő tűz esetén			
	Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	Instrukció alapján részben önállóan	
	Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.		Teljesen önállóan	Számítógép és PDA használata
	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkakörébe tartozó feladatokat	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét		Teljesen önállóan	
	Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.		Teljesen önállóan	Lopásgátló eszközök használata

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés		40			
	Munka-, tűz- és balesetvédelem		30			
	Környezetvédelem		20			
	Erőforrás-gazdálkodás		31			
	Áru- és vagyonvédelem		50			
	Tanulási terület össz óraszámja:		171			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Az üzlet működtetése	<i>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés</i>	40		<i>Önállóan végezhető</i>
	Az üzlet működtetése	<i>Munka-, tűz- és balesetvédelem</i>	30		<i>Önállóan végezhető</i>
	Az üzlet működtetése	<i>Környezetvédelem</i>	20		<i>Önállóan végezhető</i>
	Az üzlet működtetése	<i>Erőforrás-gazdálkodás</i>	31		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Az üzlet működtetése	<i>Áru- és vagyonvédelem</i>	50		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Teszt, jegyzőkönyv, számításos feladat</i>
	Projekt-feladat	<i>prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	kereskedelmi egység, tanterem
Eszközök és berendezések:	kereskedelmi környezet, azok berendezéseivel, valamint asztalok, székek, számítógépek
Anyagok és felszerelések:	kereskedelmi egységben használt anyagok, felszerelési eszközök, valamint papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

Pénztárgépkelés

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Köszönti, majd tájékoztatja a vásárlót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen üzemelteti a pénztárgépet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek működését.		Teljesen önállóan	POS-alapú, számítógéppel összekötött pénztárgépet használ
	Leméri az áru súlyát, korrigál, ha tévesztett.	Ismeri a bankkártya-leolvasó, a vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait		Teljesen önállóan	Használja a vonalkód-leolvasót, mérleget, pénztárgépet
	Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre készpénzfizetési számlát nyomtat	Ismeri a vásárolt árukról készült bizonylatokat és tartalmukat		Teljesen önállóan	
	Beszedi és elszámolja az áru ellenértékét, ellenőrzi a bankjegyek	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására		Teljesen önállóan	Bankkártyaleolvasót használ

	valódiságát, a bankkártya érvényességét.	vonatkozó előírásokat	Udvariasság, felelősségtudat, precizitás, gyorsaság, digitális környezetben való eligazodás, aktív segítőkészség		
	A pénztárosi munka során ellátja az áru és vagyonvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyonvédelemhez kapcsolódó feladatait.		Teljesen önállóan	Használja az áruvédelmi eszközöket
	Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kassza aszisztens szerepét.		Teljesen önállóan	
	Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használata során.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások kezelésének módjait.		Teljesen önállóan	Képes kezelni az önkiszolgáló terminált
	Elvégzi az önkiszolgáló kassza nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.		Teljesen önállóan	
	Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.		Teljesen önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
-----------	----	-----	-----	-----	-----

Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
	Pénztárgép működtetése			30	
	Pénzkezelés szabályai			32	
	Pénzkezelés bizonylatai			30	
	Fizetési eszközök, törvényi előírások			10	
	A pénztáros elszámoltatása			30	
	Önkiszolgáló pénztárterminál			24	
	Tanulási terület össz óraszámja:			156	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Pénztárgépek használata	Pénztárgép működtetése		30	Önállóan végezhető
	Pénztárgépek használata	Pénzkezelés szabályai		32	Önállóan végezhető
	Pénztárgépek használata	Pénzkezelés bizonylatai		30	Önállóan végezhető
	Pénztárgépek használata	Fizetési eszközök, törvényi előírások		10	Önállóan végezhető
	Pénztárgépek használata	A pénztáros elszámoltatása		30	Önállóan végezhető
	Pénztárgépek használata	Önkiszolgáló pénztárterminál		24	Önállóan végezhető

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Teszt, jegyzőkönyv, számításos feladat</i>
	Projekt-feladat	<i>prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	kereskedelmi egység, tanterem
Eszközök és berendezések:	kereskedelmi környezet, azok berendezéseivel, kiemelten pénztárgép, valamint asztalok, székek, számítógépek,
Anyagok és felszerelések:	kereskedelmi egységben használt anyagok, felszerelési eszközök, valamint papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

Termékismeret és -forgalmazás

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Tájékoztatja a fogyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről .	Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések	Teljesen önállóan	Webböngészőt használ információ keresésére és gyűjtésére
	Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen kihelyezi termékeket.	Ismeri a termékek kihelyezésre vonatkozó szabályokat		Teljesen önállóan	
	Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatja a fogyasztót az áru	Ismeri az árucímkén		Teljesen önállóan	

	használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	kötelezően feltüntetendő jelöléseket.	alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás		
	Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit.		Teljesen önállóan	
	Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes iparcikkek	Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó		Teljesen önállóan	

	használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat			
	Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.		Teljesen önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
	Árurendszerek			10		
	Minőség		4	16		
	Fogyasztói érdekvédelem			30		
	Árufőcsoportok bemutatása		12	141		

	Termékkihelyezés		8	81		
	Csomagolás			33		
	Specifikus termékismeret		16	34		
	Fogyasztói trendek			20		
	Tanulási terület össz óraszám:		40	365		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Árufőcsoportok a kereskedelemben	Árrendszerek	10		Önállóan végezhető
	Beszerezéstől az áruátvételig	Minőség	2		Önállóan végezhető
	Készletezés	Minőség	2		Önállóan végezhető
	Árufőcsoportok a kereskedelemben	Minőség	4		Önállóan végezhető
	Fogyasztói trendek	Minőség	4		Önállóan végezhető
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	Minőség	8		Önállóan végezhető

	Fogyasztói trendek	Fogyasztói érdekvédelem	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	Fogyasztói érdekvédelem	20		<i>Önállóan végezhető</i>
	Pénztárgépek használata	Fogyasztói érdekvédelem	2		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Készletezés	Árufőcsoportok bemutatása	12		<i>Önállóan végezhető</i>
	Árufőcsoportok a kereskedelemben	Árufőcsoportok bemutatása	121		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Fogyasztói trendek	Árufőcsoportok bemutatása	4		<i>Önállóan végezhető</i>
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	Árufőcsoportok bemutatása	16		<i>Önállóan végezhető</i>
	Készletezés	Termékkihelyezés	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Fogyasztói trendek	Termékkihelyezés	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos	Termékkihelyezés	73		<i>Önállóan végezhető</i>

	an és online módon				
	Fogyasztói trendek	Csomagolás	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos an és online módon	Csomagolás	25		<i>Önállóan végezhető</i>
	Beszerzéstől az áruátvételig	Specifikus termékismeret	8		<i>Önállóan végezhető</i>
	Készletezés	Specifikus termékismeret	8		
	Árufőcsoportok a kereskedelemben	Specifikus termékismeret	6		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Fogyasztói trendek	Specifikus termékismeret	2		<i>Önállóan végezhető</i>
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos an és online módon	Specifikus termékismeret	26		<i>Önállóan végezhető</i>
	Fogyasztói trendek	Fogyasztói trendek	20		<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat</i>
	Projekt-feladat	<i>prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	kereskedelmi egység, tanterem
Eszközök és berendezések:	kereskedelmi környezet, azok berendezéseivel, valamint asztalok, székek, számítógépek,
Anyagok és felszerelések:	kereskedelmi egységben használt anyagok, felszerelési eszközök, valamint papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

Üzleti kommunikáció

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket.		Teljesen önállóan	
	Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdezéstechnika alapjait.	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége,	Teljesen önállóan	
	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.	szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció,	Teljesen önállóan	
	Kezeli a készletnyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír. Webböngészőt és az online kereskedelemben alkalmazott programokat használja.	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció szabályait és eszközeit.		Instrukció alapján részben önállóan	Készletnyilvántartó szoftver, webböngésző

	Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketingkommunikáció t elemeit	igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	Teljesen önállóan	
	Szakszerűen kiszolgálja a vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen kezeli a munkahelyen felmerülő konfliktusokat.	Ismeri a konfliktuskezelési technikákat		Teljesen önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	Az értékesítő szerepe			60		
	A vásárlási döntést befolyásoló tényezők			30		
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés		12	141		
	Digitális kommunikáció		19	21		
	Tanulási terület összórászáma:		31	252		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Fogyasztói trendek	Az értékesítő szerepe	10		Önállóan végezhető

Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	Az értékesítő szerepe	46		<i>Önállóan végezhető</i>
Pénztárgépek használata	Az értékesítő szerepe	4		<i>Önállóan végezhető</i>
Fogyasztói trendek	A vásárlási döntést befolyásoló tényezők	5		<i>Önállóan végezhető</i>
Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	A vásárlási döntést befolyásoló tényezők	25		<i>Önállóan végezhető</i>
Számítások a kereskedelemben	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	12		<i>Önállóan végezhető</i>
Árúfőcsoportok a kereskedelemben	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	18		<i>Önállóan végezhető</i>
Fogyasztói trendek	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	28		<i>Önállóan végezhető</i>
Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos és online módon	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	75		<i>Önállóan végezhető</i>

	Pénztárgépek használata	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	20		<i>Önállóan végezhető</i>
	Az üzlet működtetése	Digitális kommunikáció	3		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Beszerzéstől az áruátvételig	Digitális kommunikáció	6		<i>Önállóan végezhető</i>
	Készletezés	Digitális kommunikáció	6		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Számítások a kereskedelem ben	Digitális kommunikáció	4		<i>Felügyelet mellett végezhető/ Önállóan végezhető</i>
	Fogyasztói trendek	Digitális kommunikáció	2		<i>Önállóan végezhető</i>
	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományos an és online módon	Digitális kommunikáció	11		<i>Önállóan végezhető</i>
	Pénztárgépek használata	Digitális kommunikáció	8		<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Teszt, jegyzőkönyv, számításos feladat</i>

	Projekt-feladat	<i>prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	kereskedelmi egység, tanterem
Eszközök és berendezések:	kereskedelmi környezet, azok berendezéseivel, valamint asztalok, székek, számítógépek,
Anyagok és felszerelések:	kereskedelmi egységben használt anyagok, felszerelési eszközök, valamint papír, toll
Egyéb speciális feltételek:	

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	18	-	18
2.	Munkavállalói idegen nyelv	62	-	62
3.	Gazdálkodási tevékenység ellátása	288	-	288
4.	Üzleti kultúra és információkezelés	270	-	270
5.	Kereskedelmi egység működtetése	1 613	-	1 613
A tanulási területek összes óraszám:		2 251	-	2 251

Kereskedelmi értékesítő
2 éves

Területek	1. év 12. félév	1. év 2. félév	13. év	2 év óraszámai összesen
Ágazati alapoktatás	32 óra	-	-	576 óra
Gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	17 óra	-	-	-
Kommunikáció és digitális alkalmazások	15 óra	-	-	-
Szakirányú oktatás	-	34 óra	34 óra	1 666 óra
Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció, Termékismeret és forgalmazás, Pénztárgépkezelés, Üzlet működtetése, Kereskedelmi ismeretek)	-	34 óra	32 óra	-
Munkavállalás idegen nyelven	-	-	2 óra	-
Tanítási hetek száma	18 hét	18 hét	31 hét	-
Összesen	576 óra	612 óra	1 054 óra	2 242 óra

Ágazati alapoktatás projektjei

Megnevezés	Óraszám
A háztartások költségvetése	128 óra
Vállalkozás alapítása, működtetése	192 óra
Tudatos vásárló	96 óra
Globális kereskedelem	32 óra
Marketing a kereskedelemben	128 óra

Szakirányú oktatás projektjei

Megnevezés	Óraszám
Az üzlet működtetése	174 óra
Beszerzéstől az áruátvételig	180 óra
Készletezés	186 óra
Számítások a kereskedelemben	156 óra
Árufőcsoportok a kereskedelemben	159 óra
Fogyasztói trendek	121 óra
Termék kihelyezés és értékesítése hagyományosan és online módon	394 óra
Pénztárgépek használata	234 óra
Álláskeresés idegen nyelven	62 óra

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Projekt 9. évfolyam				
				A háztartások költségvetése	Vállalkozás alapítása, működtetése	Tudatos vásárló	Globális kereskedelem	Marketing a kereskedelemben
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Gazdasági alapfogalmak	24	8	8	4		4
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	A háztartás gazdálkodása	33	33				
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	A vállalat termelői magatartása	51		51			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	20	3	8	4		5
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Jogi alapfogalmak	15	2	5	4		4
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Tudatos fogyasztói magatartás	15	2		13		
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Marketing alapfogalmak	36			6		30

Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	22			5	12	5
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	A vállalkozások gazdálkodása	9		9			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27	4	9	4	2	8
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Statisztikai alapfogalmak	36	12	6	8	2	8
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Álláskeresés	5	4	1			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Munkajogi alapismeretek	5		5			
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Munkaviszony létesítése	5			3	1	1
Kereskedelem alapozás	gazdasági és munkavállalói ismeretek, vállalkozások működtetése	Munkanélküliség	3					3
Kereskedelem alapozás	kommunikáció és digitális alkalmazások	Kapcsolatok a mindennapokban	18	8	10			

Kereskedelem alapozás	kommunikáció és digitális alkalmazások	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18	2	6	8	2	
Kereskedelem alapozás	kommunikáció és digitális alkalmazások	A kommunikációs folyamat	36	7	12		4	13
Kereskedelem alapozás	kommunikáció és digitális alkalmazások	Ön- és társismeret fejlesztése	36	7	8	10		11
Kereskedelem alapozás	kommunikáció és digitális alkalmazások	Munkavédelmi ismeretek	4	4				
Kereskedelem alapozás	kommunikáció és digitális alkalmazások	Tízujjas vakírás	104	30	46	22	6	
Kereskedelem alapozás	kommunikáció és digitális alkalmazások	Digitális alkalmazások	54	2	8	5	3	36

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

Tanulási terület	Tanulási téma	Tantárgyi témakörök	Projekt										
			10. évfolyam					11. évfolyam					
			Ajánlott óraszám	Az üzlet működtetése	Beszérléstől az áruátvételi g	Készletezés	Számítások a kereskedelemben	Árufőcsoportok a kereskedelemben	Fogyasztói trendek	Termék kihelyezés és értékesítése hagyományosan és online módon	Pénztárgépek használata	Álláskeresés idegen nyelven	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Áruforgalmi ismeretek	358		130	120	30			10	48	20	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismer	Szakmai számítások	174		16	28	110					20	

	et és – forgalmazás, Pénztárgépke- zelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)											
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáci- ó, Termékismer- et és – forgalmazás, Pénztárgépke- zelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Online keresked- elem	66	18	2			12	30		4	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáci- ó, Termékismer- et és – forgalmazás, Pénztárgépke- zelés, Üzlet működtetése	A keresked- elemen előfordul- ó kockázatok és kockázat értékelés	40	40								

	Kereskedelmi ismeretek)											
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Munka-, tűz és balesetvédelem	30	30								
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése	Környezetvédelem	20	20								

	Kereskedelmi ismeretek)											
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Erőforrás gazdálkodás	31	31								
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése	Áru- és vagyonvédelem	50	50								

	Kereskedelmi ismeretek)											
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Pénztárgép működtetése	30								30	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Pénzkezelés szabályai	32								32	

Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Pénzkezelés bizonylatjai	30										30	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Fizetési eszközök , törvényi előírások	10										10	

Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	A pénztáros elszámoltatása	30									30	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Önkiszolgáló pénztárterminál	24									24	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció,	Árrendszer	10					10					

	Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)											
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Minőség	20	2	2		4	4	8			
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése	Fogyasztói érdekvéd elem	30					8	20		2	

	Kereskedelmi ismeretek)											
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Árufőcsoportok bemutatása	153			12			121	4		16
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Termékek helyezés	89			8				8		73

Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Csomagolás	33					8	25		
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Specifikus termékismeret	50	8	8		6	2	26		
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció,	Fogyasztói trendek	20					20			

	Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzletműködtetése Kereskedelmi ismeretek)										
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzletműködtetése Kereskedelmi ismeretek)	Az értékesítő szerepe	60					10	46	4	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzletműködtetése	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	30					5	25		

	Kereskedelmi ismeretek)											
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	153				12	18	28	75	20	
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkézelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek)	Digitális kommunikáció	40	3	6	6	4		2	11	8	

Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelv	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	11										11
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelv	Önéletrajz és motivációs levél	20										20
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelv	„Small talk” – általános társalgás	11										11
Kereskedelmi értékesítő - középszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelv	Állásinterjú	20										20

Az ágazati alapoktatásban a projektek tartalmi elemei:

A háztartások költségvetése				
Cél: A tanulók ismerjék meg a háztartásgazdálkodás jelentőségét. Tudjanak tudatos pénzügyi döntéseket hozni.				
Projekt feladat: A tanuló családi költségvetésének elkészítése, havi és évi bevételi és kiadási adatok ismeretében.				
Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSzsÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
Kapcsolatok a mindennapokban 8 óra	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Képviseli és tudatosan alkalmazza szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait.	Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat.
		A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben.		
A munkahelyi kapcsolattartás szabályai 2 óra	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait a munkahelyen.	Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt.	Visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.

		Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése.		
A kommunikációs folyamat 7 óra	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos kommunikációs folyamat szabályait. A kommunikáció alapfogalmai.	Képviseli és tudatosan alkalmazza szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait.	Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat.
Ön-és társismeret fejlesztése 7 óra	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés.	Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.	Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.
Munkavédelmi ismeretek 4 óra	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás	Ismerje a munkavédelmi ismeretek szabályait.	Kötelezően betartja a munkavédelmi szabályokat.	Felelősen tartja be a szabályokat, előírásokat.

	kulturált szabályait.	A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai. A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében.		
Tízujjas vakírás 30 óra	Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél). Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével	Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.	Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló újjavítására.

Digitális alkalmazások 2 óra		Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció eszközeit.		
	Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.	Elfogadja és tiszteltben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	és a meghatározott céllal és instrukciók szerint felhasználja ezeket.

Projekt: Vállalkozás alapítása, működtetése				
Cél: A tanulók szerezzenek ismereteket a vállalkozások, és gazdasági társaságok működéséről. Lássák az alapvető különbségeket az alkalmazotti és vállalkozói lét között.				
Projekt feladat: Elkészíti egy kitalált kereskedelmi vállalkozás egyszerűsített üzleti tervét.				
Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
Gazdasági alapfogalmak 8 óra	Ismereteket szerez a környezetében működő vállalkozásokról.	Vállalkozó, vagy alkalmazott?	Kritikusan szemléli a vállalkozások erkölcsi, jogi, és gazdasági felelősségét	Önálló véleményt alkot a vállalkozói léttel kapcsolatban.
	Interjú készít a megismert vállalkozóval, vagy vállalkozás vezetőjével.	Önállóság, kockázatvállalás, felelősség.		
		Megismeri a gazdálkodó szervezetek közös jellemzői.		
A vállalat termelői magatartása 51 óra	Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Ismeri a vállalkozások környezetét.	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására.
	Bemutatja a makro és mikrokörnyezet vállalkozásokra gyakorolt hatásait.	Megismeri a piac és a vállalkozások viszony rendszerét.		
		Ismeri a vállalkozási formákat és a közöttük lévő különbségeket. Tudja csoportosítani a vállalkozási formákat különböző szempontok szerint. Információkat szerez a vállalkozások finanszírozásával kapcsolatban. Átlátja a vállalkozások életpályának a szakaszait.		

Az állam gazdasági szerepe 8 óra	Átlátja, és feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Ismeri az állam és a vállalkozások kapcsolatát.	Törekszik az állam gazdasági szerepének jobb megismerésére.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az állami költségvetés alakulását.
		Állami vállalat.		
		Ismeri az állam szabályozó szerepét		
		Ismeri a fontosabb adó nemeket		
Jogi alapfogalmak 5 óra	Felismeri a jog fontosságát a vállalkozások működése során.	Ismeri a gazdasági társaságok alapítására vonatkozó jogszabályokat.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.
Vállalkozások gazdálkodása 9 óra	Esettanulmányon keresztül értelmezi, és véleményezi egy valós vállalkozás eredménykimutatását.	Átlátja a vállalkozások eredményének keletkezését. Ismeri a költségek és bevételek fogalmát. Felismeri ezeknek a tényezőknek az eredményre gyakorolt hatását	Tisztában van a felelős gazdálkodás lépéseivel.	Felelősen tervez, és hoz döntéseket a vállalkozások gazdálkodásával kapcsolatban.
A gazdálkodási folyamatok 9 óra	Értékeli a megadott szempontok alapján a rendelkezésére bocsájtott üzleti tervet.	Belátja az üzleti terv készítésének szükségességét. Megismeri a tervezés egyes lépéseit. Megismeri az üzleti terv legfontosabb fejezeteit.	Törekszik az üzleti terv fontosabb fejezeteinek a megismerésére.	Önállóan elkészíti egy kitalált vállalkozás üzleti tervét.
Statisztikai alapfogalmak 6 óra	Elemzéseket végez viszonyszámok alkalmazásával. Megállapításokat fogalmaz meg a kiszámított mutatók ismeretében.	Ismeri a kereskedelemben használatos mutatószámokat Értelmezi a termelékenységet.	Megfelelően használja a statisztikai elemzési módszereket.	Az elemzések alapján önálló következtetéseket fogalmaz meg a vállalkozások gazdálkodásával kapcsolatban.

Projekt: Tudatos vásárló				
Cél: A tanulók ismerjék meg, hogy mitől lesz tudatos egy vásárlási folyamat. Milyen eszközökkel motiválható vásárlásra a fogyasztó?				
Projekt feladat: Teszt feladat megoldása. A fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők, és a vásárlói folyamat modellje.				
Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
Gazdasági alapfogalmak 4 óra	Ismereteket szerez a saját háztartásában a vásárlási szokásokról.	Ismeri a vásárlási folyamat modelljét. Azonosítja az egyes vevőtípusokat.	Pozitív hozzáállást tanúsít a különböző vevő típusokhoz.	Önálló véleményt fogalmaz meg a tudatos vásárlással kapcsolatban.
Az állam gazdasági szerepe 4 óra	Elemzi egy esettanulmányon keresztül a tisztességtelen piaci magatartás eseteit.	Ismeri a tisztességtelen piaci magatartásra vonatkozó szabályokat. Ismeri a környezet védelemmel kapcsolatos előírásokat.	Törekszik a környezetvédelmi előírások betartására.	Útmutatás alapján értelmezi az újrahasznosítás fogalmát, és gyakorlatát.
Jogi alapfogalmak 4 óra	Felismeri a fogyasztóvédelmi szabályok fontosságát. Tudja a vásárlás során felmerült problémákat kezelni.	Ismeri a fogyasztók védelmében hozott jogszabályokat. Tudja a Békéltető testület szerepét.	Törekszik a jogszabályok betartására.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi a fogyasztókat védő jogszabályokat.

<p>Tudatos fogyasztói magatartás 13 óra</p>	<p>Átlátja a fogyasztóra ható különböző hatásokat: -az adott vásárlás feltételei, - vásárlói habitus, - környezeti hatások</p>	<p>Ismeri a fogyasztói magatartást befolyásoló tényezőket. Azonosítja a környezeti hatásokat. Ismeri a vásárlói habitust.</p>	<p>Vásárlásai során önállóan képes jó döntéseket hozni. Információkat gyűjt, értékkel, majd megalapozott döntéseket hoz</p>	<p>Irányítás mellett egy konkrét vásárlás során végig halad a vásárlói folyamat egyes lépésein.</p>
<p>Marketing alapfogalmak 6 óra</p>	<p>Képes értékelni a vásárlásokat az egyéni vásárlás lehetőségei, az életstílus, és a döntések egyéni rendszere alapján.</p>	<p>Átlátja a reklámok vásárlásra ösztönző hatását. Ismeri a vásárlási döntés folyamatát</p>	<p>Vásárlásainál felépíti az egyéni döntési rendszerét. Tapasztalat, összehasonlítás, márkahűség.</p>	<p>Felelősen hoz döntéseket a beszerzések során. Aktuális anyagi helyzet, üzletválasztás, hangulat.</p>
<p>Nemzetközi gazdasági kapcsolatok 5 óra</p>	<p>Értékeli a nemzetközi kereskedelem szerepét a hazai áruellátás tekintetében</p>	<p>Érti a hazai, és a helyi termékek vásárlásából származó előnyöket. Ismeri a választékbővítés lehetőségeit.</p>	<p>Törekszik a helyi, és a hazai termékek vásárlására.</p>	<p>Önállóan végez összehasonlításokat azonos rendeltetésű, különböző országokból származó termékek esetében.</p>
<p>Gazdálkodási folyamatok 4 óra</p>	<p>Elemzi a vásárlás folyamatát. A probléma felismerésétől hogyan jutunk el a vásárlási döntésig. Érti, hogy miért fontos a kereskedelemben a vásárlás utáni magatartás.</p>	<p>Ismeri az ár feltüntetés szabályait. Ismeri az akciós árakra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Törekszik vásárlásai során a döntései kockázatának a minimalizálására. Érti a tervezett vásárlás és az impulzus vásárlás közötti különbséget.</p>	<p>Önállóan bemutatja a vásárlásait megelőző információ gyűjtésének forrásait.</p>

<p>Statistikai alapfogalmak 8 óra</p>	<p>Összehasonlításokat végez különböző kizserelésű termékeknél, az egységár kiszámításával.</p>	<p>Ismeri az árképzés menetét. Ismeri az egységár szerepét. Ki tudja számolni az egyes termékek egységárait</p>	<p>Érti az egységár szerepét a tudatos vásárlói döntések során.</p>	<p>Az elemzések alapján önálló következtetéseket fogalmaz meg az egyes termékek akciós árával kapcsolatban.</p>
---	---	---	---	---

Projekt: Globális kereskedelem				
Cél: A tanulók ismerjék meg a nemzetközi kereskedelem jelentőségét, illetve azt, hogy egy vállalatnak milyen lehetőségei vannak egy globális piacon. Értsék meg a vállalkozások és a többi gazdasági szereplő kapcsolatát.				
Projekt feladat: A tanuló tervezze meg egy jellegzetes magyar termék forgalmazását külföldön.				
Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITŰDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok 12 óra	Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közti kapcsolatot, a nemzetközi kereskedelemről származó előnyöket. Megismeri a nemzetközi munkamegosztás lehetőségeit. Megtervezi egy jellegzetes magyar termék külföldi értékesítését.	Ismerje a külkereskedelem alapvető formáit, a kereskedelem-politika eszközeit és alapelveit. Ismerje meg a kereskedelmi-gazdasági integráció szintjeit, az európai unió előnyeit. Ismerje fel a pénzügypolitika országok közötti közelítésének jelentőségét.	Pozitív hozzáállás az adott témához, mérje fel a projekt jelentőségét.	Felelős gondolkodás a projekt elkészítéséhez. A feladat önálló, felelősségteljes kidolgozása.
A gazdálkodási folyamatok 2 óra	Elkészíti a kiválasztott termék forgalmazási tervét figyelembe véve a nemzetközi kereskedelem sajátosságait, lehetőségeit.	Ismerje azokat a tényezőket, amelyek fontossá teszik a tudatos és eredményes gazdálkodást, külkereskedelmet. Hogyan lehet külföldön eredményesen gazdálkodni? Ismerje meg a nemzetközi piacra lépés lehetőségeit.	Precízen, pontosan határozza meg a tervét számításokat. Elképzeléseit reálisan határozza meg, figyelembe véve a külpiacra lépés szabályait, kereteit, lehetőségeit. Tiszteletben tartja az egyes országok sajátosságait, a kereslet jellemzőit.	Irányítás mellett feltárja a gazdasági szereplők közötti kapcsolatrendszer

<p>Statisztikai alapfogalmak 2 óra</p>	<p>Átlátja, és statisztikai elemzés során feldolgozza a kiválasztott termék forgalmazásából származó bevételeket, kiadásokat. Értelmezi a külföldi értékesítés eredményességét.</p>	<p>Ismerje és tudja alkalmazni azokat a statisztikai mutatószámokat viszonyszámokat melyek segítségével tudja elemezni és értékelni az adott áru nemzetközi piacon történő forgalmazásának gazdasági vonzatait, sikerességét.</p>	<p>Törekszik a külkereskedele- lem gazdasági jelentőségé- nek elemző megismerésé- re, az eredmény adatokkal történő alátámasztására.</p>	<p>Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján elemzi és értelmezi a külpiacon lépés eredményességét, költségeit, bevételeit.</p>
--	---	---	--	---

Projekt: Marketing a kereskedelem				
Cél: A tanulók ismerjék meg a marketing fogalmát és eszközrendszerét, tudják azonosítani a marketing mix elemeit. Legyen képes alkalmazni egy marketing eszközt a kereskedelemben.				
Projekt feladat: A tanuló készítse el egy szabadon választott áru reklámját				
Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
Gazdasági alapfogalmak 4 óra	Legyen képes bemutatni és jellemezni a gazdaság szereplőit, tényezőit a köztük lévő legfontosabb összefüggéseket.	Ismerje meg a gazdaság és a gazdálkodás alapfogalmait. Ismerje fel a háztartások szükségleteinek befolyásoló tényezőit, ismerje meg a gazdasági szereplők közti kapcsolatokat, a piac fogalmát, szereplőit és tényezőit.	Pozitív hozzáállás az adott témához, mérje fel a projekt jelentőségét.	Felelős gondolkodás a projekt elkészítéséhez. A feladat önálló, felelősségteljes kidolgozása.
Az állam gazdasági szerepe 5 óra	Bemutatja és jellemzi az állam gazdasági szerepét, szabályait. Átlátja és értelmezi azokat az állami kereteket melyek befolyásolják, illetve hatást gyakorolhatnak egy kereskedelmi cég a marketing tevékenységére.	Ismerje azokat a tényezőket, állami intézkedéseket és intézményeket, melyek korlátot és lehetősége teremthetnek a kereskedelmi gazdasági szereplők marketing munkájának. Milyen szabályokhoz, előírásokhoz kell alkalmazkodnunk a hatékony reklám létrehozásánál?	Belátja az állam koordináló és szabályozó tevékenységének fontosságát és jelentőségét.	Irányítás mellett feltárja az állam gazdasági szerepkörét.

<p>Jogi alapfogalmak 4 óra</p>	<p>Átlátja a jogrendet ill. azokat a jogi kategóriákat, melyek befolyást és hatást gyakorolhatnak a marketing és reklám eszközök használatának.</p>	<p>Ismeri és átlátja a jogi alapfogalmakat, a jogszabályok hierarchiáját. Feltárja a marketing mix alkalmazásának jogi kereteit. Versenyszabályokat, verseny törvényeket megismeri.</p>	<p>Törekszik a jogszabályok és jogrend betartására, alkalmazására.</p>	<p>Felelősséggel csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján elemzi a vonatkozó jogszabályokat</p>
<p>Marketing alapfogalmak 30 óra</p>	<p>Megismeri és átlátja a marketing mix elemeit, eszközrendszerét és azok alkalmazhatóságát a kereskedelemben. Elkészíti a szabadon választott termék, vagy szolgáltatás reklámját.</p>	<p>Ismerje a marketing jelentőségét, rövid történetét, jelentőségét a kereskedelem és gazdálkodás során. Ismerje a marketing mix elemeit: az ár és árpolitikát, a termék és termékpolitikát, az értékesítési csatornákat és a marketing kommunikáció eszközeit, a reklámot.</p>	<p>Belátja a marketing tevékenység fontosságát és súlyát a kereskedelemben.</p>	<p>Felelős gondolkodás a projekt elkészítéséhez. A feladat önálló, felelősségteljes kidolgozása.</p>
<p>Nemzetközi gazdasági kapcsolatok 5 óra</p>	<p>Átlátja és elemzi a külföld és a többi gazdasági szereplők közti kapcsolatot, a nemzetközi kereskedelemről származó előnyöket. Megismeri a nemzetközi munkamegosztás lehetőségeit.</p>	<p>Ismerje a külkereskedelem alapvető formáit, a kereskedelempolitika eszközeit és alapelveit.</p>	<p>Pozitív hozzáállás az adott témához, mérje fel a projekt jelentőségét.</p>	<p>irányítás mellett dolgozza fel a nemzetközi összefüggéseket.</p>

<p>A gazdálkodási folyamatok 8 óra</p>	<p>Felméri és elemzi a gazdálkodás folyamatát a kereskedelemben. feltárja azokat a lehetőségeket amelyekkel növelhető az eredményesség.</p>	<p>Ismerje meg a gazdálkodás folyamatát és szereplőit a kereskedelemben. Tárja fel, hogy milyen eszközökkel lehet javítani a gazdálkodás hatékonyságán, milyen módon lehet bevételeket és hasznot növelni, költségeket minimalizálni.</p>	<p>Felismeri a gazdálkodás hatékonyságának növelési lehetőségeit és azok fontosságát a nagy piaci versenyben.</p>	<p>Önállóan és felelősen dönt a kiválasztott módszerek és eszközök között.</p>
<p>Statisztikai alapfogalmak 8 óra</p>	<p>Átlátja és elemzi a gazdálkodási, kereskedelmi és marketing tevékenységet és azok hatásait statisztikai módszerekkel, mutatókkal. A következtetéseket, eredményt számadatokkal képes alátámasztani.</p>	<p>Ismeri a statisztika fogalmát, módszereit, eszközeit. Ismeri és alkalmazza a statisztikai viszonyszámokat(megosztási, dinamikus tervelemző),átlagokat.</p>	<p>Belátja a gazdasági-gazdálkodási folyamatok számadatokkal történő alátámasztásának jelentőségét.</p>	<p>A statisztikai elemzés, a feladat önálló, felelősségteljes kidolgozása.</p>

A szakirányú oktatásban a projektek tartalmi elemei:

Projekt 1. – 10.évfolyam Az üzlet működtetése

Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkezelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés 40 óra	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés. Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlatiteendők. Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja Felkészülés a hatóságiellenőrzésre
	Munka-, tűz és balesetvédelem 30 óra	Munkavédelmi alapfoglamak Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv
	Környezetvédelem 20 óra	A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem Az üvegházhatás jelensége, következménye Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik

		A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkezelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Erőforrás gazdálkodás 31 óra	Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás) Munkakörök a kereskedelemben Munkaszervezés és információs folyamatok A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése
	Áru, és vagyonvédelem 50 óra	Az áru- és vagyonvédelem szerepe Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők Áru- és vagyonvédelmi eszközök A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei Rendkívüli esetek kezelése
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkezelés, Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Digitális Kommunikáció 3 óra	A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása, betűk, számok, jelek. Szövegformázás, másolás, kiemelés, felsorolás. Prezentációkészítés. Anyagok archiválása, fotókészítés .

Projekt 2.- 10. évfolyam Az áru beszerzésétől az áru átvételéig

Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Áruforgalmi ismeretek 130 óra	Az áruforgalmi folyamat elemei Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés Raktárak, tárolási módok Árumozgató eszközök és gépek Beérkezett áruk készletre vételezése
---	----------------------------------	--

		<p>Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása</p> <p>A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése</p> <p>Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek Az áruk eladásra történő előkészítése</p> <p>Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók</p> <p>Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe</p> <p>Értékesítési csatornák Értékesítési módok</p>
	<p>Szakmai számítások 16 óra</p>	<p>Árak felépítése</p> <p>Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom</p> <p>Költségek Árréstömeg Átlagkészlet</p> <p>Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérleg sor</p> <p>Leltáreredmény meghatározása Eredmény keletkezése</p>
	<p>Online kereskedelem 18 óra</p>	<p>Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok</p> <p>Weblap, virtuális áruházfelépítése</p> <p>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása</p> <p>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése</p>

		<p>Árukezelési, kommissiózási és expediálási feladatok főbb elemei Az árufeladása</p> <p>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása aze-kereskedelemben</p>
	<p>Minőség 2 óra</p>	<p>Az áru minőségére hatótényezők</p> <p>Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei</p> <p>Szabványok, szabványosítás</p>
	<p>Specifikus termékismeret 8 óra</p>	<p>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölé- sek</p> <p>A termékkör áruforgalmi folyamatánakállomásai:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tároláselőírásai – Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információkfeltüntetése – Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés
	<p>Digitális kommunikáció 6 óra</p>	<p>A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása, betűk, számok, jelek. Szövegformázás, másolás, kiemelés, felsorolás. Prezentációkészítés. Készletnyilvántartó programok megismerése, PDA eszközök használata. Anyagok archiválása, fotókészítés</p>

Projekt 3.- 10. évfolyam Készletezés

<p>Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció,</p>	<p>Áruforgalmi ismeretek 120 óra</p>	<p>Készletnyilvántartó program megismerése, Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása, Optimális készletnagyságot befolyásoló tényezők (a forgalom</p>
--	--	--

Termékismeret és – forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek		nagysága, időbeli hullámozása, a forgalmazott áruk jellege, a beszerzés gyakorisága, raktározási lehetőségek, raktározás, készletezés költségei, vállalkozás pénzügyi lehetőségei A készletezés ráfordításai, minimális, maximális, jelzőkészletszint, Készletnövekedések(árubeszerzés, leltártöbblet, áruk átvétele más üzlettől, Készletcsökkenések(eladás, selejtezés, káresemények leltárhiány, visszáru a szállítónak, Kurrens, inkurrens áruk, standard áruk. Az áruk raktári elhelyezése, tárolása (szakosított tárolás, áttekinthetőség, minőségmegóvás, tárolási rendszerek, soros, tömbtárolás, FIFO elv, romlandó áruk tárolása.)
	Szakmai számítások 28 óra	Készletezéshez kapcsolódó számítások: Átlagkészlet, áruforgalmi mérleg, Forgási sebesség napokban, fordulatokban,
	Online kereskedelem 2 óra	Az árukészlet bemutatása, lehetőségei az online kereskedelemben
	Minőség 2 óra	Az árukészlet, objektív, szubjektív tényezői, pl műszaki cikkeknel objektív tényezők a mérhetőség (teljesítmény energiafogyasztás, élelmiszereknél a termék összetétele, alkoholtartalom, szubjektív tényezők, érzékszervi jellemzők pl íz, illat, aroma, divatosság, szín.
	Árufőcsoportok bemutatása 12 óra	Élelmiszerek, vegyiárúk, ruházati cikkek, vegyes, és műszacikkek rendszertani csoportosítása,
	Termékek kihelyezése 8 óra	A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általánosságai

		Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai
--	--	---

Projekt 4.- 10. évfolyam Számítások a kereskedelemben

Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció, Termékismeret és –forgalmazás, Pénztárgépkézelés Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Áruforgalmi ismeretek 30 óra	Árak felépítése (nettó ár, áfa kulcsok, bruttó ár, nettó beszerzési ár, árrés, nettó eladási ár, haszonkulcs, árréstömeg, Leértékelés, akció, kiárusítás, (eredeti fogyasztói ár, engedményes ár, ha pl csökkentjük a termék árát pl 10,20%-kal, áremelkedés, pl ha növeljük a termékek árát 10,20%-kal) Forgalom (beszerzési ár-bekerülési ár felépítése, pl listaár+feláremedmény=számlázott nettó ár+ beszerzéshez közvetlenül kapcsolódó költségek = Dinamikus viszonyszámok, tervfeladat, tervteljesítési viszonyszámok, megoszlási viszonyszámok
	Szakmai számítások 110 óra	Költségek, kiadások, ráfordítások (anyagjellegű ráfordítások-elábé, anyagköltség, igénybevett szolgáltatások, egyéb szolgáltatások) Személyi jellegű ráfordítások (bérköltségek, bérjárulékok, személyi jellegű egyéb kifizetések) Értékcsökkenési leírás Állandó, és változó költségek, költségvonzat, és költség színvonal Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók (Átlagkészlet, kronológikus átlag, Forgási sebesség napokban, Forgási sebesség fordulatokban, készletvonzat, áruforgalmi mérleg sor, Leltáreredmény (könyvszerinti készlet, tényleges készletérték, nyershiány forgalmazási veszteség, készletnövekedések, készletcsökkenések) Eredménykimutatás (értékesítés nettó árbevétele, egyéb bevételek, anyagjellegű ráfordítások, személyi jellegű ráfordítások, egyéb ráfordítások-Üzemi, üzleti eredmény, Pénzügyi műveletek bevételei, pénzügyi műveletek ráfordítása- pénzügyi műveletek eredménye, adózás előtti eredmény, adófizetési kötelezettség-társasági adó, adózott eredmény,
	Értékesítési technikák, és eladásösztönzés	A marketingkommunikáció területei: – Reklám

	12 óra	<ul style="list-style-type: none"> – Személyes eladás – Vásárlásösztönzés, PR BTL-eszközök a kereskedelemben: – Vásárlásösztönzés – Vásárláshelyi reklám – A személyes eladás technikája
	Digitális kommunikáció 4 óra	Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció, Termékismeret és –forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Specifikus termékismeret 8 óra	<p>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések</p> <p>A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:</p> <p>Áruátvétellel kapcsolatos szabályok, raktározás, tároláselőírásai</p> <p>Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése</p> <p>Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés</p>
	Digitális kommunikáció 6 óra	A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása, betűk, számok, jelek. Szövegformázás, másolás, kiemelés, felsorolás. Prezentációkészítés. Készletnyilvántartó programok megismerése, PDA eszközök használata. Anyagok archiválása, fotókészítés

Projekt 5 .- 11. évfolyam Árufőcsoportok a kereskedelemben

Kereskedelmi egység működtetése (Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Árurendszerek 10 óra	Árurendszerek alkalmazása a kereskedelemben: A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök (EAN, VTSZ, GTIN, TESZOR, QR kódok, vonalkódok fajtái,) Belső cikkszámozás lényege, pl (zöldség, gyümölcs, pékáru kódok,) A vonalkódok alapanyaga, elhelyezése a terméken, Vonalkód leolvasó eszközök pl. fényceruza, olvasópisztoly, beépített vonalkódleolvasók.
	Minőség 4 óra	Az áru minőségére ható tényezők Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei Szabványok, szabványosítás
	Árufőcsoportok bemutatása 121 óra	Élelmiszerek, és élvezeti cikkek <ul style="list-style-type: none"> – Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények – Az élelmiszerek összetétele – Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége – Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) – Rendszertanicsoportosítás – Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések – A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények – Évezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai Vegyárúk: <ul style="list-style-type: none"> – A vegyiárúk fogalma, jellemzői, minőségkövetelményei – A vegyiárúk kereskedelmi jelentősége, környezethatása – A vegyiárúk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények – Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarátjelzések

		<ul style="list-style-type: none"> – Vegyiárúk rendszertani csoportosítása <p>Ruházaticikkek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rendszertanicsoportosítása – A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése – A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények – Kapcsolódó szolgáltatások <p>Vegyes iparcikkek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása – A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok <p>Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok</p> <p>Műszaki cikkek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Műszaki és elektromos alapismeretek – Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó-tállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények – Minőségi és biztonsági követelmények
	<p>Specifikus termékismeret 6 óra</p>	<p>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések</p> <p>A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai – Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése

		– Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és vesz teségkezelés
	Értékesítési technikák, és eladásösztönzés 18 óra	A marketingkommunikáció területei: Reklám Személyes eladás Vásárlásösztönzés, PR BTL- eszközök a kereskedelemben: Vásárlásösztönzés Vásárláshelyi reklám A személyes eladás technikája

Projekt 6.- 11. évfolyam Fogyasztói trendek

Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Áruforgalmi Ismeretek 10 óra	Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe Értékesítési csatornák, Értékesítési módok
	Online kereskedelem 12 óra	Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok Weblap, virtuális áruház felépítése Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis ke- zelése Árukezelési, kommissiózási és expedíálási feladatok főbb elemei Az áru feladása Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben
	Minőség 4 óra	Minőség Az áru minőségére ható tényezők Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei Szabványok, szabványosítás

	Fogyasztói érdekvédelem 8 óra	A fogyasztókat megillető jogok A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai A szavatosság A jótállás
	Árufőcsoportok bemutatása 4 óra	Az élelmiszerek, vegyiárúk, ruházati cikkek, vegyes áruk, műszaki áruk A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények A fent nevezett termékek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó- tállás,
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Termék kihelyezés 8 óra	Termékkihelyezés A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai
	Csomagolás 8 óra	Csomagolás A csomagolás funkciói A csomagolóeszközök fajtái A csomagolásra vonatkozó előírások A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük
	Specifikus termékismeret 2 óra	Specifikus termékismeret A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölé- sek A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: – Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai – Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése

		– Termékkihelyezés, értékesítés, szolgáltatások és veszteségkezelés polckép, ösztönzés, kapcsolt és vesztességkezelés
	Fogyasztói trendek 20 óra	Fogyasztói trendek Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben A digitális világ, okoseszközök Felelős fogyasztás Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem
	Az értékesítő szerepe 10 óra	Az értékesítő szerepe A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban Munkahelyi együttműködés
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők 5 óra	A vásárlási döntést befolyásoló tényezők A vásárlás indítékai A vásárlási döntés folyamata Vásárlói típusok, vásárlói magatartások
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Értékesítési technikák, és eladásösztönzés 28 óra	Értékesítési technikák és eladásösztönzés A marketingkommunikáció területei: – Reklám – Személyes eladás – Vásárlásösztönzés, PR BTL-eszközök a kereskedelemben:

		<ul style="list-style-type: none"> – Vásárlásösztönzés – Vásárláshelyi reklám – A személyes eladás technikája
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és –forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Digitális kommunikáció 2 óra	Digitáliskommunikáció Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

Projekt 7.- 11. évfolyam Termék kihelyezése, és értékesítése

Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és –forgalmazás, PénztárgépkezelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Áruforgalmi Ismeretek 48 óra	Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe Értékesítési csatornák, Értékesítési módok
	Online kereskedelem 30 óra	Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok Weblap, virtuális áruház felépítése Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis ke- zelése Árkezelési, komissiózási és expediálási feladatok főbb elemei Az áru feladása Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben
	Minőség 8 óra	Minőség Az áru minőségére ható tényezők Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei Szabványok, szabványosítás
	Fogyasztói érdekvédelem	A fogyasztókat megillető jogok

	20 óra	A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai A szavatosság A jótállás
	Árufőcsoportok bemutatása 16 óra	Az élelmiszerek, vegyiárúk, ruházati cikkek, vegyes áruk, műszaki áruk A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények A fent nevezett termékek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó- tállás,
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és –forgalmazás, PénztárgépkézelésÜzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Termék kihelyezés 73 óra	Termékkihelyezés A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai
	Csomagolás 25 óra	Csomagolás A csomagolás funkciói A csomagolóeszközök fajtái A csomagolásra vonatkozó előírások A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük
	Specifikus termékismeret 26 óra	Specifikus termékismeret A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölé- sek A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: – Áruátvétellelre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai – Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése

		– Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés
	Az értékesítő szerepe 46 óra	Az értékesítő szerepe A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban Munkahelyi együttműködés
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők 25 óra	A vásárlási döntést befolyásoló tényezők A vásárlás indítékai A vásárlási döntés folyamata Vásárlói típusok, vásárlói magatartások
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és –forgalmazás, Pénztárgépkezelés Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Értékesítési technikák, és eladásösztönzés 75 óra	Értékesítési technikák és eladásösztönzés A marketingkommunikáció területei: – Reklám – Személyes eladás – Vásárlásösztönzés, PR BTL-eszközök a kereskedelemben: – Vásárlásösztönzés – Vásárláshelyi reklám – A személyes eladás technikája
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és –forgalmazás, Pénztárgépkezelés Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Digitális kommunikáció 11 óra	Digitáliskommunikáció Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

Projekt 8.- 11. évfolyam A pénztárgépek használata

Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkezelés Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Áruforgalmi Ismeretek 20 óra	Az ár feltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók, a pénztárgépek felépítése a kereskedelemben, (POS alapú számítógépek, bankkártya leolvasó, vonalkód leolvasó, elektronikus mérlegek működése)
	Szakmai számítások 20 óra	Pénztárjelentés készítése
	Online kereskedelem 4 óra	Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok Weblap, virtuális áruház felépítése Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése Árukezelési, kommissiózási és expedíálási feladatok főbb elemei Az áru feladása Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben
	Pénztárgép működtetés 30 óra	Pénztárgép működtetése Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben A pénztárnyitás feladatai A pénztárzárás feladatai
	Pénzkezelés szabályai 32 óra	Pénzkezelés szabályai A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások
	Pénzkezelés bizonylatai 30 óra	Pénzkezelés bizonylatai Nyugtaadási kötelezettség Gépi/kézi készpénzfizetési számla, átutalásos számla,
	Fizetési eszközök, törvényi előírások 10 óra	Fizetési eszközök, törvényi előírások Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai Valutával történő fizetés szabályai Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai

	A pénztáros elszámoltatása 30 óra	A pénztáros elszámoltatása A napi zárás elvégzése Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása
	Önkiszolgáló pénztárterminál 24 óra	Önkiszolgáló pénztárterminál Az önkiszolgáló kassa nyitása és zárása A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása A terminál rendeltetésszerű működése Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése
	Fogyasztói érdekvédelem 2 óra	A fogyasztókat megillető jogok A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai A szavatosság A jótállás
	Az értékesítő szerepe 4 óra	Az értékesítő szerepe A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban Munkahelyi együttműködés
Kereskedelmi egység működtetése(Üzleti kommunikáció, Termékismeret és – forgalmazás, Pénztárgépkezelés Üzlet működtetése Kereskedelmi ismeretek	Értékesítési technikák, és eladásösztönzés 20 óra	Értékesítési technikák és eladásösztönzés A marketingkommunikáció területei: <ul style="list-style-type: none"> – Reklám – Személyes eladás – Vásárlásösztönzés, PR BTL-eszközök a kereskedelemben: – Vásárlásösztönzés – Vásárláshelyi reklám – A személyes eladás technikája

Projekt 9.- 11. évfolyam Álláskeresés idegen nyelven

Munkavállalás idegen nyelv	<p>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések 11 óra</p>	<p>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókin- cset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlatstb.).</p> <p>Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyeskitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).</p>
	<p>Önéletrajz, és motivációs levél 20 óra</p>	<p>Önéletrajz és motivációslevél A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelénektartalmát.</p>

	<p>Small talk-általános társalgás 11 óra</p>	<p>„Small talk” – általánostársalgás A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>
	<p>Állásinterjú 20 óra</p>	<p>Állásinterjú A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.</p>

SZAKMAI VIZSGAFELKÉSZÍTÉS KERESKEDELEM ÁGAZAT:

kereskedelmi értékesítő

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Áruforgalmi ismeretek (Fogalom meghatározás, Feleletalkotás, Párosítás, Sorrendbe rendezés, Feleletválasztás, Igaz-hamis állítások megjelölése)	4
Szakmai számítások (Fogalom meghatározás, Párosítás, Feleletválasztás, Számítási feladatok: az árak felépítése, módosítása, forgalom alakulása, készletgazdálkodás, leltáreredmény meghatározása témakörökre épülő egyszerű feladatok.)	4
Online kereskedelem (Fogalom meghatározás, Feleletalkotás, Párosítás, Feleletválasztás, Igaz-hamis állítások megjelölése)	4
Termékismeret és forgalmazás (Fogalom meghatározás, Feleletalkotás, Párosítás, Feleletválasztás, Igaz-hamis állítások megjelölése)	4
Összesen:	16

Portfólió készítés	óra
A vizsgázó szakmai fejlődését bemutató minimum 6 db maximum 12 db dokumentum összerendezése, áttekintése, bemutatása. Ilyenek: sikeres dolgozatok, projekt munka, az elvégzett munkafolyamatok eredménye, a munkahelytől kapott értékelés.	4
Összesen:	4

Projekt feladat	óra
1. Áruátvétel – előkészíti a raktárhelyiséget az áru fogadására, odakészíti a szükséges gépeket, berendezéseket és eszközöket, összekészíti a visszárut / a göngyölegeket, fogadja az árut, átveszi mennyiségileg és minőségileg.	3
2. Raktározás / Előkészítés – kicsomagolja az árut a szállítói csomagolásból, előkészíti az árut az értékesítésre, címkéz, feltölti az eladóteret a polctükör ismeretében, használja a szükséges gépeket és eszközöket a munka-, tűz-, és balesetvédelmi szabályok betartásával.	3
3. Értékesítési szituáció – fogadja a vevőt, megismeri igényeit, bemutatja az árut, segíti a vásárlási döntés meghozatalát és tájékoztatja a vevőt a kapcsolódó szolgáltatásokról.	3

4. Pénztárgép kezelés – kezeli a pénztárgépet, bejelentkezik, rögzít legalább 10 tételt, közben használja az elektronikus mérleget, az áruvédelmi eszközökhöz kapcsolódó berendezéseket, kedvezményt rögzít. Nyugtát ad és kezeli a készpénzt vagy bankkártyaleolvasó berendezést, majd kijelentkezik.	3
5. Vevői panasz kezelése – meghallgatja a vevő panaszát, tájékoztatja a vásárlót az őt megillető fogyasztóvédelmi jogokról, segít használni a Vásárlók könyvét, empátiával válaszol, keresi a megoldási lehetőségeket a kommunikáció során.	3
Összesen:	15

Kereskedő és webáruházi technikus

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Az áruforgalmi folyamat elemei. • Munka-, tűz- és balesetvédelem szerepe. • Környezetvédelem. • Digitális és analóg eszközök használata. • Pénzkezelés.	4
A hagyományos árucsoportosítás. • Árurendszerek. • Csomagolástechnika. • Termékkihelyezés és forgalmazás. • Fogyasztóvédelmi alapok. • Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban.	4
Gazdasági szervezetek. • A vállalkozások vagyona és finanszírozása. • A likviditás és cash-flow. • Üzleti tervezés.	4
Árképzés. • Készletgazdálkodás. • Humán erőforrás tervezés. • Közterhek. • Költségek. • Eredményesség. • Vagyonvizsgálat.	6
Összesen:	18

Projektfeladat	óra
<i>Portfólió bemutatás</i> 1. Digitalizációval és webáruház működtetésével kapcsolatos témák és 2. A vállalkozás marketing tevékenységével kapcsolatos témák feldolgozásának áttekintése, prezentációjuk átbeszélése	3
<i>Gazdálkodási feladatok a kereskedelmi gyakorlatban</i> gyakorlatorientált esetiismertetés: az árfelepítés, az áfa beépülése a beszerzési árba, • árajánlatok közötti választás, • eladási ár meghatározása, árkalkuláció, fogyasztói ár kialakítása, • készletgazdálkodással kapcsolatos mutatószámok és értelmezésük, • áruforgalmi mérlegsor, leltáreredmény megállapítása, • emberi erőforrás gazdálkodás tervezése, elemzése, • humánerőforráshoz kapcsolódó közterhek fajtái, megállapítása, • vállalkozás eredményességének vizsgálata, • vállalkozás vagyonának vizsgálati módszerei, következtetések levonása	14
Összesen:	17

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képesség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Cukrász
3.	A szakma azonosítószáma:	4 1013 23 01
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Cukrászsegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző: 175 óra

10.	<p>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!)</p>	
11.	<p>A képzés célja:</p>	<p>A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.</p> <p>Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.</p> <p>Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket.</p> <p>Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.</p> <p>Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.</p> <p>Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.</p> <p>Folyamatosan képzi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.</p>
12.	<p>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</p>	

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat.
2	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.
3	Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének	Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	

		módszerét.		
4	A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat.
5	Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét.

6	<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajas tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új</p>	<p>Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.</p>
7	<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a vajastészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.</p>	<p>Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új</p>	
8	<p>Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.</p>		

9	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.	megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
10	Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.

11	<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez.</p>	<p>Ismeri a könnyű és nehéz felvertek, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcsstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.</p>	<p>Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.</p>
----	---	--	--	--

12	<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.</p>	<p>Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.</p>	<p>Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.</p>
----	---	---	---	--

13	Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagyaltkészítés élelmiszer-biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására.
----	--	--	--	---

14	Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait.
----	---	---	--	---

15	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját.	Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.	Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is.
----	--	--	--	--

16	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.	Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.
----	--	--	---	---

17	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével). Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fűjás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.	Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.
18	A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.	Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.	Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.

19	<p>Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.</p>	<p>Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.</p>	<p>Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.</p>
----	---	---	---	--

20	Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.	Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.
----	--	---	---	--

21	Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.	Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.	Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
----	---	---	--	--

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití- vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun- kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és formai követel- ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma- zására.	
	Felismeri, megne- vezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláske- resési technikákat.	Teljesen önállóan	Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében visz- szafogott. Elkötele- zett a szabályos Szakképzési mun- kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mel- lett. Törekszik a	Internetes álláskere- sési portálokon információkat ke- res, rendszerez.

				saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	
--	--	--	--	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5				
	Munkajogi alapismeretek	5				
	Munkaviszony létesítése	5				
	Munkanélküliség	3				
	Alapvető szakmai elvárások	9				
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36				
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9				
Tanulási terület összóraszámja:		72				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Kommunikáció a munkahelyen	Kommunikáció fogalma, célja, feladata Kommunikáció fogalma, célja, feladata A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük	30		

		<p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Kommunikációs eszközök és használatuk</p>			
	Munkaviszony	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p>	10		

		<p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>			
	Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulókat érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)</p>	15		

		<p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói mun- kaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
Álláskeresés és munkanélküliség	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok</p> <p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi</p>	17			

		szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	számítógép
Anyagok és felszerelések:	<i>nincs</i>
Egyéb speciális feltételek:	<i>nincs</i>

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyoni, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletkezelési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36				
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9				
	Digitális eszközök a turizmusban	27				
	Tanulási terület összóraszámja:	72				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	<p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p>	36		<i>képi számlák, kalkuláció, menü kártya készítése</i>

		<p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)</p>			
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p> <p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>	27		
		<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai</p>			

		<p>követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p>			

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>számítógépen.</i>
	Projekt-feladat	<i>menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	nincs
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek
Helyiségek:	számítógép terem
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

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

TEA- s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
---------------	--------------------------	-----------	---	---------------------------------------	--

Internetes állaskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az állaskere- sést segítő fórumo- kat, álláshirdetése- ket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás-	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja állaskereséshez használni az inter- netes böngészőket és állaskereső portá- lokat, és ezek segít- ségével képes
---	--	-------------------	--	--

álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmájára vonatkozóan elkötelezett.	szakmájának, végzettségének, képeségeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmájára vonatkozóan elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állásajánlatához igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.

<p>Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskeresés folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.</p>
<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódo telefonbe- szelgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntart- ja és befejezi. A kérdésekre megfele- lő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés során vagy az állás- interjúra megérke- zéskor felmerülhet- nek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskereső lépései, álláshirdetések	11			
	Önéletrajz és motivációs levél	20			
	„Small talk” – általános társalgás	11			
	Állásinterjú	20			
	Tanulási terület összórása:	62			

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<p><i>Álláskeresés</i></p> <p>Önéletrajz és motivációs levél</p>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).</p> <p>Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége,</p>	<p>9</p> <p>20</p>		

		<p>képzettsége, képeségei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos úrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az úrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg</p>			
--	--	--	--	--	--

		értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás készség).			
	„Small talk” – általános társalgás	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny	11		

		<p>menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</p> <p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartner ek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.</p> <p>Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>			
	Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az</p>	20		

		<p>állásinterjú során.</p> <p>Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Kitudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosán.</p> <p>A témakör tanulása során</p>			
--	--	--	--	--	--

		elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		-----
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Tárgyi feltételek	informatika terem	
Helyiségek:	informatika terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	

Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: A vendégtéri értékesítés alapjai

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret feltérképez	Az éttermi alapterítési formái és a szerviztér	Empátia, odafigyelés	Instrukció alapján	

	terítés- sel, és a szervizteret felkészíti az üze- mletetésre.	viztér előkészítésé- nek műveletei	másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	részben önállóan	
	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108				

Turizmus- vendéglátás alapozás						
	Tanulási terület összóraszám:		108			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felszolgáló kabinet, étkeзде
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műve-

leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.					leteket, eljárásokat.
--	--	--	--	--	-----------------------

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	108				
		Tanulási terület összóraszámja:	108			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	1-3	<i>Gazdasági bejáró</i>	<i>Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
			<i>Tiszta egyenes út elve</i>	<i>Tudja az alapanyagok útját a termelési</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

				<i>folyamat közben.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>4-6</i>	<i>Raktárak</i>	<i>Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>7-9</i>	<i>Előkészítők</i>	<i>Tudja az előkészítők kialakításának és használatának szabályait</i>	
			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítása.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmiszerek,</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az</i>	

			<i>darabolása.</i>	<i>elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
			<i>A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja</i>	<i>Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket</i>	

			<p><i>munkafolyamat aihoz szükség es megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</i></p>	<p><i>t és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</i></p>	
	<p><i>Hőközlő eljárások I.</i></p>		<p><i>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</i></p>	<p><i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i></p>	
	<p><i>Hőközlő eljárások I.</i></p>		<p><i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi</i></p>	<p><i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok</i></p>	

			<i>szerszámokat.</i>	<i>biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munkarend és</i>	<i>Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

			tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.		
	Tantárgyi témakör	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	
	Hőközlő eljárások II.	37-108	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	

	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>A receptúr ában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhat echnológiai alpműveleteket (sütés, piritás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használ</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők</i>	

			<p>atos fűszerek et, ízesítők et felismer i, arányos an használj a, megkül önbözte ti azokat.</p>	<p>tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>Napi munkáj át a konyhai munkál atokra vonatko zó munka- és tűzvédel mi, egészsé gvédelm i, környez etvédel mi szabály ok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a vendéglátástu rizmus tevékenységei re vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvéde lmi előírásokat és teendőket.</p>	

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
Az érdemjegy megállapításának módja	----- <i>fent elkészített ételek</i>
	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló 	

- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.		

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36		72		

		vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.			
	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alapl-veleket (előkészít- tő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék- készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszköz- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tész- ta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>108</i>				
	Tanulási terület összórászáma:	<i>108</i>				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása,	12		

	<i>Termék készítés</i>	<p>idegen nyelvű elnevezései</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</p> <p>Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése - Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás - Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás - Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés - Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes 	96		
--	------------------------	---	----	--	--

		mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely

Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghőszigetelő
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Alaptészták, élesztős, vajas-leveles, forrázott, hengerelt és egyéb tészták*

1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Összeállítja az adott feladathoz	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja

szükséges eszközöket.	az előkészítő műveleteket.		össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat , és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a mérés folyamatát.	Teljesen önállóan	
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	
Használja a fűszereket és ízesítő-anyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	

2. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzem-szerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes , betartja a baleset-megelőzési és munkavédelmi szabályokat.
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket .	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	
Általánosságban használja a konyhában	Ismeri a konyhai	Teljesen önállóan	

használatos gépeket és berendezéseket.	berendezése k működését.		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	

3. Ételkészítés-technológiai ismeretek

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja a termékkészítési technológiákat. Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket.	Ismeri az uzsonnasüteményekhez felhasznált tészták	Teljesen önállóan	

Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	készítését, feldolgozását.		
Árukosárból kreatívan cukrászipari termékeket kreál.	Tudja a receptúrákat, ismeri a különböző alaptésztákat. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével termékeket létrehozni.	Teljesen önállóan	
Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcs- töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatait. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró- töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs- töltelék és tejszín-krémek készítését.	Teljesen önállóan	

4. Gazdálkodás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompetenciák
------------------------------	------------------	--	--	---

<p>Árugazdálkodási feladatokat végez.</p>	<p>Ismeri az élelmiszer-típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Pontosság, megbízhatóság</p>	<p>Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon</p>
<p>Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.</p>	<p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termé-</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése</p>

	kek nyersanyagér- tékének és a cukrá- szati késztermékek eladási árának ki- számítását.			
Leltározási felada- tokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasznál ás, nyitókészlet, záró - készlet megállapítá- sát, a megengedett anyagfelhasznál ás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatai- nak bevitele, számí- tások ellenőrzése

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		10	11			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghá- nyadok kiszámítása	28				

<i>Alaptészták, élesztős, vajas-leveles, forrázott, hengerelt és egyéb tészták</i>	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	18				
	Töltelékek, krémelek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása	8				
	Tészták és uzsonnasütemények készítése	33				
	Tészták és sós teasütemények készítése	25				
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	24				
	Édes teasütemények, mézesek készítése	41				
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	25				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	3				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	15				
	Anyaggazdálkodás	10				
	Cukrászati termékek kalkulációja	5				
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		27			
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		18				
Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		13				
Tészták és uzsonnasütemények készítése		32				
Tészták és sós teasütemények készítése		29				
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		25				
Édes teasütemények, mézesek készítése		10				
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		15				
Bevonatok készítése, alkalmazása		9				
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		15				
Anyaggazdálkodás		14				
Cukrászati termékek kalkulációja		4				
Munkafolyamatok előkészítése	15					
Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	15					
Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	5					
Krémes készítmények előállítása	0					
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	30					
Bonbonok készítése	0					

	Hidegcukrászati termékek készítése	0				
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	4				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	5				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	5				
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	9				
	Anyaggazdálkodás	4				
	Cukrászati termékek kalkulációja	4				
	Elszámoltatás	4				
	Munkafolyamatok előkészítése	16				
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	16				
	Töltelékek, kréms készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása	6				
	Krémes készítmények előállítása	16				
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	45				
	Bonbonok készítése	25				
	Hidegcukrászati termékek készítése	72				
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása	24				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	6				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	6				
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	9				
	Anyaggazdálkodás	5				
	Cukrászati termékek kalkulációja	9				
	Elszámoltatás	5				
	Munkafolyamatok előkészítése	15				
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	15				
	Töltelékek, kréms készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása	6				
	Krémes készítmények előállítása	16				
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	45				
	Bonbonok készítése	42				

	Hidegcukrászati termékek készítése	0				
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása	4				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	6				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	6				
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	9				
	Anyaggazdálkodás	4				
	Cukrászati termékek kalkulációja	9				
	Elszámoltatás	4				
	Munkafolyamatok előkészítése		16			
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése		16			
	Töltelékek, kréms készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása		6			
	Krémes készítmények előállítása		50			
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		45			
	Bonbonok készítése		0			
	Hidegcukrászati termékek készítése		0			
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása		4			
	Bevonatok készítése, alkalmazása		6			
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		6			
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése		9			
	Anyaggazdálkodás		5			
	Cukrászati termékek kalkulációja		4			
	Elszámoltatás		5			
	Munkafolyamatok előkészítése		15			
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése		15			
	Töltelékek, kréms készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása		6			
	Krémes készítmények előállítása		16			
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		45			
	Bonbonok készítése		42			

	Hidegcukrászati termékek készítése		0			
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása		4			
	Bevonatok készítése, alkalmazása		6			
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		6			
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése		9			
	Anyaggazdálkodás		4			
	Cukrászati termékek kalkulációja		9			
	Elszámoltatás		4			
	Munkafolyamatok előkészítése		15			
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése		15			
	Töltelékek, krémekek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása		6			
	Krémes készítmények előállítása		16			
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		45			
	Bonbonok készítése		42			
	Összes óraszám	900	750			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Anyaggazdálkodás		Anyaggazdálkodás	<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	ww)	Az árukészlet ellenőrzése a raktárban	ww)		
	xx)	A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása	xx)		
	yy)	A megrendelőlap és a beérkezett áru	yy)		

		szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése			
	zz)	A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása	zz)		
	aaa)	Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.	aaa)		
	bbb)	Árufelhasználás megállapítása	bbb)		
	ccc)	Áruszükséglet megállapítása	ccc)		
	ddd)	Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése	ddd)		
	Cukrászati termékek kalkulációja		Cukrászati termékek kalkulációja		
	y)	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével	y)		
	z)	Cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítása	z)		

	aa)	Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása	aa)		
	4.	Számítsa ki minden tésztacsopornál 1 termék esetében a sütési veszteséget 10 darabra vagy 500 grammra vonatkozóan! Számításait kézzel papíron oldja meg, amit mellékeljen (fotó formájában) a beadandó dolgozatában!			
	5.	A tanulók a projekt során elsajátítandó kompetenciáit a 4. számú melléklet tartalmazza			
	Az 1. számú mellékletben szereplő óraszámokban a következő feladatokat kell végrehajtani:				
	1.	Készítsen el a 2. számú mellékletben szereplő nyersanyagok felhasználásával, a következő tésztacsoportokból cukrászati termékeket.			
	6.	Készítsen el a 2. számú mellékletben szereplő nyersanyagok			

		felhasználásával termékeket.			
	a.	bonbonok			
	b.	tányérdesszertek			
	Az előkészítés és elkészítés során használja a korszerű konyhatechnol ógiai eszközöket és módszereket	(lásd a 3. számú mellékletet)			
	Az előkészítés és elkészítés során készítsen minden részfeladatból (a és b) 1 termékről fázisfotókat. A termék jellegétől és összettségétől függően 5-8 képet.				
	A következőket kell mindenképpen dokumentálni:				
	1.	fotó:	a nyersan anyagokr ól, felhasz nált		

			eszköz ökről		
	2.	fotó:	az előkész ített nyersan anyagokr ól		
	3.	fotó:	az elkészít ésről		
	4.	fotó:	egyenle tes nagysá gban és tömegb en tálalva		
	14.	Cukrászati félkész termékek nyersanyag- értékének kiszámítása mindkét termékcsoport esetében, valamint a termékek eladási árának kiszámítása!			

Értékelés A projekt oktatás során az értékeléskor a KKK-ban meghatározott descriptorok mentén történik az értékelés. Minden projekt végén a projekt felelős értékeli a projekteket egységes szempontok alapján, a tantárgy vagy képzési terület oktatása során fejlesztendő kompetenciáknak megfelelően.

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDÖK

AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSSÉG

_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek

_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága

_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések

és mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a

saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghőszabályozó ● Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

SZAKÁCS KÉPZÉSI PROGRAM

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriptorokra (képesség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

3. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Szakács
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

10.	<p>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.)</p>	
11.	<p>A képzés célja:</p>	<p>A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.</p>

4. 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács,)	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság	A napi munkafeladatok elvégzése közben

	főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	mentén választja az optimális feladatmegoldást.	erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.

3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4.	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
5.	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
7	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez,	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.

	(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzirozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	
8	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.

9	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
10	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.

	biztosítja.	és az azokat befolyásoló tényezőket.		
11	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
12	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
13	Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.

14	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.
----	--	--	---	--

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE *Munka világa*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé-lyisége jellemvoná-sait, annak pozití-vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun-kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka-szerződés tartalmi és formai követel-ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma-zására.	
	Felismeri, megne-vezi és leírja az álláskeresés mód-szereit.	Ismeri a formális és informális álláske-resési technikákat.	Teljesen önállóan	Megjelené-sében igényes, vi-selkedésében visz-szafozott. Elkötele-zett a szabályos Szakképzési mun-	Internetes álláskere-sési portálokon információkat ke-res, rendszerez.

				kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	
--	--	--	--	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5				
	Munkajogi alapismeretek	5				
	Munkaviszony létesítése	5				
	Munkanélküliség	3				
	Alapvető szakmai elvárások	9				
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36				
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9				
	Tanulási terület összórászáma:	72				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>

(napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Kommunikáció a munkahelyen	<p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p>	30		
---	----------------------------	---	----	--	--

	<p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Kommunikációs eszközök és használatuk</p>			
Munkaviszony	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés</p>	10		

		<p>tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>			
Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített</p>	15			

		<p>foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói mun- kaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
	Álláskeresés és munkanélkülisé g	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes állás kereső oldalak, személyes kapcsolatok</p>	17		

		Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	számítógép
Anyagok és felszerelések:	<i>nincs</i>
Egyéb speciális feltételek:	<i>nincs</i>

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyoni, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletkezelési alapismeretek, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a				Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

	ven- déglátáshoz és a turisztikához kap- csolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	
--	---	-------------------	-------------------------------------	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36				
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9				
	Digitális eszközök a turizmusban	27				
		Tanulási terület összóraszámja:	72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)	36		<i>képi számlák, kalkuláció, menü kártya készítése</i>

		<p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi webolda- lakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)</p>			
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshely- szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök meg- ismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p> <p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai</p> <p>Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>	27		

		<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p>			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>számítógépen.</i>
	Projekt-feladat	<i>menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	<i>nincs</i>	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek	
Helyiségek:	számítógép terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:	-----	

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

TEA- s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
---------------	--------------------------	-----------	---	---------------------------------------	--

<p>Internetes állaskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állaskere- séshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az állaskere- sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás- keresésben segítő szervezeteket, munközvetítő ügy- nökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompe- tenciáinak reális megfogalmazásá ra, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukci ó). Szakmája iránt elkötelezett. Megje- lenése</p>	<p>Hatékonyan tudja állaskereséshez használni az inter- netes böngészőket és állaskereső portá- lokat, és ezek segít- ségével képes szakmájának, vég- zetségének, képes- ségeinek megfelelő- en álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletraj- zot fogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar- talmi és formai követelményeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint</p>	<p>Ki tud tölteni ön- életrajzsablonok at, pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípu- soknak megfelelő dokumentumo t.</p>
<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me-</p>	<p>Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit,</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukci ó). Szakmája iránt elkötelezett. Megje- lenése</p>	<p>Szövegszerkeszt ő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot,</p>

lyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.		visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódo telefonbe- szelgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntart- ja és befejezi. A kérdésekre megfele- lő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés során vagy az állás- interjúra megérke- zéskor felmerülhet- nek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskereső lépései, álláshirdetések			11	
	Önéletrajz és motivációs levél			20	
	„Small talk” – általános társalgás			11	
	Állásinterjú			20	
	Tanulási terület összórása:			62	

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<p><i>Álláskeresés</i></p> <p>Önéletrajz és motivációs levél</p>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége,</p>	<p>9</p> <p>20</p>		

		<p>képzettsége, képeségei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeine k. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos úrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az úrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg</p>			
--	--	---	--	--	--

		értése), az úrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás készség).			
	„Small talk” – általános társalgás	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csend, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny	11		

		<p>menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</p> <p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartner ek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.</p> <p>Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>			
	Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az</p>	20		

		<p>állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosán. A témakör tanulása során</p>			
--	--	---	--	--	--

		elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		-----
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Tárgyi feltételek	informatika terem	
Helyiségek:	informatika terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	

Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: A vendégtéri értékesítés alapjai

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret feltehetően egyszerű	Az éttermi alapterítési formái és a szer-	Empátia, odafigyelés	Instrukció alapján	

	terítés- sel, és a szervizteret felkészíti az üze- meltetésre.	viztér előkészítésé- nek műveletei	<p>másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</p> <p>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	részben önállóan	
	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	<p>Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</p> <p>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108				

Turizmus- vendéglátás alapozás						
	Tanulási terület összóraszám:		108			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felszolgáló kabinet, étkeзде
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műve-

leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.					leteket, eljárásokat.
--	--	--	--	--	-----------------------

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	108				
		Tanulási terület összóraszámja:	108			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	1-3	<i>Gazdasági bejáró</i>	<i>Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
			<i>Tiszta egyenes út elve</i>	<i>Tudja az alapanyagok útját a termelési</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

				<i>folyamat közben.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>4-6</i>	<i>Raktára k</i>	<i>Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>7-9</i>	<i>Előkészítők</i>	<i>Tudja az előkészítők kialakításának és használatának szabályait</i>	
			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉ GEK, KÉSZSÉ GEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmisz erek, tisztítás a.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságai nak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmisz erek,</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és a az</i>	

			<i>darabolása.</i>	<i>elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
			<i>A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja</i>	<i>Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket</i>	

			<p>munkafolyamataihoz szükség es megfelelő eszközök, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</p>	<p>t és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások I.</p>		<p>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások I.</p>		<p>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi</p>	<p>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok</p>	

			<i>szerszámokat.</i>	<i>biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munkarend és</i>	<i>Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

			tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.		
	Tantárgyi témakör	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	
	Hőközlő eljárások II.	37-108	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	

	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>A receptúr ában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhat echnológiai alpműveleteket (sütés, piritás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használ</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők</i>	

			<p>atos fűszerek et, ízesítők et felismer i, arányos an használj a, megkül önbözte ti azokat.</p>	<p>tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>Napi munkáj át a konyhai munkál atokra vonatko zó munka- és tűzvédel mi, egészsé gvédelm i, környez etvédel mi szabály ok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a vendéglátástu rizmus tevékenységei re vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvéde lmi előírásokat és teendőket.</p>	

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
Az érdemjegy megállapításának módja	----- <i>fent elkészített ételek</i>
	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló 	

- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkasztalok
- Olaj-gyorsütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.		

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108				

		vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.			
	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alapl-veleket (előkészít- tő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék- készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő mű-veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>108</i>				
	Tanulási terület összórászáma:	<i>108</i>				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása,	12		

	<i>Termék készítés</i>	<p>idegen nyelvű elnevezései</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</p> <p>Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése - Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás - Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás - Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés - Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes 	96		
--	------------------------	---	----	--	--

		mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely

Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghűtő
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

9. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:...Termelési tevékenység

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

4. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	

5. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési és
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	

Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan	munkavédelmi szabályokat.
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	

6. Ételkészítés-technológiai ismeretek

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alap-anyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan	

Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan	
---	--	-------------------	--

7. Ételek tálalása

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mérték-egység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menü-összeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	
Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan	
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan	
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan	

8. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az áru-gazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan	
A beérkezett áru tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan	
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan	
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	

Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan	

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		10.	11.			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Termelési tevékenység</i>	Előkészítés	25				
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	30				
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	30				
	Alapkészítmények	9				
	Sűrítési eljárások	20				
	Bundázási eljárások	24				
	Mártások	30				
	Kéziszerszámok	20				
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	20				
	Főző- és sütőberendezések	20				
	Egyéb berendezések és gépek	12				
	Főzés	133				
	Gőzölés	112				
	Párolás	139				
	Sütés I.	132				
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20				
	Szezonális alapanyagok használata	17				
	Heti menük összeállítása	15				
	Alkalmi menük összeállítása	20				
	Áruátvétel	8				
	Árugazdálkodási szoftverek használata	36				
	Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	4				
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8				
	Raktározás	16				
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			18		
	Pékáruk és cukrászati alaptészták			18		

Savanyítás, tartósítás		26			
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek		62			
Sütés II.		60			
Különleges technológiák		57			
Cukrászat		140			
Speciális ételek (mentes, kímélő)		58			
Ételkészítés árukosárból		150			
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők		17			
Nemzetközi ételismeret		17			
Büfék összeállítása és tálalása		16			
Kalkuláció összeállítása		12			
Tanulási terület összórászáma:	836	620			

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Saláták, köretek, mártások készítése	óraszám
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	49
Előkészítés	8
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	10
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	12
Alapkészítmények	3
Sűrítési eljárások	6

Bundázási eljárások	10
Mártások	0
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	19
Kéziszerszámok	6
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	101
Főzés	19
Gőzölés	31
Párolás	29
Sütés I.	22
Ételek tálalása	19
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	4
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óra	188
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	22
Áruátvétel	8
Árugazdálkodási szoftverek használata	9
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	5

összes projekt óraszám

210

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDOK

**AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSÉG**

terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek

a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága

érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések

mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik.

	<p>Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.</p> <p><u>Attitűd</u> Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatók, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.</p> <p><u>Autonómia/felelősség</u> Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander

- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumsomagoló gép

Anyagok és felszerelések:

Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok
barna rizs	citrom
basmati rizs	csemegeuborka
borecet, ecet	ecetes torma
bulgur	étolaj
burgonya	fokhagyma
cékla	joghurt
csiperkegomba	kapribogyó
édesburgonya	liszt
fejes saláta	metélőhagyma
fejeskáposzta	olivaolaj
füstölt szalonna	petrezselyemzöld
hántolt árpa	pritamin paprika
jázmin rizs	teavaj
karfiol	tej 2,8%
kígyóuborka	tejföl 850 gr
köles	tojás
kukoricadara	túró
kuszkusz	zsemlemorzsa

	laska gomba
	makaróni
	paradicsom
	rizs
	sárgarépa
	spagetti
	tarhonya
	vad rizs
	vöröshagyma
	zeller
	zöldbab
	zöldborsó
	zöldpaprika
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
Saláták, köretek, mártások készítése		óraszám			
Levesek készítése		óraszám			
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás		21			
Előkészítés		5			
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		7			

Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	2
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	5
Bundázási eljárások	0
Mártások	0
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	16
Kéziszerszámok	3
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	120
Főzés	100
Gőzölés	0
Párolás	20
Sütés I.	0
Ételek tálalása	16
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	4
Heti menük összeállítása	2
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óra	173
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	18
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9

Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	4
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	5
összes projekt óraszám	191

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDOK

AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSÉG

_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek

_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága

_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések

mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító

	<ul style="list-style-type: none"> ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	1.			<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Hal és szárnyas ételek készítése		óraszám		
	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás		43		
	Előkészítés		6		
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		8		

Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	5
Bundázási eljárások	4
Mártások	10
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	17
Kéziszerszámok	4
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	118
Főzés	7
Gőzölés	31
Párolás	40
Sütés I.	40
Ételek tálalása	17
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	4
Heti menük összeállítása	3
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	195
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	20
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9

Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8
Raktározás	3
összes projekt óraszám	215
Hal és szárnyas ételek készítése	óraszám

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDOK

**AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSÉG**

_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek

_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága

_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések

mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvart tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le. A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvart tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító

	<ul style="list-style-type: none"> ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
--	---

Anyagok és felszerelések:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Főbb nyersanyagok</th> <th>Kiegészítő nyersanyagok</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>alma</td> <td>citrom</td> </tr> <tr> <td>borjúcomb</td> <td>ecet</td> </tr> <tr> <td>burgonya</td> <td>étolaj</td> </tr> <tr> <td>cérnametelt</td> <td>fehérbor</td> </tr> <tr> <td>csiperkegomba</td> <td>fokhagyma</td> </tr> <tr> <td>csirkemell filé</td> <td>liszt</td> </tr> <tr> <td>debreceni páros</td> <td>petrezselyemzöld</td> </tr> <tr> <td>egész tyúk</td> <td>rizs</td> </tr> <tr> <td>füstölt szalonna</td> <td>teavaj</td> </tr> </tbody> </table>		Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok	alma	citrom	borjúcomb	ecet	burgonya	étolaj	cérnametelt	fehérbor	csiperkegomba	fokhagyma	csirkemell filé	liszt	debreceni páros	petrezselyemzöld	egész tyúk	rizs	füstölt szalonna	teavaj
	Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok																				
	alma	citrom																				
	borjúcomb	ecet																				
	burgonya	étolaj																				
	cérnametelt	fehérbor																				
	csiperkegomba	fokhagyma																				
	csirkemell filé	liszt																				
	debreceni páros	petrezselyemzöld																				
	egész tyúk	rizs																				
füstölt szalonna	teavaj																					

	füstölt-főtt tarja	tej 2,8%
	habtejszín	tejföl 850 gr
	karalábé	tojás
	karfiol	vörösbor
	kelkáposzta	
	marha comb	
	meggy	
	paradicsom	
	petrezselyemg yökér	
	sárgarépa	
	sertés- vagy csirkemáj	
	sertécsont	
	sertéslapocka	
	sűritett paradicsom, paradicsomlé	
	tarhonya	
	tarkabab	
	ürücomb	
	virslis	
	vöröshagyma	
	zeller	
	zöldbab	
	zöldborsó	
	zöldpaprika	
	zsemle	

Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek	projekt 4.
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	55
Előkészítés	6
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	5
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	4
Bundázási eljárások	10
Mártások	20
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	20
Kéziszerszámok	7
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	177

Főzés	7
Gőzölés	0
Párolás	50
Sütés I.	120
Ételek tálalása	20
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	5
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	272
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	3
összes projekt óraszám	284

Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek	projekt 4.
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	55
Előkészítés	6
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	5
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	4
Bundázási eljárások	10

Mártások	20
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	20
Kéziszerszámok	7
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	177
Főzés	7
Gőzölés	0
Párolás	50
Sütés I.	120
Ételek tálalása	20
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	5
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	272
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	3
összes projekt óraszám	284

<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p> <p><u>Képesség, készségek</u> A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p> <p><u>Ismeretek</u> Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.</p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDOK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG</p> <p>mértéke, területe a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>
--	--	---	---	--

	<p><u>Attitűd</u> Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.</p> <p><u>Autonómia/felelősség</u> Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfítáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők

- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Anyagok és felszerelések:

Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok
császárszalonna	burgonya
csiperkegomba	citrom
csirkecomb	étkezési keményítő
csirkemáj	étolaj
csirkemell filé	fehérbor
egész ponty	fokhagyma
fogas filé	habtejszín
füstölt szalonna	liszt
gépsonka	petrezselyemzöld
gyöngyhagyma	teavaj
harcsafilé	tej 2,8%
kacsa vagy liba	tejföl 850 gr
kagyló	tojás
lazac	
paradicsom	
pisztráng	
pontyfilé	
pulykamell filé	
rákhús	
savanyú káposzta	

	sör
	tőkehalfilé
	trapista sajt
	vöröshagyma
	zöldpaprika
	zsemle
	zsemlemorzsa
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek	projekt 4.
Nyersanyagok tartósítása	óraszám
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	62
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	18
Pékáruk és cukrászati alaptészták	18
Savanyítás, tartósítás	26
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	12
Ételek tálalása	1
Kalkuláció összeállítása	1
összes gyakorlati óraszám	75

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	9	
Az anyagfelhasználás kiszámítása	6	
Árképzés	3	
Bizonylatolás	0	
Elszámoltatás	0	
Készletgazdálkodás	0	
összes projekt óraszám	84	
Sütés I.	120	
Ételek tálalása	20	
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5	
Szezonális alapanyagok használata	5	
Heti menük összeállítása	5	
Alkalmi menük összeállítása	5	
összes gyakorlati óraszám	272	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12	
Áruátvétel	0	
Árugazdálkodási szoftverek használata	9	
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0	
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0	
Raktározás	3	
összes projekt óraszám	284	
Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek		
	projekt	
	4.	
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	55	
Előkészítés	6	

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	5
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	4
Bundázási eljárások	10
Mártások	20
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	20
Kéziszerszámok	7
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	177
Főzés	7
Gőzölés	0
Párolás	50
Sütés I.	120
Ételek tálalása	20
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	5
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	272
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9

Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	3
összes projekt óraszám	284

<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p> <p><u>Képesség, készségek</u> A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p> <p><u>Ismeretek</u></p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDOK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG</p> <p>mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>
--	--	---	---	--

	<p>Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.</p> <p><u>Attitúd</u> Az attitúd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitúdók olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitúdók kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitúd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.</p> <p><u>Autonómia/felelősség</u> Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok

	<ul style="list-style-type: none"> ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák															
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>										
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">Éttermi tészták készítése</th> <th style="width: 20%;">óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>Ételkészítés-technológiai ismeretek</td> <td style="text-align: center;">117</td> </tr> <tr> <td>Sütés II.</td> <td style="text-align: center;">60</td> </tr> </tbody> </table>						Éttermi tészták készítése	óraszám	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	12	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	12	Ételkészítés-technológiai ismeretek	117	Sütés II.	60
Éttermi tészták készítése	óraszám														
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	12														
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	12														
Ételkészítés-technológiai ismeretek	117														
Sütés II.	60														

Különleges technológiák	57	
Cukrászat	0	
Speciális ételek (mentes, kímélő)	0	
Ételkészítés árukosárból	0	
Ételek tálalása	1	
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0	
Nemzetközi ételismeret	0	
Büfék összeállítása és tálalása	0	
Kalkuláció összeállítása	1	
összes gyakorlati óraszám	130	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	27	
Az anyagfelhasználás kiszámítása	6	
Árképzés	6	
Bizonylatolás	5	
Elszámoltatás	0	
Készletgazdálkodás	10	
összes projekt óraszám	157	

<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDÖK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG</p> <p>mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>
--	---	---	---	---

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben

tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le. A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz.

Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

	<p>Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	● Bain marie

	<ul style="list-style-type: none"> ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
--	--

Anyagok és felszerelések:

Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok
--------------------------	--------------------------------

	báránycomb	búzadara
	báránykaraj	citrom
	bélszín	császárszalonna
	borjúcomb	csemegeuborka
	csirkemáj, libamáj	ecet
	fácánmellfilé	étolaj
	nyúl	fehérbor
	marha comb	fokhagyma
	marha hátszín	füstölt szalonna
	mustár	füstölt-főtt tarja
	őz apróhús	gépsonka
	őzgerinc	csiperkegomba
	sertés szűzpecsenye	gyöngyhagyma
	sertés tarja	habtejszín
	sertéscomb	liszt
	sertéscsont	paradicsom
	sertéskaraj	petrezselyemgyökér
	sertéslapocka	petrezselyemzöld
	sertésmáj	póréhagyma
	tarhonya	sárgarépa
	vaddisznócomb	sertészsír
		sűrített paradicsom
		tarhonya
		teavaj
		tej 2,8%
		tejföl 850 gr
		tojás
		trapista sajt
		vörösbor
		vöröshagyma

Árképzés	0	
Bizonylatolás	5	
Elszámoltatás	0	
Készletgazdálkodás	0	
összes projekt óraszám	48	
Árképzés	6	
Bizonylatolás	5	
Elszámoltatás	0	
Készletgazdálkodás	10	
összes projekt óraszám	157	
Éttermi tészták készítése	óraszám	
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	30	
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	30	
Ételkészítés-technológiai ismeretek	348	
Sütés II.	0	
Különleges technológiák	0	
Cukrászat	140	
Speciális ételek (mentes, kímélő)	58	
Ételkészítés árukosárból	150	
Ételek tálalása	25	
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0	
Nemzetközi ételismeret	17	
Büfék összeállítása és tálalása	0	
Kalkuláció összeállítása	8	
összes gyakorlati óraszám	403	

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	25			
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0			
Árképzés	6			
Bizonylatolás	0			
Elszámoltatás	10			
Készletgazdálkodás	9			
összes projekt óraszám	428			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p> <p><u>Képesség, készségek</u> A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDÖK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG</p> <p>mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító

	<ul style="list-style-type: none"> ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
--	--

Anyagok és felszerelések:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Főbb nyersanyagok</th> <th>Kiegészítő nyersanyagok</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>borjúcomb</td> <td>citrom</td> </tr> <tr> <td>ecet</td> <td>cukor</td> </tr> <tr> <td>egész jérce</td> <td>étolaj</td> </tr> <tr> <td>élesztő</td> <td>lenmag</td> </tr> <tr> <td>hekk törzs</td> <td>mandula</td> </tr> <tr> <td>hónapos retek</td> <td>olivaolaj</td> </tr> <tr> <td>kenyérliszt</td> <td>porcukor</td> </tr> <tr> <td>kukoricaliszt</td> <td>póréhagyma</td> </tr> <tr> <td>liszt</td> <td>rum</td> </tr> <tr> <td>patiszon</td> <td>sárgabarackíz</td> </tr> <tr> <td>rozsliszt</td> <td>tej 2,8%</td> </tr> <tr> <td>sütőmargarin</td> <td>tojás</td> </tr> <tr> <td>sütőpor</td> <td>tökmag</td> </tr> </tbody> </table>		Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok	borjúcomb	citrom	ecet	cukor	egész jérce	étolaj	élesztő	lenmag	hekk törzs	mandula	hónapos retek	olivaolaj	kenyérliszt	porcukor	kukoricaliszt	póréhagyma	liszt	rum	patiszon	sárgabarackíz	rozsliszt	tej 2,8%	sütőmargarin	tojás	sütőpor	tökmag
	Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok																												
	borjúcomb	citrom																												
	ecet	cukor																												
	egész jérce	étolaj																												
	élesztő	lenmag																												
	hekk törzs	mandula																												
	hónapos retek	olivaolaj																												
	kenyérliszt	porcukor																												
	kukoricaliszt	póréhagyma																												
	liszt	rum																												
	patiszon	sárgabarackíz																												
	rozsliszt	tej 2,8%																												
	sütőmargarin	tojás																												
sütőpor	tökmag																													

	szárnyasmáj	vaniliás cukor
	teavaj	
	uborka	
	vöröshagyma	
	zöldparadicsom	
Egyéb speciális feltételek:		

PINCÉR-VEENDÉGTÉRI SZAKEMBER KÉPZÉSI PROGRAM

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képesség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

5. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Pincér-vendégtéri szakember
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 04
4.	A szakma szakmairányai:	-

5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Pincérsegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalkalmassági követelményeknek megfelel. !)	
11.	A képzés célja:	<p>A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átv teszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel.</p> <p>Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez.</p> <p>Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.</p>

		Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	

6. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.

3	Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről.	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
4	Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, rendszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
5	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
6	Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismer éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, rendszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.

7	<p>Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.</p>	<p>Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait.</p>	<p>Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.</p>	<p>Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.</p>
---	--	---	--	---

8	<p>Felhasználást végez a különböző felszolgálati módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.</p>	<p>Ismeri a felszolgálati módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálati szabályokat.</p>	<p>Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.</p>	<p>Önállóan képes alkalmazni a felszolgálati szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.</p>
---	---	--	--	---

9	<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt.</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervírozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.</p>	<p>Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálni.</p>
---	--	---	---	---

10	<p>A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.</p>	<p>Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikációra vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókinccset.</p>	<p>Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.</p>	<p>Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján.</p>
11	<p>Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.</p>	<p>Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.</p>	<p>Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.</p>	<p>Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.</p>
12	<p>Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.</p>	<p>Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.</p>	<p>Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.</p>	<p>Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.</p>

13	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
14	Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során.	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat, felelősségköröket és hatásköröket.	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja. Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.
15	Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizeteti a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzkezelési szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közös kollégáival együttműködve fizettet.

16	Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készletváltozásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
17	Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
18	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.

19	<p>A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához tömeg- és veszteség-számításokat végez.</p>	<p>Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.</p>	<p>Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.</p>	<p>A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban.</p>
----	--	--	---	--

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE *Munka világa*

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití- vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun- kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és formai követel- ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma- zására. Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében	
	Felismeri, megne- vezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláske- resési technikákat.	Teljesen önállóan	visz- szafogott. Elkötele- zett a szabályos Szakképzési mun- kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mel- lett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskere- sési portálokon információkat ke- res, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5			
	Munkajogi alapismeretek	5			
	Munkaviszony létesítése	5			
	Munkanélküliség	3			
	Alapvető szakmai elvárások	9			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			
	Tanulási terület összórása:	72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	Kommunikáció a munkahelyen	Kommunikáció fogalma, célja, feladata Kommunikáció fogalma, célja, feladata A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya Nonverbális jelek és típusai Nonverbális jelek és típusai Verbális jelek, szóbeli kommunikáció	30		

		<p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Kommunikációs eszközök és használatuk</p>			
--	--	--	--	--	--

	Munkaviszony	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>	10		
	Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás</p>	15		

		<p>(mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
	Álláskeresés és munkanélküliség	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok</p> <p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés</p>	17		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	tanterem	
Eszközök és berendezések:	számítógép	
Anyagok és felszerelések:	<i>nincs</i>	
Egyéb speciális feltételek:	<i>nincs</i>	

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyoni, munkavédelmi	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.

				elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete. Az üzletben használt számítógépes programok ismerete.	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
IKT vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			
	Digitális eszközök a turizmusban	27			
		Tanulási terület összórászáma:	72		

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett</i>
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	<p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)</p>	36		<i>képi számlák, kalkulációk készítése</i>
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p> <p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái</p>	27		

		<p>Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>			
		<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p>			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>számítógépen.</i>
	Projekt-feladat	<i>menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	<i>nincs</i>	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek	
Helyiségek:	számítógép terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:	-----	

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
------------	-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------	--

Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, vég-
---	--	-------------------	--	--

álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt	zetségeinek, képségeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állásajánlatához igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése

álláskeresés folyamatának figyelem- bevételével.				és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho- z megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelke- zik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezőkor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezőkor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
---	---	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskereső lépései, álláshirdetések			11		
	Önéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Állásinterjú			20		
	Tanulási terület összórászáma:			62		

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

		<p>képzettsége, késségei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos úrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az úrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg értése), az</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>úrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás készség).</p>			
	<p>„Small talk” – általános társalgás</p>	<p>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csend, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és</p>	11		

		<p>a beszélgetés lezárásában.</p> <p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartner ek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.</p> <p>Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken),</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>			
	Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vo-</p>	20		

		<p>natkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatos- san. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó,</p>			
--	--	---	--	--	--

		gyakran használt kifejezéseket.			
--	--	---------------------------------	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		-----
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	informatika terem	
Helyiségek:	informatika terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:		

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *A vendégtéri értékesítés alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret feltehetőleg egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzeltetésre.	Az éttermi alapterítési formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	Instrukció alapján részben önállóan	

			Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása		
	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Turizmus- vendéglátás alapozás	A vendégtéri értékesítés alapjai	108				

	Tanulási terület összóraszáma:	108				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	
	Projekt-feladat <i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felszolgáló kabinet, étkeзде
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	<i>108</i>				
		Tanulási terület összórászáma:	<i>108</i>			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>1-3</i>	<i>Gazdasági bejáró</i>	<i>Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
			<i>Tiszta egyenes út elve</i>	<i>Tudja az alapanyagok útját a termelési folyamat közben.</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>4-6</i>	<i>Raktárak</i>	<i>Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>7-9</i>	<i>Előkészítők</i>	<i>Tudja az előkészítők kialakításának és</i>	

				<i>használatának szabályait</i>	
			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhely kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉ GEK, KÉSZSÉ GEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítás a.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmiszerek, darabolása.</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű élelmiszerek</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és a az</i>	

			<i>előkészíté</i> <i>tése</i>	<i>elkészítendő</i> <i>ételekhez</i> <i>szükséges</i> <i>darabolási,</i> <i>formázási</i> <i>módokat.</i>	
			<i>A</i> <i>tevéken</i> <i>ység</i> <i>során</i> <i>egyéb</i> <i>berende</i> <i>zéseket</i> <i>szakszer</i> <i>űen</i> <i>használj</i> <i>a</i>	<i>Tudja, hogy a</i> <i>technológia</i> <i>helyes</i> <i>elvégzéséhez</i> <i>milyen egyéb</i> <i>berendezéseke</i> <i>t -gépeket</i> <i>használjon</i>	
	<i>Alapanyagok</i> <i>előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt</i> <i>záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉ</i> <i>GEK,</i> <i>KÉSZSÉ</i> <i>GEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő</i> <i>eljárások I.</i>		<i>Kiválasz</i> <i>tja és</i> <i>használj</i> <i>a a</i> <i>vendégl</i> <i>átás</i> <i>munkaf</i> <i>olyamat</i> <i>aihoz</i> <i>szükség</i> <i>es</i> <i>megfele</i> <i>lő</i> <i>eszközö</i> <i>ket,</i> <i>gépeket</i>	<i>Ismeri a</i> <i>vendéglátásba</i> <i>n használt kézi</i> <i>szerszámokat,</i> <i>gépeket,</i> <i>berendezéseke</i> <i>t és</i> <i>eszközöket,</i> <i>valamint azok</i> <i>használati</i> <i>lehetőségeit.</i>	

			<i>, kézi szerszámokat, berendezéseket.</i>		
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	

	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások</i>	<i>Ismeri a vendéglátás üzleti tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

			<i>k alján végzi.</i>		
	<i>Tantárgyi témakör</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉ GEK, KÉSZSÉ GEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>	<i>37-108</i>	<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	

	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, piritás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai, ízjellemzőivel tisztában van.</i>	

			<i>ti azokat.</i>		
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi előírások alapján végzi.</i>	<i>Ismeri a vendéglátás turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>fent elkészített ételek</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kigépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok 	

<ul style="list-style-type: none"> ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép 	
Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában	Ismeri az ország és saját régiójának	Törekszik tudásának		

<p> megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet . Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzeróval rendelkező helyszíneket, rendezvényeket</p>	<p> turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.</p>	<p> horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.</p>			

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108				
		Tanulási terület összóraszámja:	108			

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Magyarország természeti értékei, épített örökségei és egyéb vonzerői	Magyarország tavai, folyói, gyógy és termálvizei, barlangjai, nemzeti parkjai, hegységei Magyarország várai, templomai, ismert épületei Magyarországon megrendezésre kerülő fesztiválok, kulturális rendezvények Nemzeti fejlesztési stratégia	21	-	Pl. Önállóan végezhető
	Világörökségi helyszínek Magyarországon	Világörökségi és várományosi helyszínek Magyarországon	12		
	Egy adott turizmus forma bemutatása Magyarországon	Turizmus formái az utazás motívuma, egy adott ország szempontjából, a forgalom iránya szerint, szervezési és támogatási szempontból, az igénybe vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.	44		
	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:...*Cukrászati tevékenység*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alpmű- veleteket (előkészít- ő, tésztakészít- ő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék- készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszköz- ök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
<i>TÉVA</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>108</i>				

<i>Cukrászati tevékenység</i>						
	Tanulási terület összórászáma:		108			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, órászáma és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései	12		
	<i>Termék készítés</i>	A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati alpműveletek gyakorlása:	96		

		<ul style="list-style-type: none"> - Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése - Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás - Töltelék készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás - Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés - Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők - Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása 			

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely
Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések

	<ul style="list-style-type: none"> ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghűtő
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alpmű-	Anyagok és eszkö- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése,			

	veleket (előkészítők, tésztakészítők, tésztafeldolgozó, sütők, töltelék-készítők, befejező) végez.	feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>108</i>				
		Tanulási terület összórászáma:	<i>108</i>			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei	12		

	<p><i>Termék készítés</i></p>	<p>A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei</p> <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</p> <p>Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése - Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás - Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás 	<p>96</p>		
--	-------------------------------	---	-----------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés – Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása 			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>nincs</i>			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/	-----		
		interaktív			
		Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja		tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat			

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely
Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Légkondicionáló
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Értékesítés tevékenység

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvételét és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvénynyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készsége szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-igényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készsége szintű ismerete

Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		10.	11.			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés</i> <i>tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök	Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása				
	Rendezvények típusai, fajtái	12				
	Értékesítés folyamata	17				
	Kommunikáció a vendéggel	4				
	Rendezvény logisztika	10				

Rendezvény bonyolítása	10				
Felszolgálati ismeretek	33				
Felszolgálat lebonyolítása	33				
Konyhatechnológiai alapismeretek	39				
Ételkészítési ismeretek	58				
Italismeret és felszolgálatuk szabályai	68				
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	10				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	10				
	304				
Beszerezés	2				
Raktározás	3				
Termelés	6				
Százalék számítás, mértékegység átváltások	1				
Árképzés	7				
Vállalkozási formák	2				
Alapvető munkajogi és adózási formák	2				
	23				
Tanulási terület összóraszám:	327				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	-	- a rendezvény előtti feladatokra o rendezvény felvétele o tájékoztatás, tájékozódás o ajánlat adása a megrendelőnek (pontos	12		

	<p>ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt)</p> <ul style="list-style-type: none"> o rendelés véglegesítése (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o emlékeztető készítése o rendezvényösszesítő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől 	96		
--	--	----	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/interaktív	-----		
		Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja		tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat			

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----

Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverő pohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó ● Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök ● Elektronikus rendelésfelvevő rendszer ● Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értéke- sítési formákat és alakítja ki a munka- köröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendez- vényekhez szüksé- ges munkaköröket.	Teljesen önállóan		

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendez- vényadatok felvéte- le és az asztalfogla- lás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény- nyilvántartó és asztalfoglaló szoft- verek készségszintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz- igényét, technikai háttérét és munka- erő- szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, esz- közök, speciális rendezvénytechni- kai felszerelések használatát és a munkaerő- beosztás lehetőségeit, szabá- lyait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszközál- lomány, technikai háttér és munkaerő- szükséglet rögzíté- séhez szükséges éttermi szoftverek készségszintű isme- rete
Lebonyolítja a ren- dezvényt a tanult szakmai	Teljes mértékben ismeri a rendezvé- nyek lebonyolításá-	Teljesen önállóan		

szabályok szerint.	nak menetét, szabályait.			
A rendezvény végén fizeteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés II. tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök		Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása			
	Rendezvények típusai, fajtái		12			
	Értékesítés folyamata		17			
	Kommunikáció a vendéggel		4			
	Rendezvény logisztika		10			
	Rendezvény bonyolítása		10			

		<ul style="list-style-type: none"> o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			

Értékelés			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-----		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és feladat után		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----	
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>	
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat		

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)

	<ul style="list-style-type: none"> • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésvételező rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

Tanulási terület: Étterem működése

A projekt során elsajátítandó kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat,	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálási díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	Teljesen önállóan		Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.

figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást .			A számítások során pontosságra, a szer- vezetői egységek munkatársaival pedig konstruktív	
A bevétel és a beszerzési érték adata- iból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költség- szintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	együtműködésre törekszik. Beosztott munkatár- sai irányában támogató, következetes és motiváló.	Irodai alkalmazás- ban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes alkalmazásban meg- tervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és idő- távokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	A törvények és a munkahely belső szabályainak betar- tására törekszik, és ebben példát mutat	Irodai alkalmazás- ban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során a számla- és nyug- taadás bizonylatait kiállítja, a pénzesz- közöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénz- kezelés, valamint az átvett bevétel el- számolásának sza- bályait.	Teljesen önállóan	beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságok- kal történő együtt- működés legmegfe- lelőbb formáját.	A számlázó- és kasszagépek, vala- mint a banki POS- terminálok segítsé- gével végzi el a feladatokat.
A rendezvényérté- kesítés szerződéses feltételeinek megfe- lelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényér- tékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltéte- lekre vonatkozó	Teljesen önállóan		Számítógépes al- alkalmazást használ a hitelszámla elkészí- tésére.

	jogokat és kötelezettségeket.			
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatóságokkal.	Ismeri a szakhatósági ellenőrzés menetét.	Teljesen önállóan		
A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megválasztásában, kiválasztásában, és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskereső és a munkaerő-pótlásának eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számításonként és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével oldja meg az álláskereső és a toborzás, kiképzés feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait.
Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területi üzemelési szenderjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a szenderjei-vezetés folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.

Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	Információszerzés, szűrés és rendszeres online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan		
Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az	Teljesen önállóan		

kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	üzlet marketingcéljait.			
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				

TÉVA Étterem működése	Tantárgyi témakörök		Étterem működése		
		Rendezvény bonyolítása		6	
	Elszámolás, fizettetés		20		
	Felszolgálati ismeretek		16		
	Felszolgálat lebonyolítása		16		
	Fizetési módok		4		
	Ételkészítési ismeretek		50		
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining		8		
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban		8		
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai		28		
	Italok készítésének szabályai		10		
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás		10		
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák		11		
	A bankett kínálat kialakításának szem- pontjai		5		
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai		4		
	Sommelier feladatának marketing vonat- kozásai		2		
	Vendéglátó egységek online tevékenysé- gének elemzése		11		
	Gasztroesemények az online térben		7		
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai		5		
	Ügyvitel a vendéglátásban		13		
	Árképzés		13		
	Jövedelmezőség		22		
	Elszámoltatás		14		
	Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések		11		
	Önéletrajz és motivációs levél		20		
	"Small talk" - általános társalgás		11		
	Állásinterjú		20		

	Tanulási terület összóraszám:				246
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	-	Jellemezze és portfóliójába készítse el a gyakorlati munkahelyének étel és itallapjának elemzését az alábbi szempontok szerint: - választék mélysége - választék szélessége - külalakja - szerkesztése alapján. A projekt további része, hogy: - jellemezzék 3 felszolgálati módot. Ezeket fotókkal illusztrálja, melyet a gyakorlati munkahelyén készít el. - a Magyarországon működő Michlein csillagos éttermek felsorolása után hasonlítsa össze őket. - készítsen legalább 5 féle kávékülönlegességet, melyet fotóval illusztráljon	85 26 115		

	<p>és írja le az elkészítési módját!</p> <ul style="list-style-type: none"> - készítsen el legalább 2-2 fajta alkoholos és alkoholmentes italt, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - Írja le a gyakorlati munkahelyén található borválasztékot és jellemezze azokat! (6 féle bort jellemezzen: borvidék, elkészítésének technológiája, pincészetek alapján) - Készítse el az italpultban található italok leltárát! Írja le, hogy milyen leltártípusokat ismer, kik kezdeményezhetik a felmérést! Az ön által végzett leltárt vesse össze a gépi nyilvántartással és állapítsa meg a leltáreredményt! 			
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után		
		Írásbeli/		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)

18.	Kevert italok elkészítése
19.	Ételek, italok szakszerű felszolgálása
20.	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek
21.	Digitális eszközök és éttermi szoftverek
22.	Menükártyakészítés
23.	Vendéglátás és turizmus területén alkalmazott weboldalak elemzése
24.	Szállodai szoftverek és helyfoglaló rendszerek
25.	Kommunikáció a munkahelyen
26.	Munkaviszony
27.	Munka és jog
28.	Álláskeresés és munkanélküliség

CUKRÁSZ/ SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

		Projekt 10. ÉVFOLYAM						Projekt 11.ÉVFOLYAM							
Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Alaptészták: élesztős, forrázott, hengerelt, vajas, leveles, egyéb	Felvert+Omlós tészták	Kikészített sütemények: torták +szeletek	Kikészített sütemények: minyonok, desszertek, csemegék	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Teasütemény	Hidegcukrászati termékek +különleges	bonbon + tányérszertek	Tejszínhabos készítmények + krémesek	Álláskeresés Európában
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghá-nyadok kiszámítása	113	28	28	30	27	Cukrász-termelési feladat	Munkafolyamatok előkészítése	62	15	16	15	16	
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	72	18	18	18	18	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	62	15	16	15	16	
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	43	8	8	14	13	Cukrász-termelési feladat	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	23	5	6	6	6	
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Tészták és uzsonnasütemények készítése	130	33	35	30	32	Cukrász-termelési feladat	Krémes készítmények előállítása	82	0	16	16	50	
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Tészták és sós teasütemények készítése	107	25	25	28	29	Cukrász-termelési feladat	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	165	30	45	45	45	
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	84	24	6	25	25	Cukrász-termelési feladat	Bonbonok készítése	67	0	25	42	0	

Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Édes teasütemények, mézesek készítése	101	41	40	10	10	Cukrász-termelési feladat	Hidegcukrászati termékek készítése	72	0	72	0	0
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	95	25	25	30	15	Cukrász-termelési feladat	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	36	4	24	4	4
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Bevonatok készítése, alkalmazása	24	3	3	9	9	Cukrász-termelési feladat	Bevonatok készítése, alkalmazása	23	5	6	6	6
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	59	15	14	15	15	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	23	5	6	6	6
Cukrász - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Anyaggazdálkodás	54	10	10	20	14	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	36	9	9	9	9
Cukrász - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Cukrászati termékek kalkulációja	18	5	4	5	4	Gazdasági feladatok	Anyaggazdálkodás	18	4	5	4	5
								Gazdasági feladatok	Cukrászati termékek kalkulációja	26	4	9	9	4
								Gazdasági feladatok	Elszámoltatás	18	4	5	4	5
								Munkavállalás idegennyelven	Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések	11				11
								Munkavállalás idegennyelven	Önéletrajz és motivációs levél	20				20
								Munkavállalás idegennyelven	"Small talk" - általános társalgás	11				11
								Munkavállalás idegennyelven	Állásinterjú	20				20

SAKÁCS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

Tanulási terület	Tantárgy	10.évfolyam						11.évfolyam							
		Tantárgyi témakörök	Óraszám	projekt 1.	projekt 2.	projekt 3.	projekt 4.	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	projekt 5.	projekt 6.	projekt 7.	projekt 8.	projekt 9.
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Előkészítés	25	7	4	5	9	Szakács-termelési feladat	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	18	18	0	0	0	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	30	8	5	6	11	Szakács-termelési feladat	Pékáruk és cukrászati alaptészták	18	18	0	0	0	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	30	9	5	5	11	Szakács-termelési feladat	Savanyítás, tartósítás	26	26	0	0	0	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Alapkészítmények	9	3	1	1	4	Szakács-termelési feladat	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	62	12	12	8	30	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Sűrítési eljárások	20	8	6	6	0	Szakács-termelési feladat	Sütés II.	60	0	60	0	0	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Bundázási eljárások	24	0	0	0	24	Szakács-termelési feladat	Különleges technológiák	57	0	57	0	0	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Mártások	30	0	5	5	20	Szakács-termelési feladat	Cukrászat	140	0	0	0	140	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Kéziszerszámok	20	6	3	4	7	Szakács-termelési feladat	Speciális ételek (mentes, kímélő)	58	0	0	0	58	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Hűtő- és fagyasztóberendezések	20	5	5	5	5	Szakács-termelési feladat	Ételkészítés árukosárból	150	0	0	0	150	
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Főző- és sütőberendezések	20	5	5	5	5	Szakács-termelési feladat	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17	0	0	17	0	

Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Egyéb berendezések és gépek	12	3	3	3	3	Szakács-termelési feladat	Nemzetközi ételismeret	17	0	0	0	17
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Főzés	133	111	22	0	0	Szakács-termelési feladat	Büfék összeállítása és tálalása	16	0	0	16	0
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Gőzölés	112	0	62	0	0	Gazdasági feladatok	Kalkuláció összeállítása	12	1	1	2	8
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Párolás	139	0	0	139	0	Gazdasági feladatok	Az anyagfelhasználás kiszámítása	12	0	4	4	4
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Sütés I.	132	0	0	0	182	Gazdasági feladatok	Árképzés	15	3	4	4	4
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20	5	5	5	5	Gazdasági feladatok	Bizonylatolás	10	0	3	3	4
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Szezonális alapanyagok használata	17	4	4	4	5	Gazdasági feladatok	Elszámoltatás	10	0	3	3	4
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Heti menük összeállítása	15	5	2	3	5	Gazdasági feladatok	Készletgazdálkodás	15	0	3	3	9
Szakács - középszintű képzés	Szakács-termelési feladat	Alkalmi menük összeállítása	20	5	5	5	5	Munkavállalás idegen nyelven	Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések	11	0	0	11	11
Szakács - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Áruátvétel	8	2	2	2	2	Munkavállalás idegen nyelven	Önéletrajz és motivációs levél	20	0	0	20	20
Szakács - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Árugazdálkodási szoftverek használata	36	9	9	9	9	Munkavállalás idegen nyelven	"Small talk" - általános társalgás	11	0	0	11	11
Szakács - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	4	1	1	1	1	Munkavállalás idegen nyelven	Állásinterjú	20	0	0	20	20

Szakács - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8	2	2	2	2
Szakács - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Raktározás	16	4	4	4	4

PROJEKTEK:

száma	megnevezés
1	Főzési folyamatok az ételek készítése során
2	Korszerű technológia a gasztronómiában
3	Magyar konyha jellegzetes párolási technikái
4	Változatos sütési eljárások a húsételek készítésében
5	Nyersanyagok tartósítása
6	Éttermi tészták jellegzetes hőközlési eljárásai
7	Rendezvény szervezés a vendéglátásban
8	Ételkészítés árukosárból

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Projekt 10. ÉVFOLYAM			Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Projekt 11. ÉVFOLYAM		
				Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása	Étterem működése				Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása	Étterem működése
Pincér – vendégtéri szakember - középszint új képzés	Értékesítési feladatok	Rendezvények típusai, fajtái	30	12	12	6	Értékesítési feladatok	Rendezvény bonyolítása	36	15	15	6
Pincér – vendégtéri szakember - középszint új képzés	Értékesítési feladatok	Értékesítés folyamata	45	17	17	11	Értékesítési feladatok	Elszámolás, fizettetés	40	10	10	20
Pincér – vendégtéri szakember - középszint új képzés	Értékesítési feladatok	Kommunikáció a vendéggel	12	4	4	4	Értékesítési feladatok	Felszolgálati ismeretek	48	16	16	16
Pincér – vendégtéri szakember - középszint új képzés	Értékesítési feladatok	Rendezvény logisztika	20	10	10	0	Értékesítési feladatok	Felszolgálat lebonyolítása	48	16	16	16
Pincér – vendégtéri szakember - középszint új képzés	Értékesítési feladatok	Rendezvény bonyolítása	26	10	10	6	Értékesítési feladatok	Fizetési módok	10	3	3	4
Pincér – vendégtéri szakember - középszint új képzés	Értékesítési feladatok	Felszolgálati ismeretek	66	33	33	0	Értékesítési feladatok	Ételkészítési ismeretek	130	40	40	50
Pincér – vendégtéri szakember -	Értékesítési feladatok	Felszolgálat lebonyolítása	66	33	33	0	Értékesítési feladatok	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	20	6	6	8

középszint ű képzés												
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Értékesítési feladatok	Konyhatechnológiai alapismeretek	103	39	39	25	Értékesítési feladatok	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	20	6	6	8
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Értékesítési feladatok	Ételkészítési ismeretek	194	58	58	78	Értékesítési feladatok	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	128	50	50	28
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Értékesítési feladatok	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	200	68	68	64	Értékesítési feladatok	Italok készítésének szabályai	34	12	12	10
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Értékesítési feladatok	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	42	10	10	22	Értékesítési feladatok	Ételek és italok párosítása, étrend összeál- lítás	40	15	15	10
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Értékesítési feladatok	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	24	10	10	4	Értékesítési feladatok	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	33	11	11	11
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Gazdasági feladatok	Beszerezés	8	2	2	4	Értékesítési feladatok	A bankett kínálat kialakításának szem- pontjai	15	5	5	5
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Gazdasági feladatok	Raktározás	10	3	3	4	Értékesítési feladatok	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	10	3	3	4

Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Gazdasági feladatok	Termelés	18	6	6	6	Értékesítési feladatok	Sommelier feladatának marketing vonal- kozásai	8	3	3	2
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Gazdasági feladatok	Százalék számítás, mértékegység átváltások	3	1	1	1	Gazdasági feladatok	Vendéglátó egységek online tevékenység- ének elemzése	15	2	2	11
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Gazdasági feladatok	Árképzés	21	7	7	7	Gazdasági feladatok	Gasztroesemé- nyek az online térben	9	1	1	7
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Gazdasági feladatok	Vállalkozási formák	6	2	2	2	Gazdasági feladatok	Hírlevelek szerkesztése és marketing vontakozásai	7	1	1	5
Pincér – vendégtéri szakember - középszint ű képzés	Gazdasági feladatok	Alapvető munkajogi és adózási formák	6	2	2	2	Gazdasági feladatok	Ügyvitel a vendéglátásba n	13	0	0	13
	Gazdasági feladatok	Árképzés					Gazdasági feladatok	Árképzés	13	0	0	13
	Gazdasági feladatok	Jövedelmezőse- g					Gazdasági feladatok	Jövedelmezőse- g	22	0	0	22
	Gazdasági feladatok	Elszámoltatás					Gazdasági feladatok	Elszámoltatás	14	0	0	14

Munkavállalás idegen nyelven	Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések	11	0	0	11
Munkavállalás idegen nyelven	Önéletrajz és motivációs levél	20	0	0	20
Munkavállalás idegen nyelven	"Small talk" - általános társalgás	11	0	0	11
Munkavállalás idegen nyelven	Állásinterjú	20	0	0	20

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (kéesség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK**7. A szakma alapadatai** (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Cukrász szaktechnikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1013 23 02
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részzakmák megnevezése:	-

9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban:375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.!)	
11.	A képzés célja:	<p>A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért.</p> <p>A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat</p> <p>Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait.</p> <p>Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árki alakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ</p>

		A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	

8. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Szem előtt tartja az elkészítendő termék, és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag típus változtatás esetén ügyel az esetleges technológiai módosításra.	A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.
Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Érti az anyaghányad számítást, különböző mennyiségek estén, a mennyiségi egységek átváltását, ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a leghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására.	A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatok előkészítését, kiszámítani a vételezendő listát.

<p>A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.</p>	<p>Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.</p>	<p>Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.</p>	<p>Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja.</p>
<p>Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít uzsonnasüteménye khez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.</p>	<p>Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit.</p>	<p>Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására.</p>	<p>Önállóan, végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.</p>
<p>Uzsonnasüteménye khez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteménye ket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert, élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonna- sütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonna- sütemények termékfejlesztésére</p>	<p>Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.</p>

<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési technológiáit.</p>	<p>Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonna- sütemények termékfejlesztésére</p>	<p>Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.</p>
<p>Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a krémes termékek készítésének technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját.</p>	<p>Fokozottan ügyel a krémes termékek minőségi követelményeire vonatkozó előírások betartására.</p>	<p>Betartja és betartatja a krémes termékek, a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.</p>
<p>Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalácstésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.</p>	<p>Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.</p>	<p>Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztaalagatásra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.</p>
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket,</p>	<p>Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos-,</p>	<p>Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek</p>	<p>Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére,</p>

minyonokat, omlós
desszerteket készít, melyekhez
tésztákat állít össze, feldolgoz,
sütési, töltési
műveleteket végez.

Esterházy- Trüffel-,
Sacher- Puncs-, formában sült
gyümölcstorta) és a
hagyományos
tejszínes torták (oroszkrém-,
fekete erdei-, tejszínes,
túró-, tejszínes joghurt torta),a
különleges
ízesítésű üzleti specialitások
készítését. Ismeri a szeletek, a
tekercek,a minyon alap
termékeinek és omlós tésztából
készült desszertek előállításának
technológiáját.

minőségére,a töltés
egyenletességére,a termék
frissességére.

betartja és betartatja a
hagyományőrző magyar
cukrászati
termékekre vonatkozó
élelmiszerkönyvben rögzített
előírásokat.

<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve, francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémekek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmoniójára.</p>	<p>Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.</p>
--	--	--	--

<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, a fagyalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.</p>	<p>Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagyalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására.</p>	<p>Betartja és betartatja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.</p>
<p>Bonbonokhoz bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.</p>	<p>Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására az új díszítési technikák alkalmazására.</p>	<p>Betartja, és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.</p>
<p>Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék előállításuk követelményeit.</p>	<p>Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.</p>	<p>Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat.</p>

<p>Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.</p>	<p>Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládé-melegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládé bevonat) előállításának technológiáját.</p>	<p>Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.</p>	<p>Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.</p>
--	--	--	---

<p>Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.</p>	<p>Ismeri az uzsonna- sütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.</p>	<p>Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására a szeletelés, adagolás egyenletességére.</p>	<p>Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.</p>
---	--	--	---

<p>Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a díszmunkák tálalását.</p>	<p>Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni.</p>	<p>Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.</p>
<p>Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít.</p>	<p>Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.</p>	<p>Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.</p>	<p>Önállóan képes a megadott termékcsoport és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.</p>
<p>Anyag-, készlet-, eszköz-gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz.</p>	<p>Összefüggéseiben ismeri a cukrászat áru-gazdálkodással, kalkuláció-készítéssel, készletnyilvántartással, leltározással, elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá a kapcsolódó számítások számítógépes alkalmazásait.</p>	<p>Törekszik a cukrászat, az áru-gazdálkodási, ár-kialakítási, készletnyilvántartási, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.</p>	<p>Önállóan képes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkuláció-készítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.</p>

<p>Bevétel gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet, valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatos tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri a bevétel gazdálkodással kapcsolatos alapfogalmakat, számításokat, ismeri a kézi és gépi bizonylatkészítés folyamatát, és ezek törvényi előírásait.</p>	<p>Törekszik a bevétel gazdálkodás és a bizonylatkezelés előírásait betartani.</p>	<p>Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével, bevétellel kapcsolatos számításokat végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát kiállítani.</p>
<p>Létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.</p>	<p>Törekszik a létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások, helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.</p>	<p>Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresőt, toborzást elősegíteni.</p>
<p>Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat.</p>	<p>Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog- és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.</p>	<p>Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására.</p>	<p>Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.</p>

<p>A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális közösségi térben, a tájékozódáshoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.</p>	<p>Törekszik a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.</p>	<p>Felelősséget vállal, a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken.</p>
<p>A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabály- rendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.</p>	<p>Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.</p>	<p>Törekszik a külső kommunikációjába n és az értékesítés közben minden esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra.</p>	<p>Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.</p>
<p>Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pulatkiszolgálás, felszolgálat szabályait, cukrászati készítmények, fagyalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját.</p>	<p>Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra.</p>	<p>Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait.</p>

<p>A cukrászdai értékesítés során kommunikáció-jában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét.</p>	<p>Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termék-bemutatáshoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.</p>	<p>Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.</p>	<p>Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.</p>
<p>Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munka- folyamatokat.</p>	<p>Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés-szervezéssel, minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit.</p>	<p>Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni.</p>	<p>Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartatásáért.</p>

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE *Munka világa*

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití- vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun- kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és formai követel- ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma- zására. Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében	
	Felismeri, megne- vezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláske- resési technikákat.	Teljesen önállóan	visz- szafogott. Elkötele- zett a szabályos Szakképzési mun- kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mel- lett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskere- sési portálokon információkat ke- res, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	.12
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5			
	Munkajogi alapismeretek	5			
	Munkaviszony létesítése	5			
	Munkánélküliség	3			
	Alapvető szakmai elvárások	9			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			
	Tanulási terület összórászáma:	72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	Kommunikáció a munkahelyen	<p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p>	30		

		<p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p>			
--	--	---	--	--	--

		Kommunikációs eszközök és használatuk			
	Munkaviszony	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>	10		
	Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés,</p>	15		

		<p>egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
	Álláskeresés és munkanélküliség	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok</p> <p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek</p>	17		

		adatbázisába történő jelentkezés			
--	--	----------------------------------	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	számítógép
Anyagok és felszerelések:	<i>nincs</i>
Egyéb speciális feltételek:	<i>nincs</i>

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázat- és szöveges dokumentumok	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségi szinten használ.

	készít és módosít.			rendeltetésszerűen, a a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	.12
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9		
	Digitális eszközök a turizmusban		27		

Tanulási terület összórászáma:

36

36

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	<p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)</p>	36		<i>képi számlák, kalkulációs kártya készítése</i>
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p>	27		

		<p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>			
		<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p>			

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>számítógépen.</i>
	Projekt-feladat	<i>menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		<i>nincs</i>
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek	
Helyiségek:	számítógép terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:	-----	

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
---------------	--------------------------	-----------	---	--	---

Internetes állaskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az állaskere- sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdetők vagy állás-	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja állaskereséshez használni az internetes böngészőket és állaskereső portálokat, és ezek segítségével képes
---	---	-------------------	--	--

álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív késégeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	szakmájának, végzettségének, késégeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állásajánlóihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése

álláskeresés folyamatának figyelem- bevételével.				és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho- z megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelke- zik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódo telefonbe- szelgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntart- ja és befejezi. A kérdésekre megfele- lő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés során vagy az állás- interjúra megérke- zéskor felmerülhet- nek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskereső lépései, álláshirdetések					11
	Önéletrajz és motivációs levél					20
	„Small talk” – általános társalgás					11
	Állásinterjú					20
		Tanulási terület összórászáma:				

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<p data-bbox="548 232 716 272"><i>Álláskeresés</i></p> <p data-bbox="548 995 716 1101">Önéletrajz és motivációs levél</p>	<p data-bbox="863 232 1094 1474">A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókin- cset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége,</p>	<p data-bbox="1150 232 1182 272">9</p> <p data-bbox="1150 1044 1182 1084">20</p>		

		<p>képzettsége, képeségei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos úrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az úrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg</p>			
--	--	--	--	--	--

		értése), az úrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás készség).			
	„Small talk” – általános társalgás	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csend, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny	11		

		<p>menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</p> <p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartner ek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.</p> <p>Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>			
	Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az</p>	20		

		<p>állásinterjú során.</p> <p>Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Kitudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosán.</p> <p>A témakör tanulása során</p>			
--	--	--	--	--	--

		elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		-----
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Tárgyi feltételek	informatika terem	
Helyiségek:	informatika terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	

Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: A vendégtéri értékesítés alapjai

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret feltérképez	Az éttermi alapterítési formái és a szerviztér	Empátia, odafigyelés	Instrukció alapján	

	terítés- sel, és a szervizteret felkészíti az üze- mletésre.	viztér előkészítésé- nek műveletei	<p>másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</p> <p>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	részben önállóan	
	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	<p>Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</p> <p>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72			

Turizmus- vendéglátás alapozás						
	Tanulási terület összóraszám:		36	72		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniiai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felszolgáló kabinet, étkeзде
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műve-

leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.					leteket, eljárásokat.
--	--	--	--	--	-----------------------

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	36	72			
		Tanulási terület összóraszámja:	36	72		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	1-3	<i>Gazdasági bejáró</i>	<i>Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
			<i>Tiszta egyenes út elve</i>	<i>Tudja az alapanyagok útját a termelési</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

				<i>folyamat közben.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>4-6</i>	<i>Raktárak</i>	<i>Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>7-9</i>	<i>Előkészítők</i>	<i>Tudja az előkészítők kialakításának és használatának szabályait</i>	
			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítása.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmiszerek,</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az</i>	

			<i>darabolása.</i>	<i>elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és a az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
			<i>A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja</i>	<i>Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket</i>	

			<p>munkafolyamataihoz szükség es megfelelő eszközök, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</p>	<p>t és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</p>	
	Hőközlő eljárások I.		<p>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	
	Hőközlő eljárások I.		<p>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi</p>	<p>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok</p>	

			<i>szerszámokat.</i>	<i>biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munkarend és</i>	<i>Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

			tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.		
	Tantárgyi témakör	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	
	Hőközlő eljárások II.	37-108	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	

	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>A receptúr ában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhat echnológiai alpműveleteket (sütés, piritás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használ</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők</i>	

			<p>atos fűszerek et, ízesítők et felismer i, arányos an használj a, megkül önbözte ti azokat.</p>	<p>tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>Napi munkáj át a konyhai munkál atokra vonatko zó munka- és tűzvédel mi, egészsé gvédelm i, környez etvédel mi szabály ok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a vendéglátástu rizmus tevékenységei re vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvéde lmi előírásokat és teendőket.</p>	

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
Az érdemjegy megállapításának módja	----- <i>fent elkészített ételek</i> tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló 	

- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.		

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72			

		vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.			
	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alapl-veleket (előkészít- tő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék- készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszkö- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tész- ta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	36	72			
	Tanulási terület összórászáma:	36	72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása,	12		

	<p><i>Termék készítés</i></p>	<p>idegen nyelvű elnevezései</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</p> <p>Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése - Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás - Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás - Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés - Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes 	<p>96</p>		
--	-------------------------------	---	-----------	--	--

		mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely

Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghőszigetelő
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

A tanulási területek összes óraszám:			

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Alaptészták, élesztős, vajas-leveles, forrázott, hengerelt és egyéb tészták*

9. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök
--------------------------	-----------	--	--

Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a mérés folyamatát.	Teljesen önállóan	
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	
Használja a fűszereket és ízesítő-anyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	

10. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzem-szerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a baleset-megelőzési és
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek,	Teljesen önállóan	

	sütők működését.		munkavédelmi szabályokat.
Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan	
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	

11. Ételkészítés-technológiai ismeretek

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja a termékkészítési technológiákat. Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan	

<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az uzsonnasüteményekhez felhasznált tészták készítését, feldolgozását.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>Árukosárból kreatívan cukrászipari termékeket kreál.</p>	<p>Tudja a receptúrákat, ismeri a különböző alaptésztákat. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével termékeket létrehozni.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.</p>	<p>Ismeri a gyümölcs- töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatait. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró- töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs- töltelék és tejszín- krémek készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	

4. Gazdálkodás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompetenciák
------------------------------	------------------	--	--	---

<p>Árugazdálkodási feladatokat végez.</p>	<p>Ismeri az élelmiszer-típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Pontosság, megbízhatóság</p>	<p>Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon</p>
<p>Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.</p>	<p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termé-</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése</p>

	kek nyersanyagér- tékének és a cukrá- szati késztermékek eladási árának ki- számítását.			
Leltározási felada- tokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasznál ás, nyitókészlet, záró - készlet megállapítá- sát, a megengedett anyagfelhasznál ás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatai- nak bevitele, számí- tások ellenőrzése

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghá- nyadok kiszámítása				28	
					18	

<i>Alaptészták, élesztős, vajas-leveles, forrázott, hengerelt és egyéb tészták</i>	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				8	
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása				33	
	Tészták és uzsonnasütemények készítése				25	
	Tészták és sós teasütemények készítése				24	
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				41	
	Édes teasütemények, mézesek készítése				25	
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				3	
	Bevonatok készítése, alkalmazása				15	
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása				10	
	Anyaggazdálkodás				5	
	Cukrászati termékek kalkulációja					27
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása					18
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése					13	
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása					32	
Tészták és uzsonnasütemények készítése					29	
Tészták és sós teasütemények készítése					25	
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése					10	
Édes teasütemények, mézesek készítése					15	
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése					9	
Bevonatok készítése, alkalmazása					15	
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása					14	
Anyaggazdálkodás					4	
Cukrászati termékek kalkulációja						
Munkafolyamatok előkészítése				15		
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				15		
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása				5		
Krémes készítmények előállítása				0		
Nemzetközi cukrászati termékek készítése				30		
Bonbonok készítése				20		

	Hidegcukrászati termékek készítése			20		
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása			15		
	Bevonatok készítése, alkalmazása			25		
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			25		
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			18		
	Anyaggazdálkodás			8		
	Cukrászati termékek kalkulációja			8		
	Elszámoltatás			8		
	Munkafolyamatok előkészítése			16		
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése			16		
	Töltelékek, krémekek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása			12		
	Krémes készítmények előállítása			51		
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése			45		
	Bonbonok készítése			35		
	Hidegcukrászati termékek készítése			72		
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása				15	
	Bevonatok készítése, alkalmazása				12	
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása				15	
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				10	
	Anyaggazdálkodás				18	
	Cukrászati termékek kalkulációja				10	
	Elszámoltatás				15	
	Munkafolyamatok előkészítése				15	
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése				6	
	Töltelékek, krémekek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása				16	
	Krémes készítmények előállítása				45	
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése				42	
	Bonbonok készítése				10	

	Hidegcukrászati termékek készítése				8	
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása				12	
	Bevonatok készítése, alkalmazása				12	
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása				22	
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				9	
	Anyaggazdálkodás				18	
	Cukrászati termékek kalkulációja				5	
	Elszámoltatás					32
	Munkafolyamatok előkészítése					32
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése					12
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása					50
	Krémes készítmények előállítása					45
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése					21
	Bonbonok készítése					21
	Hidegcukrászati termékek készítése					12
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása					19
	Bevonatok készítése, alkalmazása					15
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása					21
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése					15
	Anyaggazdálkodás					19
	Cukrászati termékek kalkulációja					22
	Elszámoltatás					32
	Munkafolyamatok előkészítése					32
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése					25
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása					32
	Krémes készítmények előállítása					45
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése					42
	Bonbonok készítése					12

	Hidegcukrászati termékek készítése					12
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása					15
	Bevonatok készítése, alkalmazása					15
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása					15
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése					18
	Anyaggazdálkodás					18
	Cukrászati termékek kalkulációja					18
	Elszámoltatás					15
	Munkafolyamatok előkészítése					15
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése					25
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása					32
	Krémes készítmények előállítása					45
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése					42
	Bonbonok készítése					26
	Összes óraszám			685	685	1265

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Anyaggazdálkodás		Anyaggazdálkodás	<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	ww)	Az árukészlet ellenőrzése a raktárban	ww)		
	xx)	A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása	xx)		
	yy)	A megrendelőlap és a beérkezett áru	yy)		

		szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése			
	zz)	A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása	zz)		
	aaa)	Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.	aaa)		
	bbb)	Árufelhasználás megállapítása	bbb)		
	ccc)	Áruszükséglet megállapítása	ccc)		
	ddd)	Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése	ddd)		
	Cukrászati termékek kalkulációja		Cukrászati termékek kalkulációja		
	y)	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével	y)		
	z)	Cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítása	z)		

	aa)	Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása	aa)		
	4.	Számítsa ki minden tésztacsoporthál 1 termék esetében a sütési veszteséget 10 darabra vagy 500 grammra vonatkozóan! Számításait kézzel papíron oldja meg, amit mellékeljen (fotó formájában) a beadandó dolgozatában!			
	5.	A tanulók a projekt során elsajátítandó kompetenciáit a 4. számú melléklet tartalmazza			
	Az 1. számú mellékletben szereplő óraszámokban a következő feladatokat kell végrehajtani:				
	1.	Készítsen el a 2. számú mellékletben szereplő nyersanyagok felhasználásával, a következő tésztacsopotokból cukrászati termékeket.			
	6.	Készítsen el a 2. számú mellékletben szereplő nyersanyagok			

		felhasználásával termékeket.			
	a.	bonbonok			
	b.	tányérdesszertek			
	Az előkészítés és elkészítés során használja a korszerű konyhatechnol ógiai eszközöket és módszereket	(lásd a 3. számú mellékletet)			
	Az előkészítés és elkészítés során készítsen minden részfeladatból (a és b) 1 termékről fázisfotókat. A termék jellegétől és összettségétől függően 5-8 képet.				
	A következőket kell mindenképpen dokumentálni:				
	1.	fotó:	a nyersan anyagokr ól, felhasz nált		

			eszköz ökről		
	2.	fotó:	az előkész ített nyersan anyagokr ól		
	3.	fotó:	az elkészít ésről		
	4.	fotó:	egyenle tes nagysá gban és tömegb en tálalva		
	14.	Cukrászati félkész termékek nyersanyag- értékének kiszámítása mindkét termékcsoport esetében, valamint a termékek eladási árának kiszámítása!			

Értékelés A projekt oktatás során az értékeléskor a KKK-ban meghatározott descriptorok mentén történik az értékelés. Minden projekt végén a projekt felelős értékeli a projekteket egységes szempontok alapján, a tantárgy vagy képzési terület oktatása során fejlesztendő kompetenciáknak megfelelően.

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDÖK

AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSSÉG

_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek

_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága

_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések

és mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a

saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghőszívó ● Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képeség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

9. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Szakács szaktechnikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1013 23 02
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

8.	Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban:375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaal kalmassági követelményeknek megfelel.!)	
11.	A képzés célja:	Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelemben véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	
-----	--	--

10. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit, munkavégzés közben.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyha-technológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok,	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.

zöldségek, gyümölcsök).			
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit, munkavégzés közben.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyha-technológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészlet felmér, árut rendel, árut átvesz (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsi szempontok és a munka-szerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

<p>Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.</p>	<p>Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket.</p>	<p>Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.</p>	<p>Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.</p>
<p>Veszteséget és tömegnövekedést számol.</p>	<p>Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.</p>	<p>Törekszik számításai közben a pontosságra.</p>	<p>Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.</p>
<p>Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.</p>	<p>Ismeri az eszköz- és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.</p>	<p>Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.</p>	<p>Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.</p>
<p>A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felmér, árut rendel, árut átvesz (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.</p>	<p>Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti</p>	<p>A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve</p>	<p>Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.</p>

	<p>áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.</p>	<p>kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.</p>	
<p>Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.</p>	<p>Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket.</p>	<p>Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.</p>	<p>Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.</p>
<p>Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.</p>	<p>Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.</p>	<p>Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.</p>	<p>Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.</p>
<p>A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.</p>	<p>Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.</p>	<p>Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.</p>	<p>Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.</p>
<p>A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat, felárat és</p>	<p>Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának lehetőségeit, feltételeit.</p>	<p>Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.</p>	<p>Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal</p>

csoportárat alakít ki.			az általa kiszámított árakért.
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.
A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt.

<p>Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.</p>	<p>Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.</p>	<p>Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.</p>	<p>Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.</p>
<p>Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet üzemeltetésének biztosítása érdekében.</p>	<p>Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.</p>	<p>A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.</p>	<p>Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez mások szakmai munkájának támogatásra.</p>
<p>Áru- és nyersanyag kosárból négyfogásos menüt állít össze és készít el.</p>	<p>A tanuló ismeri az optimális alapanyag - technológia párosításokat.</p>	<p>Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan állítja össze az ételsort.</p>	<p>Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi.</p>
<p>Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi</p>	<p>Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának</p>	<p>Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért.</p>

jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.		megőrzésére törekszik.	
A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfelnevelésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
Anyag- készlet és eszköz-nyilvántartást végez, szakmai	Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel,	Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és	Önállóan elkészíti a raktár-elszámoltatását, ár kalkulációt készít,
szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	a készlet-nyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.

<p>Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.</p>	<p>Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.</p>	<p>Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.</p>
<p>Megtervezi, elindítja a piackutatáson alapuló saját vállalkozását.</p>	<p>Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.</p>	<p>Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.</p>	<p>Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.</p>
<p>népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.</p>	<p>vendéglátó üzletek népszerűsítésére.</p>	<p>kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.</p>	<p>megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.</p>

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

	biztosítja.	és az azokat befolyásoló tényezőket.		
11	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
12	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmenyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
13	Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
14	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE *Munka világa*

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití- vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun- kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és formai követel- ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma- zására. Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében	
	Felismeri, megne- vezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláske- resési technikákat.	Teljesen önállóan	visz- szafogott. Elkötele- zett a szabályos Szakképzési mun- kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mel- lett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskere- sési portálokon információkat ke- res, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.
Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			

Tanulási terület megnevezése					
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5			
	Munkajogi alapismeretek	5			
	Munkaviszony létesítése	5			
	Munkánélküliség	3			
	Alapvető szakmai elvárások	9			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			
	Tanulási terület összórászáma:	72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	Kommunikáció a munkahelyen	<p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p>	30		

		<p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Kommunikációs eszközök és használatuk</p>			
	Munkaviszony	Felek a munkajogviszonyban.	10		

		<p>A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>			
	Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági,</p>	15		

		<p>turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
	Álláskeresés és munkanélküliség	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok</p> <p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés</p>	17		

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	számítógép
Anyagok és felszerelések:	nincs
Egyéb speciális feltételek:	nincs

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázat- és szöveges dokumentumok készítését és módosítását.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyoni, munkavédelmi elvárásoknak meg-	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségi szinten használ.

				felelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készle- tezési alapfogalmak, műveletek ismerete. Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			
IKT vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			
	Digitális eszközök a turizmusban	27			
		Tanulási terület összórászáma:	72		

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet melle
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	<p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)</p>	36		<i>képi számlák, kalkulációs kártya készítése</i>
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p> <p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái</p> <p>Szállodai szoftverek:</p>	27		

		különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai			
		A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási
alkalmasság megállapítása (diagnosztikus
értékelés):

nincs

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	számítógépen.
	Projekt-feladat	menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyaként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	nincs
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek
Helyiségek:	számítógép terem
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
---------------	--------------------------	-----------	---	--	---

Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereső használja a	Ismeri az álláskereső segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdet vagy álláskeresősegítésben segítő szervezeteket, munkatársakat	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális	Hatékonyan tudja álláskereső használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek
---	--	-------------------	----------------------------------	---

kapcsolati tőkét.	közvetítő ügynökségeket.		megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	megfelelő-en álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állásajánlatához igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése

álláskeresés folyamatának figyelem- bevételével.				és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho- z megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelke- zik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódo telefonbe- szelgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntart- ja és befejezi. A kérdésekre megfele- lő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés során vagy az állás- interjúra megérke- zéskor felmerülhet- nek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11
	Önéletrajz és motivációs levél					20
	„Small talk” – általános társalgás					11
	Állásinterjú					20
		Tanulási terület összórászáma:				

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<p><i>Álláskeresés</i></p> <p>Önéletrajz és motivációs levél</p>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).</p> <p>Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége,</p>	<p>9</p> <p>20</p>		

		<p>képzettsége, képeségei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeine k. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos úrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az úrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg</p>			
--	--	---	--	--	--

		értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás készség).			
	„Small talk” – általános társalgás	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny	11		

		<p>menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</p> <p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartner ek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.</p> <p>Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>			
	Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az</p>	20		

		<p>állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Kitudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosán. A témakör tanulása során</p>			
--	--	--	--	--	--

		elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		-----
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-----
Tárgyi feltételek	informatika terem	
Helyiségek:	informatika terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	

Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: A vendégtéri értékesítés alapjai

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret feltehetően egyszerű	Az éttermi alapterítési formái és a szerviz	Empátia, odafigyelés	Instrukció alapján	

	terítés- sel, és a szervizteret felkészíti az üze- metetésre.	viztér előkészítésé- nek műveletei	másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	részben önállóan	
	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72			

Turizmus- vendéglátás alapozás						
	Tanulási terület összóraszám:		36	72		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felszolgáló kabinet, étkeзде
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műve-

leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.					leteket, eljárásokat.
--	--	--	--	--	-----------------------

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	36	72			
		Tanulási terület összóraszámja:	36	72		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	1-3	<i>Gazdasági bejáró</i>	<i>Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
			<i>Tiszta egyenes út elve</i>	<i>Tudja az alapanyagok útját a termelési</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

				<i>folyamat közben.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>4-6</i>	<i>Raktárak</i>	<i>Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>7-9</i>	<i>Előkészítők</i>	<i>Tudja az előkészítők kialakításának és használatának szabályait</i>	
			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítása.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmiszerek,</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az</i>	

			<i>darabolása.</i>	<i>elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
			<i>A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja</i>	<i>Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket</i>	

			<p><i>munkafolyamat aihoz szükség es megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</i></p>	<p><i>t és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</i></p>	
	<p><i>Hőközlő eljárások I.</i></p>		<p><i>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</i></p>	<p><i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i></p>	
	<p><i>Hőközlő eljárások I.</i></p>		<p><i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi</i></p>	<p><i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok</i></p>	

			<i>szerszámokat.</i>	<i>biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munkarend és</i>	<i>Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

			tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.		
	Tantárgyi témakör	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	
	Hőközlő eljárások II.	37-108	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	

	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>A receptúr ában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhat echnológiai alpműveleteket (sütés, piritás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használ</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők</i>	

			<p>atos fűszerek et, ízesítők et felismer i, arányos an használj a, megkül önbözte ti azokat.</p>	<p>tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>Napi munkáj át a konyhai munkál atokra vonatko zó munka- és tűzvédel mi, egészsé gvédelm i, környez etvédel mi szabály ok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a vendéglátástu rizmus tevékenységei re vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvéde lmi előírásokat és teendőket.</p>	

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
Az érdemjegy megállapításának módja	----- <i>fent elkészített ételek</i>
	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló 	

- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.		

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72			

		vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.			
	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alapl-veleket (előkészít- tő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék- készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszkö- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tész- ta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	36	72			
	Tanulási terület összórászáma:	36	72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása,	12		

	<p><i>Termék készítés</i></p>	<p>idegen nyelvű elnevezései</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</p> <p>Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése - Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás - Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás - Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés - Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes 	<p>96</p>		
--	-------------------------------	---	-----------	--	--

		mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely

Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghőszabályozó
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Termelési tevékenység

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

12. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	

13. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési és
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	

Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan	munkavédelmi szabályokat.
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	

14. Ételkészítés-technológiai ismeretek

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alap-anyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan	

Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan	
---	--	-------------------	--

15. Ételek tálalása

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mérték-egység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menü-összeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	
Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan	
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan	
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan	

16. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Lebonyolítja a beérkező alapanyagnak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan	
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan	
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan	
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	

Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan	

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Termelési tevékenység</i>	Előkészítés			25		
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			38		
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek			38		
	Alapkészítmények			18		
	Sűrítési eljárások			20		
	Bundázási eljárások			24		
	Mártások			48		
	Kéziszerszámok			35		
	Hűtő- és fagyasztóberendezések			42		
	Főző- és sütőberendezések			29		
	Egyéb berendezések és gépek			24		
	Főzés			133		
	Gőzölés			112		
	Párolás			139		
	Sütés I.				132	
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek				29	
	Szezonális alapanyagok használata				38	
	Heti menük összeállítása				25	
	Alkalmi menük összeállítása				45	
	Áruátvétel				18	
	Árugazdálkodási szoftverek használata				72	
	Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése				25	
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása				16	
	Raktározás				32	
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)					32	
Pékáruk és cukrászati alaptészták					28	

Savanyítás, tartósítás					29
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek					89
Sütés II.					69
Különleges technológiák					85
Cukrászat					140
Speciális ételek (mentes, kímélő)					89
Ételkészítés árukosárból					150
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők					45
Nemzetközi ételismeret					85
Büfék összeállítása és tálalása					58
Kalkuláció összeállítása					36
Tanulási terület összóraszám:			685	685	1260

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Saláták, köretek, mártások készítése	óraszám
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	49
Előkészítés	8
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	10
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	12
Alapkészítmények	3
Sűrítési eljárások	6

Bundázási eljárások	10
Mártások	0
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	19
Kéziszerszámok	6
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	101
Főzés	19
Gőzölés	31
Párolás	29
Sütés I.	22
Ételek tálalása	19
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	4
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óra	188
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	22
Áruátvétel	8
Árugazdálkodási szoftverek használata	9
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	5

összes projekt óraszám

210

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDOK

AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSÉG

_terület-általános és
terület-specifikus
képességek, motoros
készségek

_a tudás mélysége,
szervezettsége,
kiterjedtsége,
rugalmassága,
formálhatósága

_érzelmi és
értékelő
viszonyulások,
megítélés;
vélekedések,
nézetek;
szándékok,
törekvések

mértéke, területi
a társas
környezetben való
cselekvés
dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik.

	<p>Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.</p> <p><u>Attitűd</u> Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatók, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.</p> <p><u>Autonómia/felelősség</u> Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander

- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumsomagoló gép

Anyagok és felszerelések:

Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok
barna rizs	citrom
basmati rizs	csemegeuborka
borecet, ecet	ecetes torma
bulgur	étolaj
burgonya	fokhagyma
cékla	joghurt
csiperkegomba	kapribogyó
édesburgonya	liszt
fejes saláta	metélőhagyma
fejeskáposzta	olivaolaj
füstölt szalonna	petrezselyemzöld
hántolt árpa	pritamin paprika
jázmin rizs	teavaj
karfiol	tej 2,8%
kígyóuborka	tejföl 850 gr
köles	tojás
kukoricadara	túró
kuszkusz	zsemlemorzsa

	laska gomba
	makaróni
	paradicsom
	rizs
	sárgarépa
	spagetti
	tarhonya
	vad rizs
	vöröshagyma
	zeller
	zöldbab
	zöldborsó
	zöldpaprika
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
Saláták, köretek, mártások készítése				óraszám	
Levesek készítése				óraszám	
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás				21	
Előkészítés				5	
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés				7	

Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	2
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	5
Bundázási eljárások	0
Mártások	0
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	16
Kéziszerszámok	3
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	120
Főzés	100
Gőzölés	0
Párolás	20
Sütés I.	0
Ételek tálalása	16
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	4
Heti menük összeállítása	2
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óra	173
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	18
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9

Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	4
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	5
összes projekt óraszám	191

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDOK

AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSÉG

_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek

_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága

_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések

mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító

	<ul style="list-style-type: none"> ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	1.			<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Hal és szárnyas ételek készítése		óraszám		
	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás		43		
	Előkészítés		6		
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		8		

Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	5
Bundázási eljárások	4
Mártások	10
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	17
Kéziszerszámok	4
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	118
Főzés	7
Gőzölés	31
Párolás	40
Sütés I.	40
Ételek tálalása	17
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	4
Heti menük összeállítása	3
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	195
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	20
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9

Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8
Raktározás	3
összes projekt óraszám	215
Hal és szárnyas ételek készítése	óraszám

Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	KÉPESSÉGEK, készségek	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG
	terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek	a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága	érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések	mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén
	<p><u>Képesség, készségek</u> A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvart tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvart tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p>			

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító

	<ul style="list-style-type: none"> ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
--	---

Anyagok és felszerelések:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Főbb nyersanyagok</th> <th>Kiegészítő nyersanyagok</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>alma</td> <td>citrom</td> </tr> <tr> <td>borjúcomb</td> <td>ecet</td> </tr> <tr> <td>burgonya</td> <td>étolaj</td> </tr> <tr> <td>cérnametelt</td> <td>fehérbor</td> </tr> <tr> <td>csiperkegomba</td> <td>fokhagyma</td> </tr> <tr> <td>csirkemell filé</td> <td>liszt</td> </tr> <tr> <td>debreceni páros</td> <td>petrezselyemzöld</td> </tr> <tr> <td>egész tyúk</td> <td>rizs</td> </tr> <tr> <td>füstölt szalonna</td> <td>teavaj</td> </tr> </tbody> </table>		Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok	alma	citrom	borjúcomb	ecet	burgonya	étolaj	cérnametelt	fehérbor	csiperkegomba	fokhagyma	csirkemell filé	liszt	debreceni páros	petrezselyemzöld	egész tyúk	rizs	füstölt szalonna	teavaj
	Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok																				
	alma	citrom																				
	borjúcomb	ecet																				
	burgonya	étolaj																				
	cérnametelt	fehérbor																				
	csiperkegomba	fokhagyma																				
	csirkemell filé	liszt																				
	debreceni páros	petrezselyemzöld																				
	egész tyúk	rizs																				
	füstölt szalonna	teavaj																				

	füstölt-főtt tarja	tej 2,8%
	habtejszín	tejföl 850 gr
	karalábé	tojás
	karfiol	vörösbor
	kelkáposzta	
	marha comb	
	meggy	
	paradicsom	
	petrezselyemg yökér	
	sárgarépa	
	sertés- vagy csirkemáj	
	sertécsont	
	sertéslapocka	
	sűritett paradicsom, paradicsomlé	
	tarhonya	
	tarkabab	
	ürücomb	
	virslis	
	vöröshagyma	
	zeller	
	zöldbab	
	zöldborsó	
	zöldpaprika	
	zsemle	

Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák						
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>	
	1.				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek	projekt 4.
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	55
Előkészítés	6
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	5
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	4
Bundázási eljárások	10
Mártások	20
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	20
Kéziszerszámok	7
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	177

Főzés	7
Gőzölés	0
Párolás	50
Sütés I.	120
Ételek tálalása	20
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	5
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	272
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	3
összes projekt óraszám	284

Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek	projekt 4.
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	55
Előkészítés	6
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	5
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	4
Bundázási eljárások	10

Mártások	20
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	20
Kéziszerszámok	7
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	177
Főzés	7
Gőzölés	0
Párolás	50
Sütés I.	120
Ételek tálalása	20
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	5
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	272
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	3
összes projekt óraszám	284

<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p> <p><u>Képesség, készségek</u> A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p> <p><u>Ismeretek</u> Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.</p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDOK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG</p> <p>mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>
--	--	---	---	---

	<p><u>Attitűd</u> Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.</p> <p><u>Autonómia/felelősség</u> Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfítáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők

- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Anyagok és felszerelések:

Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok
császárszalonna	burgonya
csiperkegomba	citrom
csirkecomb	étkezési keményítő
csirkemáj	étolaj
csirkemell filé	fehérbor
egész ponty	fokhagyma
fogas filé	habtejszín
füstölt szalonna	liszt
gépsonka	petrezselyemzöld
gyöngyhagyma	teavaj
harcsafilé	tej 2,8%
kacsa vagy liba	tejföl 850 gr
kagyló	tojás
lazac	
paradicsom	
pisztráng	
pontyfilé	
pulykamell filé	
rákhús	
savanyú káposzta	

	sör
	tőkehalfilé
	trapista sajt
	vöröshagyma
	zöldpaprika
	zsemle
	zsemlemorzsa
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek	projekt 4.
Nyersanyagok tartósítása	óraszám
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	62
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	18
Pékáruk és cukrászati alaptészták	18
Savanyítás, tartósítás	26
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	12
Ételek tálalása	1
Kalkuláció összeállítása	1
összes gyakorlati óraszám	75

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	9	
Az anyagfelhasználás kiszámítása	6	
Árképzés	3	
Bizonylatolás	0	
Elszámoltatás	0	
Készletgazdálkodás	0	
összes projekt óraszám	84	
Sütés I.	120	
Ételek tálalása	20	
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5	
Szezonális alapanyagok használata	5	
Heti menük összeállítása	5	
Alkalmi menük összeállítása	5	
összes gyakorlati óraszám	272	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12	
Áruátvétel	0	
Árugazdálkodási szoftverek használata	9	
Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0	
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0	
Raktározás	3	
összes projekt óraszám	284	
Vágóállatokból és vadakból készíthető ételek	projekt 4.	
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	55	
Előkészítés	6	

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	5
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	8
Alapkészítmények	2
Sűrítési eljárások	4
Bundázási eljárások	10
Mártások	20
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	20
Kéziszerszámok	7
Hűtő- és fagyasztóberendezések	5
Főző- és sütőberendezések	5
Egyéb berendezések és gépek	3
Ételkészítés-technológiai ismeretek	177
Főzés	7
Gőzölés	0
Párolás	50
Sütés I.	120
Ételek tálalása	20
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5
Szezonális alapanyagok használata	5
Heti menük összeállítása	5
Alkalmi menük összeállítása	5
összes gyakorlati óraszám	272
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	12
Áruátvétel	0
Árugazdálkodási szoftverek használata	9

Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	0
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0
Raktározás	3
összes projekt óraszám	284

<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p> <p><u>Képesség, készségek</u> A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p> <p><u>Ismeretek</u></p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDOK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG</p> <p>mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>
--	--	---	---	--

	<p>Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.</p> <p><u>Attitúd</u> Az attitúd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitúdók olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitúdók kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitúd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.</p> <p><u>Autonómia/felelősség</u> Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok

	<ul style="list-style-type: none"> ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák															
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>										
					<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">Éttermi tészták készítése</th> <th style="width: 20%;">óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>Ételkészítés-technológiai ismeretek</td> <td style="text-align: center;">117</td> </tr> <tr> <td>Sütés II.</td> <td style="text-align: center;">60</td> </tr> </tbody> </table>						Éttermi tészták készítése	óraszám	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	12	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	12	Ételkészítés-technológiai ismeretek	117	Sütés II.	60
Éttermi tészták készítése	óraszám														
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	12														
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	12														
Ételkészítés-technológiai ismeretek	117														
Sütés II.	60														

Különleges technológiák	57
Cukrászat	0
Speciális ételek (mentes, kímélő)	0
Ételkészítés árukosárból	0
Ételek tálalása	1
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0
Nemzetközi ételismeret	0
Büfék összeállítása és tálalása	0
Kalkuláció összeállítása	1
összes gyakorlati óraszám	130
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	27
Az anyagfelhasználás kiszámítása	6
Árképzés	6
Bizonylatolás	5
Elszámoltatás	0
Készletgazdálkodás	10
összes projekt óraszám	157

<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDÖK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG</p> <p>mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>
--	---	---	---	--

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben

tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le. A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz.

Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

	<p>Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	● Bain marie

	<ul style="list-style-type: none"> ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
--	--

Anyagok és felszerelések:

Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok
--------------------------	--------------------------------

	báránycomb	búzadara
	báránykaraj	citrom
	bélszín	császárszalonna
	borjúcomb	csemegeuborka
	csirkemáj, libamáj	ecet
	fácánmellfilé	étolaj
	nyúl	fehérbor
	marha comb	fokhagyma
	marha hátszín	füstölt szalonna
	mustár	füstölt-főtt tarja
	őz apróhús	gépsonka
	őzgerinc	csiperkegomba
	sertés szűzpecsenye	gyöngyhagyma
	sertés tarja	habtejszín
	sertéscomb	liszt
	sertéscsont	paradicsom
	sertéskaraj	petrezselyemgyökér
	sertéslapocka	petrezselyemzöld
	sertésmáj	póréhagyma
	tarhonya	sárgarépa
	vaddisznócomb	sertészsír
		sűrített paradicsom
		tarhonya
		teavaj
		tej 2,8%
		tejföl 850 gr
		tojás
		trapista sajt
		vörösbor
		vöröshagyma

Árképzés	0	
Bizonylatolás	5	
Elszámoltatás	0	
Készletgazdálkodás	0	
összes projekt óraszám	48	
Árképzés	6	
Bizonylatolás	5	
Elszámoltatás	0	
Készletgazdálkodás	10	
összes projekt óraszám	157	
Éttermi tészták készítése	óraszám	
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	30	
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	30	
Ételkészítés-technológiai ismeretek	348	
Sütés II.	0	
Különleges technológiák	0	
Cukrászat	140	
Speciális ételek (mentes, kímélő)	58	
Ételkészítés árukosárból	150	
Ételek tálalása	25	
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0	
Nemzetközi ételismeret	17	
Büfék összeállítása és tálalása	0	
Kalkuláció összeállítása	8	
összes gyakorlati óraszám	403	

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	25			
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0			
Árképzés	6			
Bizonylatolás	0			
Elszámoltatás	10			
Készletgazdálkodás	9			
összes projekt óraszám	428			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<p>KÉPESSÉGEK, készségek</p> <p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p> <p><u>Képesség, készségek</u> A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p>	<p>ISMERETEK</p> <p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>ATTITÚDÖK</p> <p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG</p> <p>mértéke, területi a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító

	<ul style="list-style-type: none"> ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorsütő ● Regeneráló szekrény ● Rostütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép
--	--

Anyagok és felszerelések:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Főbb nyersanyagok</th> <th>Kiegészítő nyersanyagok</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>borjúcomb</td> <td>citrom</td> </tr> <tr> <td>ecet</td> <td>cukor</td> </tr> <tr> <td>egész jérce</td> <td>étolaj</td> </tr> <tr> <td>élesztő</td> <td>lenmag</td> </tr> <tr> <td>hekk törzs</td> <td>mandula</td> </tr> <tr> <td>hónapos retek</td> <td>olivaolaj</td> </tr> <tr> <td>kenyérliszt</td> <td>porcukor</td> </tr> <tr> <td>kukoricaliszt</td> <td>póréhagyma</td> </tr> <tr> <td>liszt</td> <td>rum</td> </tr> <tr> <td>patiszon</td> <td>sárgabarackíz</td> </tr> <tr> <td>rozsliszt</td> <td>tej 2,8%</td> </tr> <tr> <td>sütőmargarin</td> <td>tojás</td> </tr> <tr> <td>sütőpor</td> <td>tökmag</td> </tr> </tbody> </table>		Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok	borjúcomb	citrom	ecet	cukor	egész jérce	étolaj	élesztő	lenmag	hekk törzs	mandula	hónapos retek	olivaolaj	kenyérliszt	porcukor	kukoricaliszt	póréhagyma	liszt	rum	patiszon	sárgabarackíz	rozsliszt	tej 2,8%	sütőmargarin	tojás	sütőpor	tökmag
	Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok																												
	borjúcomb	citrom																												
	ecet	cukor																												
	egész jérce	étolaj																												
	élesztő	lenmag																												
	hekk törzs	mandula																												
	hónapos retek	olivaolaj																												
	kenyérliszt	porcukor																												
	kukoricaliszt	póréhagyma																												
	liszt	rum																												
	patiszon	sárgabarackíz																												
	rozsliszt	tej 2,8%																												
	sütőmargarin	tojás																												
sütőpor	tökmag																													

	szárnyasmáj	vaniliás cukor
	teavaj	
	uborka	
	vöröshagyma	
	zöldparadicsom	
Egyéb speciális feltételek:		

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képeség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

11. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Vendégtéri szaktechnikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1013 23 08

4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban:375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel.!)	
11.	A képzés célja:	A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését. Kínálatot tervez, étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le. Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók

		munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	

12. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Ismeri a különböző vendéglátó üzlettípusokra vonatkozó szakmai és jogi szabályokat.	Jog követően, a szabályokat maximálisan betartva alakítja ki az üzlet saját működési szabályzatát.	Önállóan képes eligazodni a központi és helyi vendéglátó tevékenységekre vonatkozó szabályozók között.
Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat.	Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árurendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében.	Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árurendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot.	Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonság-technikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket.
	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának		

Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.	folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.	A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését.
Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat.	Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát.	Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értékéknél tekint a friss és hiteles információforrásokra.	Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását.
Megrendelések leadása, felvétele, rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.	Tiszteletben tartja az üzleti partnerek kívánságait, messzemenően szem előtt tartja azok érdekeit.	Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.
Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét.	Behatóan ismeri az étlap és itallapírás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.
Alkalmazza az allergén összetevőkre, és az alapvető élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló allergéneket, ezek felhasználásának szabályait, a termelő és értékesítő egységben.	Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását.	Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatosan.
Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.	Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények	Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének	Kollégáival történő előzetesen egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően.

	értelmezését.	beállítására.	
Megköti a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal.	Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerzésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.	A szerződések megkötésekor és az árurendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árurendelést. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására.
Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.	Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámigényét és a különböző egységek munka-szervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket.	Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.	A vezetői, és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi.
Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel.	A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.

<p>Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.</p>	<p>Behatóan ismeri az étel és italpárosítás, ajánlás, szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.</p>	<p>Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-ital párosításra, ajánlásra vonatkozóan.</p>	<p>Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.</p>
<p>Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára, valamint ételt készít a vendég asztalánál.</p>	<p>Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti ételkészítés lehetőségeivel, szabályaival.</p>	<p>Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző szabályokat és receptúrákat betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket.</p>	<p>Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.</p>
<p>Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján. Felméri az ehhez szükséges munkaerőt és eszközigényt.</p>	<p>Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.</p>	<p>Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat.</p>	<p>Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit.</p>
<p>Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben.</p>	<p>Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket.</p>	<p>Az árak kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégkör lehetőségeit.</p>	<p>A vezető, és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi és korrigálja a napi árakat.</p>
<p>Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat, a vállalkozás készleteivel</p>	<p>Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó</p>	<p>Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a</p>	<p>A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az</p>

kapcsolatban. Elszámoltat.	mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait.	készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	esetleges hibák önálló javítására.
Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális feladatokról, együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is.	Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet mindennapi működésére vonatkozóan.	A kommunikáció során munkatársaival, és az üzleti partnerekkel empatikusan, udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.	Betartja és kollégáival betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.
Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.	Teljeskörűen ismeri a munkaidő beosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban elfogadott munkaidő rendszereket.	A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.	A munka-időbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszemenőbb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket.
Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.	Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól elvárható munka minőségét és mennyiségét.	A betanítás és felügyelet, irányítás során empatikusan viselkedik a munkavállalókkal.	Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért.
Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában megjelenő új információkat.	Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő információkat, az információkhoz való hozzájutás és releváns felhasználási módjait.	Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a szakmai innovációra, újdonságokra.	Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a hiányosságaik pótlásában.

<p>Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi, szabályok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat.</p>	<p>Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során.</p>	<p>Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat.</p>
--	---	--	--

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE *Munka világa*

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

TEA -s.sz.	Készségek, képeségek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití- vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun- kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és formai követel- ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma- zására. Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében	
	Felismeri, megne- vezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláske- resési technikákat.	Teljesen önállóan	visz- szafogott. Elkötele- zett a szabályos Szakképzési mun- kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mel- lett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskere- sési portálokon információkat ke- res, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5			
	Munkajogi alapismeretek	5			
	Munkaviszony létesítése	5			
	Munkánélküliség	3			
	Alapvető szakmai elvárások	9			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			
Tanulási terület összórászáma:		72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	Kommunikáció a munkahelyen	<p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p>	30		

		<p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p>			
--	--	---	--	--	--

		Kommunikációs eszközök és használatuk			
	Munkaviszony	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>	10		
	Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés,</p>	15		

		<p>egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
	Álláskeresés és munkanélküliség	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok</p> <p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek</p>	17		

		adatbázisába történő jelentkezés			
--	--	----------------------------------	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<i>nincs</i>
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	számítógép
Anyagok és felszerelések:	<i>nincs</i>
Egyéb speciális feltételek:	<i>nincs</i>

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatkezelő és szöveges dokumentumok	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségi szinten használ.

	készít és módosít.			rendeltetésszerűen, a a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletkezelési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			
	Digitális eszközök a turizmusban	27			

Tanulási terület összórászáma:

72

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	<p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)</p>	36		<i>képi számlák, kalkulációs kártya készítése</i>
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p>	27		

		<p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>			
		<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p>			

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>számítógépen.</i>
	Projekt-feladat	<i>menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		<i>nincs</i>
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek	
Helyiségek:	számítógép terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:	-----	

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
---------------	--------------------------	-----------	---	--	---

Internetes állaskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az állaskere- sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdetők vagy állás-	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja állaskereséshez használni az internetes böngészőket és állaskereső portálokat, és ezek segítségével képes
---	---	-------------------	--	--

álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív késégeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	szakmájának, végzettségének, késégeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állásajánlóihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése

álláskeresés folyamatának figyelem- bevételével.				és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho- z megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelke- zik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
---	--	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9	10	11	12	13	
Tanulási terület megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskereső lépései, álláshirdetések					11
	Önéletrajz és motivációs levél					20
	„Small talk” – általános társalgás					11
	Állásinterjú					20

	Tanulási terület összóraszám:					62

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<i>Álláskeresés</i>	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).	9		
			20		

	<p>Önéletrajz és motivációs levél</p>	<p>Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képeségei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeine k. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel</p>			
--	---	---	--	--	--

		<p>kapcsolatos úrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az úrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg értése), az úrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás készség).</p>			
--	--	---	--	--	--

	<p>„Small talk” – általános társalgás</p>	<p>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</p>	<p>11</p>		
--	---	---	-----------	--	--

		<p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.</p> <p>Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>			
	Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával</p>	20		

		<p>hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Kijelentheti az erősségeit, és egyszerűbb</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolato- san. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran hasz- nált kifejezéseket.</p>			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>

Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat
-------------------------------------	---

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	informatika terem
Helyiségek:	informatika terem
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: A vendégtéri értékesítés alapjai

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.

	alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.		Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása		
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret felterít egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
--	--	---	--	-------------------------------------	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Turizmus- vendéglátás alapozás	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72			

	Tanulási terület összóraszám:	36	72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	különleges műveletek				
--	-----------------------------	--	--	--	--

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	
	Projekt-feladat <i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felhasználó kabinet, étkezdé
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva

- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
- Számítógép nyomtatóval
- Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)
- Különleges éttermi eszközök
- Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)
- Tányér melegen tartó
- Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök
- Elektronikus rendelésvéveő rendszer

	• Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9	10	11	12	13
-----------	---	----	----	----	----

Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	36	72			
		Tanulási terület összóraszámja:	36	72		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	1-3	<i>Gazdasági bejáró</i>	<i>Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
			<i>Tiszta egyenes út elve</i>	<i>Tudja az alapanyagok útját a termelési folyamat közben.</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	4-6	<i>Raktárak</i>	<i>Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.</i>	

	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>7-9</i>	<i>Előkészítők</i>	<i>Tudja az előkészítők kialakításának és használatának szabályait</i>	
			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítása.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmiszerek,</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az</i>	

			<i>darabolása.</i>	<i>elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
			<i>A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja</i>	<i>Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	

	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja és használja a a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	

	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri,</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai, ízjellemzőivel tisztában van.</i>	

			<i>arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>		
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.</i>	<i>Ismeri a vendéglátás turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

	<i>Tantárgyi témakör</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉ GEK, KÉSZSÉ GEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>	<i>37-108</i>	<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás</i>	

				<i>helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, pirítás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszerek</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz</i>	

			<p>et, ízesítők et felismer i, arányos an használj a, megkül önbözte ti azokat.</p>	<p>jellemezőivel tisztában van.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>Napi munkáj át a konyhai munkál atokra vonatko zó munka- és tűzvédel mi, egészsé gvédelm i, környez etvédel mi szabály ok,</p>	<p>Ismeri a vendéglátástu rizmus tevékenységei re vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvéde lmi előírásokat és teendőket.</p>	

			<i>előírások alapján végzi.</i>		

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
Az érdemjegy megállapításának módja	----- <i>fent elkészített ételek</i> tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	-----

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló 	

<ul style="list-style-type: none"> ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép 	
Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai,	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit,	Törekszik tudásának horizontális és vertikális		

	vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet . Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzeróval rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	bővítésére a turisztikai látványosságok területén.		

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9	10	11	12	13
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72			

Tanulási terület összórászáma:	36	72			
--------------------------------	----	----	--	--	--

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Magyarország természeti értékei, épített örökségei és egyéb vonzerői	Magyarország tavai, folyói, gyógy és termálvizei, barlangjai, nemzeti parkjai, hegységei Magyarország várai, templomai, ismert épületei Magyarországon megrendezésre kerülő fesztiválok, kulturális rendezvények Nemzeti fejlesztési stratégia	21	-	Pl. Önállóan végezhető
	Világörökségi helyszínek Magyarországon	Világörökségi és várományosi helyszínek Magyarországon	12		
	Egy adott turizmus forma bemutatása Magyarországon	Turizmus formái az utazás motívuma, egy adott ország szempontjából, a forgalom iránya szerint, szervezési és támogatási szempontból, az igénybe vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.	44		

	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		
--	---	--	----	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	

Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alpmű- veleteket (előkészí- tő, tésztakés	Anyagok és eszkö- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt	Instrukció alapján részben önállóan		

	zító, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkesztő, befejező) végez.	omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	36	72			
		Tanulási terület összórászáma:	36	72		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>

ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):					
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései	12		
	<i>Termék készítés</i>	A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati alpműveletek gyakorlása: – Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése	96		

		<ul style="list-style-type: none"> – Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás – Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás – Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés – Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása 			

Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>nincs</i>			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/ interaktív	-----		
		Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja		tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat			

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely
Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok

	<ul style="list-style-type: none"> • Bonbonformák • Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok • Főzőberendezések • Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvastó berendezések • Mérőberendezések • Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések • Fagylaltgépek • Botmixer • Aprítógépek • Asztali gyúró, keverő, habverő, gép • Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) • Sütő, és kelesztő berendezések • Léghűtő
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Értékesítés tevékenység

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------------------	-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--

Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvételét és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készsége szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-igényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készsége szintű ismerete

Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		11	12	13		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés</i> <i>tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök	Üzleten belüli rendezvény				

	lebonyolítása				
Rendezvények típusai, fajtái	12				
Értékesítés folyamata	17				
Kommunikáció a vendéggel	4				
Rendezvény logisztika	10				
Rendezvény bonyolítása	10				
Felhasználási ismeretek	33				
Felhasználás lebonyolítása	33				
Konyhatechnológiai alapismeretek	39				
Ételkészítési ismeretek	58				
Italismeret és felhasználásuk szabályai	68				
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	10				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	10				
	304				
Beszerezés	2				
Raktározás	3				
Termelés	6				
Százalék számítás, mértékegység átváltások	1				
Árképzés	7				
Vállalkozási formák	2				
Alapvető munkajogi és adózási formák	2				
	23				
Tanulási terület összórászáma:	327				

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	-	<ul style="list-style-type: none"> - a rendezvény előtti feladatokra o rendezvény felvétele o tájékoztatás, tájékozódás o ajánlat adása a megrendelőnek (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o megrendelés véglegesítése (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o emlékeztető készítése o rendezvényösszesítő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek 	12		
			96		

		<ul style="list-style-type: none"> o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			
--	--	--	--	--	--

Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/ interaktív	-----		
		Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja		tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat			

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva

	<ul style="list-style-type: none"> ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó ● Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök ● Elektronikus rendelésfelvevő rendszer ● Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Értékesítés II. tevékenység

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értéke- sítési formákat és alakítja ki a munka- köröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendez- vényekhez szüksé- ges munkaköröket.	Teljesen önállóan		
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendez- vényadatok felvéte- le és az asztalfogla- lás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény- nyilvántartó és asztalfoglaló szoft- verek készségszintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz- igényét, technikai háttérét és munka- erő- szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, esz- közök, speciális rendezvénytechni- kai felszerelések használatát és a munkaerő-	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz- lomány, technikai háttér és munkaerő- szükséglet rögzíté- séhez szükséges éttermi szoftverek készségszintű isme- rete

	beosztás lehetőségeit, szabályait.			
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		11	12	13		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés II. tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök		Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása			
	Rendezvények típusai, fajtái		12			
	Értékesítés folyamata		17			
	Kommunikáció a vendéggel		4			
	Rendezvény logisztika		10			
	Rendezvény bonyolítása		10			
	Felszolgálási ismeretek		33			
	Felszolgálás lebonyolítása		33			
	Konyhatechnológiai alapismeretek		39			
	Ételkészítési ismeretek		58			
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai		68			
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		10			
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai		10			
	Tanulási terület összórászáma:		<i>304</i>			
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák						
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>	

		<ul style="list-style-type: none"> - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-----	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és feladat után	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	étterem	
Helyiségek:	étterem	
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávé gép gőzlővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó ● Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök ● Elektronikus rendelésvételező rendszer ● Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

Tanulási terület: Étterem működése

A projekt során elsajátítandó kompetenciák:

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
A beszerzési árak- ból az árrésre vo- natkozó elvárások- nak megfelelően kiszámítja az eladá- si árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást .	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkal- mazásának szabá- lyait.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szer- vezeti egységek munkatársaival pedig konstruktí v együttműködésre törekszik. Beosztott munkatár- sai irányában támo- gató, következetes és motiváló.	Az árak beállítását számítógépes al- kalmazással végzi.
A bevétel és a be- szerzési érték adata- iból kiszámítja a költség-szinteket.	Ismeri a költség- szintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás- ban kiszámítja a költség-szinteket.
Számítógépes al- kalmazásban meg- tervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és idő- távokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás- ban megtervezi a bevételt.

<p>Az értékesítés során a számla- és nyug- taadás bizonylatait kiállítja, a pénzesz- közöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.</p>	<p>Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénz- kezelés, valamint az átvett bevétel el- számolásának sza- bályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>A törvények és a munkahely belső szabályainak betar- tására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságok- kal történő együtt- működés legmegfe- lelőbb formáját.</p>	<p>A számlázó- és kasszagépek, vala- mint a banki POS- terminálok segítsé- gével végzi el a feladatokat.</p>
<p>A rendezvényérté- kesítés szerződéses feltételeinek megfe- lelően hitelszámlát készít.</p>	<p>Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényér- tékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltéte- lekre vonatkozó jogokat és kötele- zettségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Számítógépes al- alkalmazást használ a hitelszámla elkészí- tésére.</p>
<p>Szakhatósági ellen- őrzés során együtt- működik a hatóság- gal.</p>	<p>Ismeri a szakható- sági ellenőrzés menetét.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>A szükséges eszkö- zökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak</p>	<p>Ismeri az álláskere- sés és a munkaerő</p>			<p>Számítógép, irodai alkalmazások és a</p>

<p>megtálalásában, kiválasztásában, és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.</p>	<p>pótlásának eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>világháló segítségével oldja meg az álláskeresés és a toborzás, kiképzés feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait.</p>
<p>Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.</p>	<p>Ismeri a vezetési alapelveket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Elkészíti a területi üzemelési szten-derdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.</p>	<p>Ismeri a szten-derdi-zálás folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Irodai alkalmazásokat használ.</p>
<p>Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.</p>	<p>Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.</p>	<p>Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi</p>	<p>Információszerzés, szűrés és rendszeres online forrásokból</p>
<p>Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.</p>	<p>Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.</p>	<p>Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		11	12	13		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				

<i>TÉVA Étterem működése</i>	Tantárgyi témakörök			Étterem működé se		
	Rendezvény bonyolítása			6		
	Elszámolás, fizettetés			20		
	Felszolgálati ismeretek			16		
	Felszolgálat lebonyolítása			16		
	Fizetési módok			4		
	Ételkészítési ismeretek			50		
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			8		
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			8		
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai			28		
	Italok készítésének szabályai			10		
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			10		
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			11		
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai			5		
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			4		
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			2		
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			11		
	Gasztroesemények az online térben			7		
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			5		
	Ügyvitel a vendéglátásban			13		
	Árképzés			13		
	Jövedelmezőség			22		
Elszámoltatás			14			

	Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések				11	
	Önéletrajz és motivációs levél				20	
	"Small talk" - általános társalgás				11	
	Állásinterjú				20	
	Tanulási terület összórászáma:				246	
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák						
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>	
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>	
	-	Jellemezze és portfóliójába készítse el a gyakorlati munkahelyének étel és itallapjának elemzését az alábbi szempontok szerint: - választék mélysége - választék szélessége - külalakja - szerkesztése alapján. A projekt további része, hogy: - jellemezzen 3 felszolgálati módot. Ezeket fotókkal illusztrálja, melyet a	85 26 115			

		<p>gyakorlati munkahelyén készít el.</p> <ul style="list-style-type: none"> - a Magyarországon működő Michelin csillagos éttermek felsorolása után hasonlítsa össze őket. - készítsen legalább 5 féle kávékülönlegességet, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - készítsen el legalább 2-2 fajta alkoholos és alkoholmentes italt, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - Írja le a gyakorlati munkahelyén található borválasztékot és jellemezze azokat! (6 féle bort jellemezzen: borvidék, elkészítésének technológiája, pincészetek alapján) - Készítse el az italpultban található italok leltárát! Írja le, hogy milyen leltártípusokat 			
--	--	---	--	--	--

		ismer, kik kezdeményezhetik a felmérést! Az ön által végzett leltárt vesse össze a gépi nyilvántartással és állapítsa meg a leltáreredményt!			

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-----
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és feladat után
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	----- Projekt-feladat <i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	-----

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó ● Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök ● Elektronikus rendelésvételező rendszer

	<ul style="list-style-type: none"> • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:...Értékesítés tevékenység

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvételét és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvénynyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készletprogrammal és nyomtatóval ismerete

<p>Felméri az adott rendezvény eszköz- igényét, technikai háttérét és munka- erő- szükségletét.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszköz- közök, speciális rendezvénytechni- kai felszerelések használatát és a munkaerő- beosztás lehetőségeit, szabá- lyait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A rendezvényhez szükséges eszközál- lomány, technikai háttér és munkaerő- szükséglet rögzíté- séhez szükséges éttermi szoftverek készsége szintű ismerete</p>
<p>Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a rendezvé- nyek lebonyolításá- nak menetét, szabá- lyait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>A rendezvény végén fizetési a vend- éget, majd elszámol a bevétellel az egy- ség felelős vezetője felé.</p>	<p>Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszá- molás jogi, ügyvite- li folyamatát, sza- bályrendszerét és az ide vonatkozó</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Fizetési és elszá- moltató éttermi szoftverek készsége- szintű ismerete</p>

	szakmai számításokat.			
--	-----------------------	--	--	--

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		11	12	13		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés</i> <i>tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök			Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása		
	Rendezvények típusai, fajtái			25		
	Értékesítés folyamata			32		
	Kommunikáció a vendéggel			14		
	Rendezvény logisztika			20		
	Rendezvény bonyolítása			10		
	Felhasználói ismeretek			54		
	Felhasználás lebonyolítása			54		

Konyhatechnológiai alapismeretek			65		
Ételkészítési ismeretek			85		
Italismeret és felszolgálásuk szabályai			89		
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			120		
A bankett kínálat kialakításának szempontjai			20		
Beszerezés			20		
Raktározás			30		
Termelés			45		
Százalék számítás, mértékegység átváltások			12		
Árképzés			54		
Vállalkozási formák			54		
Alapvető munkajogi és adózási formák			25		
Tanulási terület összóraszám:			721		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
				Pl. projekthét	Pl. Önállóan végezhető
	-	- a rendezvény előtti feladatokra o rendezvény felvétele o tájékoztatás, tájékozódás	12		

		<ul style="list-style-type: none"> o ajánlat adása a megrendelőnek (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o megrendelés véglegesítése (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o emlékeztető készítése o rendezvényösszesítő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel 	96		
--	--	---	----	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után			
		Írásbeli/			

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávégep gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó ● Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök ● Elektronikus rendelésvételező rendszer ● Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Értékesítés II. tevékenység

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
-------------------------	-----------	-----------------------------------	-------------------------------------	--

Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvételét és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségszintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-igényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készségszintű ismerete

Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egyéni felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetési és elszámoló éttermi szoftverek készség-szintű ismerete

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		11	12	13		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés II. tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök			Üzleten kívüli rendezvény		

				lebonyol ítása		
	Rendezvények típusai, fajtái			35		
	Értékesítés folyamata			22		
	Kommunikáció a vendéggel			9		
	Rendezvény logisztika			25		
	Rendezvény bonyolítása			25		
	Felhasználási ismeretek			45		
	Felhasználás lebonyolítása			45		
	Konyhatechnológiai alapismeretek			54		
	Ételkészítési ismeretek			65		
	Italismeret és felhasználásuk szabályai			85		
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			35		
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai			35		
	Tanulási terület összórászama:			512		
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák						
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>	
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>	
	-	- a rendezvény előtti feladatokra o rendezvény felvétele o tájékoztatás, tájékozódás o ajánlat adása a megrendelőnek (pontos	12			

		<p>ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt)</p> <ul style="list-style-type: none"> o rendelés véglegesítése (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o emlékeztető készítése o rendezvényösszesítő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel 	96		
--	--	--	----	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után			
		Írásbeli/			

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésvételező rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

Tanulási terület: Étterem működése

A projekt során elsajátítandó kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------------------	-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--

A beszerzési árak- ból az árrésre vonatkozó elvárások- nak megfelelően kiszámítja az eladá- si árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást .	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabá- lyait.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szer- vezeti egységek munkatársaival pedig	Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
A bevétel és a beszerzési érték adata- iból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költség- szintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan	konstrukció v együttműködésre törekszik. Beosztott	Irodai alkalmazás- ban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes alkalmazásban meg- tervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és idő- távokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	munkatár- sai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betar- tására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságok- kal	Irodai alkalmazás- ban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során a számla- és nyug- taadás bizonylatait kiállítja, a pénzesz- közöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő	Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénz- kezelés, valamint az átvett bevétel el- számolásának szabályait.	Teljesen önállóan		A számlázó- és kasszagépek, vala- mint a banki POS- terminálok segítsé- gével végzi el a feladatokat.

eszközöket.			történő együtt- működés legmegfe- lelőbb formáját.	
A rendezvényérté- kesítés szerződéses feltételeinek megfe- lelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényér- tékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltéte- lekre vonatkozó jogokat és kötele- zettségeket.	Teljesen önállóan		Számítógépes al- kalmazást használ a hitelszámla elkészí- tésére.
Szakhatósági ellen- őrzés során együtt- működik a hatóság- gal.	Ismeri a szakható- sági ellenőrzés menetét.	Teljesen önállóan		
A szükséges eszkö- zökkel állást keres, illetve részét vállal a munkatársak megta- lálásában, kiválasz- tásában, és betanítá- sában.	Ismeri az állaskere- sés és a munkaerő pótlásának eszköz- és	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségé- vel oldja meg az

A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.			álláskeresés és a toborzás, kiképzés feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait.
Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területi üzemelési szenderdjéit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a szenderdizálási folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ.
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételeivel.	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételeinek lehetőségeit.	Teljesen önállóan		
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában	Információszerzés, szűrés és rendszerezés

üzletszerzési tevékenységet.	üzlet marketingcéljait.		an mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan		
Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan		
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának	

			panaszmentes lebonyolításában.	
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		11	12	13		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i>	Tantárgyi témakörök		Étterem működése			

<i>Étterem működése</i>	Rendezvény bonyolítása		6			
	Elszámolás, fizettetés		20			
	Felhasználói ismeretek		16			
	Felhasználás lebonyolítása		16			
	Fizetési módok		4			
	Ételkészítési ismeretek		50			
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining		8			
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban		8			
	Italismeret és felhasználásuk szabályai		28			
	Italok készítésének szabályai		10			
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás		10			
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák		11			
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai		5			
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai		4			
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai		2			
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése		11			
	Gasztroesemények az online térben		7			
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai		5			
	Ügyvitel a vendéglátásban		13			
	Árképzés		13			
	Jövedelmezőség		22			
	Elszámoltatás		14			
Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések		11				
Önéletrajz és motivációs levél		20				

	"Small talk" - általános társalgás		11		
	Állásinterjú		20		
	Tanulási terület összóraszám:		115		
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	-	Jellemezze és portfóliójába készítse el a gyakorlati munkahelyének étel és itallapjának elemzését az alábbi szempontok szerint: - választék mélysége - választék szélessége - külalakja - szerkesztése alapján. A projekt további része, hogy: - jellemezzen 3 felszolgálati módot. Ezeket fotókkal illusztrálja, melyet a gyakorlati munkahelyén készít el.	85 26 115		

		<ul style="list-style-type: none"> - a Magyarországon működő Michelin csillagos éttermek felsorolása után hasonlítsa össze őket. - készítsen legalább 5 féle kávékülönlegességet, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - készítsen el legalább 2-2 fajta alkoholos és alkoholmentes italt, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - Írja le a gyakorlati munkahelyén található borválasztékot és jellemezze azokat! (6 féle bort jellemezzen: borvidék, elkészítésének technológiája, pincészetek alapján) - Készítse el az italpultban található italok leltárát! Írja le, hogy milyen leltártípusokat ismer, kik kezdeményezhetik a 			
--	--	--	--	--	--

		felmérést! Az ön által végzett leltárt vesse össze a gépi nyilvántartással és állapítsa meg a leltáreredményt!			

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-----
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és feladat után
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
	----- <i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem

Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverő pohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó ● Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök ● Elektronikus rendelésvételező rendszer ● Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----

Egyéb speciális feltételek:

TURISZTIKAI TECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képesség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

6. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Turisztikai technikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1015 23 07

4.	A szakma szakmairányai:	Idegenvezető, Turisztikai szervező
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban:375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.!)	
11.	A képzés célja:	Az idegenvezető a külföldi és belföldi turistáknak bemutatja az adott ország természeti és kulturális értékeit, társadalmi, gazdasági és politikai helyzetét. A megrendelő igényei szerint tárlatvezetést végez, túrákat vezet, szórakoztató programokon vesz részt. Magas szintű magyar és idegen nyelv tudásával segíti a turistákat programjaik alatt, egyes esetekben tolmácsol. Munkáját gyalogosan,

		<p>illette többfajta közlekedési eszközön végzi. Minden tevékenységéhez alaposan felkészül a desztinációból, attrakciókból és programokból, széleskörű műveltségét folyamatosan fejleszti.</p> <p>Telepített idegenvezetőként fogadja a turistákat és ott-tartózkodásuk ideje alatt fakultatív programokat ajánl, szervez és lebonyolít. Az idegenvezető az út során felelős a csoportért és az utazókért, rendkívüli eseményeket szakszerűen, a szabályok betartásával kezel, jegyzőkönyvet készít. Az egész túra alatt kapcsolatot tart az utazás szervezőjével, partnerekkel és szolgáltatókkal.</p> <p>Munkájának célja, hogy a rábízott turistákat élményekkel teli, tartalmában az elvárásoknak megfelelő utazáson kísérje, vezesse. Az utazás, illetve programok alatt szakmailag helyesen kezeli a különböző utas típusokat, nyitott, elfogadó, udvarias és toleráns magatartásával törekszik a kellemes hangulat kialakítására és fenntartására. Az utazással kapcsolatos elő és utómunkálatokat elvégzi: információkat gyűjt, szelektál, rendszerez a csomagutúrához, az utazás után idegenvezetői jelentést ír,</p> <p>elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás</p>
--	--	---

		szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiéniaja kifogástalan.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	

7. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok,attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Az utazási vállalkozás árukínálata, árualapja szerint összeállít egy konkrét utazási ajánlatot a megrendelő igényei alapján.	Ismeri az utazásszervezés és az utazásközvetítés fogalmait, különbségeit, a szervezés munkafázisait, a piaci kereslet hatását az árukínálatra.	Törekszik a szakszerű utazásszervezésre, a kapcsolatos ismeretek elsajátítására. A megrendelő igényeinek alapos feltérképezése után precíz, pontos információgyűjtést végez, azok alapján megfontoltan és magabiztosan állít össze a keresletnek megfelelő ajánlatot.	Önállóan végez adatgyűjtő tevékenységet, az ajánlat tartalmáról egyeztet szakmai partnereivel, az elkészült ajánlatért felelősséget vállal a szabad helyek, illetve az ajánlatban rögzített árfolyamig.

<p>Elkészíti az utassal kötendő szerződést.</p>	<p>Ismeri a szerződéskötésre vonatkozó jogi előírásokat, tisztában van a szerződések kötelező tartalmi és formai elemeivel.</p>	<p>Szakszerűen és precízen kitölti a szerződéssablonokat, az adatrögzítés során teljes pontosságra törekszik.</p>	<p>Betartja és betartatja a szerződéskötésekre vonatkozó jogi és belső vállalati szabályokat. A megkötendő szerződést ellenőrzi, szükség esetén egyeztet, adatot pontosít. Az elvégzett munkáért teljes körű felelősséget vállal.</p>
<p>Használja a menetrendtervezőket, a szállásfoglaló portálokat, globális helyfoglalási rendszereket.</p>	<p>Ismeri az általános menetrendtervező programok országokon belül és európai viszonylatban egyaránt. Ismeri a hazai és európai szállásfoglaló portálokat és kapcsolódó szolgáltatásaikat, a globális helyfoglalási rendszereket.</p>	<p>A szakmai programok és szoftverek használata során törekszik a pontos adatkezelésre, az információk széleskörű felkutatására. Ismereteit folyamatosan bővíti, figyelemmel követi az új, munkáját segítő tervező programok megjelenését.</p>	<p>Betanítás után önállóan, használja az útvonaltervező, menetrendszervező, szállásfoglaló oldalakat.</p>
<p>Az utasok, partnercégek megrendelése alapján foglal a repülőjegyet a megrendelésben rögzített adatok alapján.</p>	<p>Különbséget tesz a diszkont és a hagyományos menetrend szerinti légitársaságok között. Ismeri a repülőjegy foglalás módját, menetét, a repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségeit.</p>	<p>Törekszik a repülőjegy értékesítési piacon megjelenő új lehetőségek, légitársaságok, desztinációk folyamatos feltérképezésére, azokat munkájába beilleszti.</p>	<p>Önállóan, illetve kollégáival együttműködve foglal repülőjegyet, kapcsolódó szolgáltatásokat az utas számára.</p>

<p>Az utazási irodában megtalálható információs és segédanyagok segítségével felvilágosítást ad a potenciális utasoknak, támogatja őket a számukra legkedvezőbb döntés meghozatalában. Az utasokkal való kommunikációjában, szükség esetén, kezeli a stressz- és konfliktus-helyzeteket.</p>	<p>Ismeri az utazási katalógusok kötelező tartalmi elemeit, felépítését, használatát. Ismeri a mindennapi munkája során használható különböző stresszkezelési technikákat. Ismeri az erkölcsi szabályokat, normákat, a viselkedéskultúraszabályait az üzleti életben.</p>	<p>Törekszik ismereteinek folyamatos mélyítésére, minél több desztináció/úti cél és azok attrakcióinak megismerésére. Adott információt megkeres, élményszerűen átad, „eladja” az utat. Szem előtt tartja az utas bizalmának elnyerését, elégedettségének elérését. Tudatosan törekszik a konfliktushelyzetek minden fél számára kielégítő rendezésére.</p>	<p>Önállóan kezeli az adott konfliktus-helyzeteket, döntéseket hoz, azokért felelősséget vállal. Betartja és betartatja az erkölcsi szabályokat, normákat, a viselkedéskultúraszabályait az üzleti életben. Önállóan eligazodik az utazási iroda nyomtatott és digitális segédanyagai között.</p>
<p>Biztosítást köt, valutát vált, városkártyákat értékesít, vízum- ügyintézéssel foglalkozik a vendégek kérése, megrendelése alapján.</p>	<p>Ismeri az utazási irodák egyéb tevékenységeit, az azokhoz kapcsolódó ügyintézés munkafolyamatait.</p>	<p>Törekszik ismereteinek folyamatos bővítésére, a tevékenységek elvégzéséhez szükséges végzettségek megszerzésére, ismereteinek rendszeres használatára.</p>	<p>Tevékenységét önállóan vagy egyes esetekben együttműködésben végzi. Betartja és betartatja a bizonylatolásra vonatkozó jogi és belső szabályzati előírásokat, rendszeresen</p>

<p>Pénzforgalmi dokumentumokat, nyomtatványokat, bizonylatokat kezel hagyományos és elektronikus formában, készpénzes és készpénzkímélő eszközökkel fizettet.</p>	<p>Ismeri a bizonylatolásvonatkozó jogi előírásokat, a vállalat belső szabályozását. Alkalmazói szinten ismer legalább egy értékesítéshez használt szoftvert.</p>	<p>Törekszik a szabálykövető, precíz, pontos munkavégzésre, szoftverek kezelése közben az adatok pontos kezelésére.</p>	<p>ellenőrzi azokat. Teljes anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a kitöltött és elkészített dokumentumokért. Betanítás után önállóan képes használni az adott szállodai és utazási irodai szoftvert.</p>
<p>Az utazási csomagok összeállításához a programtervek alapján előkalkulációt készít, meghatározza az árakat, majd utókalkulációt készít az eredményesség meghatározása céljából.</p>	<p>Ismeri az utazásszervezéshez kapcsolódó számítás szabályait, a szolgáltatás sorrendjét, különféle szolgáltatások ellenértékének számítási módját. Ismeri az utazási szakterületen érvényes különleges adózási (ÁFA) szabályokat.</p>	<p>Törekszik a kalkuláció során a szakszerű, pontos számítások elvégzésére.</p>	<p>Önállóan készít előkalkulációt és utókalkulációt a belföldi programszervezésre, kiutaztatásra és beutaztatásra, ellenőriz számításait, hiba esetén korigálja azt.</p>
<p>Elvégzi az elszámolásokhoz kapcsolódó feladatokat.</p>	<p>Ismeri az elszámolásra vonatkozó szabályokat az idegenvezetővel, a szolgáltatásokat biztosító partnerekkel. Ismeri a számlák kiegyenlítésére vonatkozó szabályokat és azok kiegyenlítésének lehetséges módjait.</p>	<p>Törekszik a pontos elszámolások elvégzésére.</p>	<p>Önállóan, illetve a kapcsolódó szolgáltatókkal együttműködve végzi az elszámolást. Munkájáért teljes és bizonyos esetekben anyagi felelősséget vállal. A számlázáshoz kapcsolódó jogi és vállalati belső szabályzatokat betartja és betartatja.</p>

<p>Gazdasági elemzéseket végez az utókalkuláció alapján. Megtervezi a következő évi árualapösszeállítását. Tervezéskor az eddigi eredményeket veszi alapul. Kiszámolja az utazási iroda nyereségét.</p>	<p>Hatékonyságimutatók kiszámításának menetét ismeri. Ismeri az árualap összeállítását befolyásoló külső gazdasági tényezőket.</p>	<p>Az nyereségességi számításai során precíz munkát végez, pontos adatokat rögzít, szem előtt tartja, hogy az eredmények megalapozzák a vállalkozás jövőbeni tevékenységét.</p>	<p>Önállóan végzi el az árrés és az általános forgalmi adó kiszámítását. Az elvégzett számításokért teljes mértékű felelősséget vállal. Az elvégzett számítások alapján döntést hoz az utak megismétléséről, egyes programelemek megváltoztatásáról, vagy veszteségtermelés esetén annak törléséről.</p>
<p>Előkészíti a partnerszerződéseket szövegszerkesztő, táblázatkezelő programok használatával magyar és a tanult idegen nyelven.</p>	<p>Ismeri az utazásközvetítői szerződések fogalmát, tartalmi és formai elemeit, az abban foglalt jogokat és kötelezettségeket.</p>	<p>Alapos, precíz munkát végez, igényes a helyesírásra, a szövegek tagolásra.</p>	<p>Az előkészített szerződéseket többször ellenőrzi, egyeztet szakmai partnereivel. Az elvégzett munkáért felelősséget vállal.</p>
<p>Forgatókönyvet készít a csoportkísérő / idegenvezető számára, kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve. A forgatókönyv készítése közben a szolgáltatókkal és az idegenvezetővel szakmai egyeztetéseket végez.</p>	<p>Ismeri a forgatókönyv fogalmát, fontosságát, tartalmát, az elkészítéséhez szükséges szakmai egyeztetések szerepét.</p>	<p>Részletekbe menő alaposan készít el a forgatókönyvet. Ügyel az adatok megfelelő rögzítésére, alaposan felkészíti az idegenvezetőt / utaskísérőt.</p>	<p>Önállóan készíti el a forgatókönyvet, miután egyeztetette a szükséges adatokat, információkat a szolgáltató partnereivel.</p>
		<p>Adatrögzítés során maximális</p>	

<p>Az értékesített szolgáltatásokhoz, utazási csomagokhoz részvételi jegyet készít és ad át, tájékoztatást nyújt az utasoknak elutazás előtt.</p>	<p>Ismeri a részvételi jegyek kötelező tartalmi elemeit, és az egyéb utazási dokumentumokat, azok tartalmát. Ismeri az adott úti célra vonatkozó beutazási szabályokat, szükséges úti okmányokat, vízumot, oltásokat.</p>	<p>pontosságra törekszik. Ügyel, hogy az utas minden szükséges utazási dokumentumot megkapjon. Pontos tájékoztatást ad az úti célról, szükséges utazási dokumentumokról, esetenként oltásokról, éghajlatról, vallási, étkezési szokásokról.</p>	<p>Szolgáltatóipartnerekkel együttműködve egyezteteti a megrendelt szolgáltatásokat, a visszaigazolások alapján, ellenőrzi azokat. A részvételi jegyek átadásakor önállóan tájékoztatja az utast a szükséges tudnivalókról.</p>
<p>A csoportos vagy egyéni utazások során bekövetkező vis major eseteket kezeli.</p>	<p>Ismeri a helyszíni jegyzőkönyv felvételének folyamatát, tartalmi, formai követelményeit.</p>	<p>Törekszik a pontos, jól érthető megfogalmazásra, a károsult utas megnyugtatóására, a káresemény enyhítésére legjobb tudása szerint.</p>	<p>Betartja és betartatja a nem várt, vis major esetekre vonatkozó vállalati protokollt, szükség esetén együttműködik a hatóságokkal.</p>

<p>Előkészíti egy szervezett út reklámkampányát. Használja a modern kommunikációs eszközöket (közösségi média) a turisztikai vállalkozásmarketing tevékenységekben. Értékesítési akciókat hirdet és bonyolít le.</p>	<p>Átfogóan ismeri a marketing tevékenységet és annak minden elemét (marketingkommunikáció, reklám, eladásösztönzés, Public Relation). Ismeri a közösségi média szerepét, felhasználási lehetőségeit a média felületek felhasználói szintű használatát.</p>	<p>Törekszik a kreativitásra az előkészítés során, figyeli a konkurencia ötleteit. Folyamatos önfejlesztést végez, a reklám és vásárlásösztönzés, eladásösztönzés területén. Törekszik az ATL és a BTL eszközök közül a megfelelő kiválasztására és használatára, a közösségi média lehetőségeinek kihasználására a marketingtevékenység során.</p>	<p>Munkatársaival együttműködve dolgozza ki a kampányt a megadott instrukciók alapján. Önálló ötleteit egyeztetve vezetőjével, munkatársaival.</p>
<p>Közvetlenül kommunikál a potenciális vendéggel magyarul és a tanult idegen nyelven.</p>	<p>Ismeri a személyes eladás jellemzőit, formáit, létjogosultságát, a személyes eladás lehetőségeit a turizmusban.</p>	<p>A protokoll és az üzleti élet szabályai szerint kommunikál. Törekszik a szabatos, pontos, élményszerű megfogalmazásra, a vendéggel empatikusan bánik, döntésében támogatóan segíti.</p>	<p>Önállóan kommunikál, a vállalati belső szabályzatot és a protokoll kommunikációra vonatkozó előírásait betartja.</p>
<p>A vállalat marketing stratégiájának megtervezésében, felépítésében és a kapcsolati</p>	<p>Ismeri a marketing stratégia fogalmát és marketing menedzsment folyamatát, a marketing-mix elemeit, azok</p>	<p>Mélyreható kutatások alapján segíti a vállalat marketing tervezését, munkájára igényes, pontos, precíz, alapos. A marketing stratégia kialakítása során törekszik a célok szakszerű</p>	<p>Instrukció alapján önállóan vagy kollégáival együttműködve vég</p>

rendszer szélesítésében részt vesz, megfogalmazza a stratégiai célokat.	alkalmazáslehetőségeit a turisztika területén.	megfogalmazására, a stratégiák kialakításakor messzemenőkifigyelmebe veszi a külső és belső tényezőket, azokhoz alkalmazkodik.	kutatásokat, felelősségteljesen javasol különböző stratégiákat.
A turisztikai vállalkozás üzleti stratégiájának megtervezéséhez piackutatást végez a potenciális utasok körében.	Ismeri a piackutatás fogalmát, az információgyűjtési módszereket, az adatokra vonatkozó adatvédelmi szabályokat.	Törekszik a piac mélyreható megismerésére, melyet folyamatosan frissít, naprakész információkkal rendelkezik róla. Az információgyűjtés során törekszik a pontosságra, a piackutatási kérdések összeállításakor azonosul a megkérdezettek attitűdjeivel.	Instrukció alapján önállóan vagy kollégáival együttműködve végez kutatásokat, készít kérdőívet mélyinterjúhoz, fókuszcsoportnak.
Egy turisztikai cég, vállalkozás marketing tevékenységének megtervezésében feladatokat vállal. A marketingtervet a cég piaci környezetéhez igazítja, folyamatosan figyeli a régió, a térség, a város adottságait és jellemzőit.	Ismeri a marketingterv elkészítésének lépéseit, tartalmát befolyásoló tényezőit. Ismeri a turizmusra vonatkozó speciális marketingtervkészítés jellemzőit (Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia, Turisztikai Desztinációs Menedzsment).	Törekszik a megjelenő Magyarország Brand-et építő tartalmak követésére, azok területeit figyelemmel kíséri. Elfogadja és azonosul az állami irányítás által meghatározott célokkal, a vállalat marketing stratégiáját igyekszik ehhez igazítani.	Instrukció alapján önállóan vagy kollégáival együttműködve végez felelősségteljes vállalati marketing tervezést.
Alkalmazza a mindennapokban az etikett és protokoll	Ismeri az alapvető udvariassági	Teljes mértékben azonosul az etikett és a protokoll	

<p>szabályait magyar és a tanult idegen nyelven, szóban és írásban. Bemutatja az étkezési kultúrára, nyilvánosszereplésre, az öltözködésre vonatkozó előírásokat protokolláris szempontból saját példája alapján.</p>	<p>formákat. Ismeri a nem verbális kommunikáció jelzéseit. Ismeri az írásbeli kapcsolattartásra vonatkozó protokollszabályokat. Ismeri a megjelenésre vonatkozó előírásokat az interneten (NETikett).</p>	<p>előírásaival, azokat igyekszik minden élethelyzetben alkalmazni. Törekszik erre vonatkozó tudásának folyamatos bővítésére, különböző kultúrák felfedezésére, az általuk meghatározott protokollt tiszteletben tartja.</p>	<p>Teljes mértékű etikai, erkölcsi felelősséget vállal viselkedéséről szóban és írásban, magyar és a tanult idegen nyelven. Betartja és betartatja a protokoll és az etikett szabályait.</p>
<p>Közreműködik hazai és nemzetközi turisztikai rendezvények megszervezésében és lebonyolításában.</p>	<p>Ismeri a különböző rendezvények protokollját, különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formáit, viselkedési normákat a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkban.</p>	<p>Teljes mértékben azonosul az etikett és a protokoll előírásaival, azokat igyekszik minden élethelyzetben alkalmazni. Törekszik erre vonatkozó tudásának folyamatos bővítésére, különböző kultúrák felfedezésére, az általuk meghatározott protokollt tiszteletben tartja.</p>	<p>Teljes mértékű etikai, erkölcsi felelősséget vállal viselkedéséről szóban és írásban, magyar és a tanult idegen nyelven. Együttműködik munkatársaival, beszállítókkal, szakmai partnerekkel. Különböző rendezvényeket szervez, ahol, lelkiismeretesen betartja a résztvevőkre vonatkozó előírásokat, betartja hagyományait.</p>
<p>A tanult idegen nyelven</p>	<p>Ismeri az adott idegen nyelv nyelvtan szabályait, szófordulatait, kifejezéseit,</p>	<p>Törekszik nyelvi tudásának folyamatos</p>	<p>Önállóan, közép szinten kommunikál legalább egy</p>

kommunikálszóban és írásban.	alkalmazza azokat szóban és írásban.	fejlesztésére, újabb idegen nyelvek elsajátítására.	idegen nyelven szóban és írásban.
	Ismeri az utazásszervezésre vonatkozó jogi előírásokat. Érti a vagyoni biztosíték és az inszolvenca biztosítás fogalmát.	Törekszik a szakszerű, a jogi előírásoknak megfelelő munkavégzésre, a szabályozás változásainak folyamatos nyomon követésére, és azok alkalmazására.	Betartja és betartatja az utazásszervezésre vonatkozó jogi előírásokat és a vállalat belső szabályzatát.

Turisztikai szervező szakmairány szakmai követelményei

Készségek,képességek	Ismeretek	Elvártviselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Az utazási vállalkozás bevételeit megtervezi, az azokhoz kapcsolódó költségeket és kiszámolja a várható eredményt, figyelembe véve a vállalkozás eddigi gazdasági tevékenységét.	Ismeri a bevétel lehetséges elemeit, a hozzájuk tartozó költségeket és az eredményszámításmenetét. Ismeri a bevétel és a kiadások bizonylatait, a pénzügyi elszámolás menetét, a gazdasági tevékenységhez kapcsolódó szakhatóságok ellenőrzési feladatait.	Precízen, pontosan tölti ki a bizonylatokat, szabálykövetően végzi a munkáját az elszámoltatás, fizettetés területein.	Betartja és betartatja a jogi és a vállalat belső szabályait a gazdálkodási tevékenység során. Szakhatósági ellenőrzés alkalmával együttműködik a hatóság emberével.
Belföldi utazásszervezés során beépíti a programok közé Magyarországot	Ismeri a Magyarországon megjelenő turisztikai termékeket, azok jellemzőit, azonosságait és különbözőségeit, az	Kiemelten érdeklődik saját hazája turisztikai adottságai és lehetőségei iránt kiemelve a következő területeket: városi, örökség,	

<p>kulturális turizmusának, egészségturizmusának bor-és gasztró- turizmusának bemutatását, a hungarikumokatkiemelten kezeli a programszervezéskor.</p>	<p>attrakciókat és az azokhoz kapcsolódóprogramokat. Ismeri a különböző turisztikai ágazatokban résztvevő turisták motivációit, igényüket.</p>	<p>rendezvény,gyógy-, bor- és gasztroturizmus és hazánk hungarikumai. Vállaljamindennapi munkája közben az ország attrakcióinak és adottságainak a népszerűsítését.</p>	<p>Önállóan mutatja be az ügyfelek számára az általuk kiválasztott desztinációjellemezőit, programjait és turisztikai attrakcióit.</p>
<p>Tematikus utakat, városlátogatásatszervez, szervezéskor láncra fűzi Magyarország vonzerőit, turisztikai termékeit.</p>	<p>Ismeri a fontosabb, városlátogatások alkalmávbemutatott attrakciókat, vidéki tematikus utakat és azok vonzerőit.</p>	<p>Törekszikismereteinek folyamatosbővítésére és mélyítésére, illetve személyes meglátogatásukkalis saját önfejlesztésétszolgálja.</p>	<p>Önállóan vagy kollégáival együttműködveszervez tematikus és városlátogató utakat, szolgáltatói partnereivegyüttműködve bonyolítja le azokat.</p>
<p>Utazásszervezésitevékenységet végző vállalatot vezet, meghatározza üzletpolitikáját és a cél érdekében megtervezi konkrét feladatait, a szervezet felépítését és irányítja azt.</p>	<p>Érti a vezetés fontosságát, a szervezetistruktúrákat, a szervezeterányítási lehetőségeket. Ismeri a működési sztemderdeket, azok kidolgozását és ellenőrzését. Ismeri és alkalmazza a csapatépítés, tréningek, motivációlehetőségeit.</p>	<p>Vezetőként törekszik a lehető leghatékonyabbszervezet felépítésére a lehető legalacsonyabbköltségekkel. Jól ismeri és azonosul a dolgozók munkahelyiproblémaival, azokat megfelelően igyekszik kezelni.</p>	<p>A jó hangulatú, motiváló munkahelyi légkör kialakítása és a legjobb vállalati eredmények elérése érdekében együttműködikkollégáival, munkájukatirányítja, meghozza a megfelelő döntéseket, azokért teljes mértékű felelősséget vállal.</p>
<p>Megszervezi egy új turisztikai vállalkozásműködéséhez szükséges</p>	<p>Ismeri a vállalkozás indításának folyamatát, a vállalkozási</p>		<p>A vállalkozás indítása során együttműködik a hatóságokkal, jogszolgálati, könyvelői szolgáltatást vesz</p>

<p>személyi, tárgyi és pénzügyi feltételeket, a vonatkozó jogszabályok szerint, elindítja a tervezett vállalkozást.</p>	<p>formákat, azok létrehozásának feltételeit. Ismeri a turisztikai vállalkozások fajtáit, sajátosságait, működésük lehetőségeit.</p>	<p>Törekszik a jogi környezetben elérhető legmegfelelőbb vállalkozási forma kiválasztására.</p>	<p>igénybe. A kapott tanácsok alapján önállóan meghatározza az alapítandó vállalkozás formáját. Önállóan vagy szakmai segítséget igénybe véve elkészíti egy turisztikai vállalkozáskoncepcióját.</p>
<p>Kapcsolatot alakít ki és tart fent az adekvát hatóságokkal.</p>	<p>Azonosítja a hatóságokat, amelyek a turisztikai szervezetek működését befolyásolják, meghatározzák. Ismeri az egyes hatóságok jogkörét, intézkedésiterületeit.</p>	<p>A hatóságokkal maximálisan együttműködik.</p>	<p>A jogszabályokat és a hatósági előírásokat betartja és betartatja a kollégáival.</p>
<p>A személyi feltételek biztosítása végett álláshirdetés szövegét megfogalmazza az adott munkakör leírásával. A beérkező pályázók önéletrajzát és motivációs levelét elemzi.</p>	<p>Ismeri a munkaviszony létesítésének és megszüntetésének folyamatait, dokumentumait. Ismeri a munkaszerződés fogalmát, a benne foglalt kötelező tartalmi elemeket. Ismeri a munkabeosztás, a munkavállalókvédelmének fogalmát, a bérezés alapjait, a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatait.</p>	<p>Szakterületében törekszik a maximális pontosságra, ismereteinek kellő mértékű bővítésére és mélyítésére. Munkáltatójával szemben él a jogjaival.</p>	<p>Betartja és betartatja a munkaviszony létesítésére vonatkozó jogi szabályokat. A felelős vezetővel közösen hoz döntést a munkavállaló felvételéről vagy elutasításáról, konkrét indoklás alapján.</p>

8. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Ágazati alapvizsga	elégletes megléte
2.	Valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése	2 év
3.	Szakirányú alapképzettség	
4.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség

9. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhelyvezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

10. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Szakmai szoftverek (útvonaltervező) Irodai eszközök (számítógép, nyomtató, scanner) Internetkapcsolat

		Projektor Autóbusz, mikrobusz Mikrofon, mikroport Turisztikai szoftver (egyfajta szállodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve, egyfajta utazási irodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve)
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

11. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	1565	89%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	187	11%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1752	100%

Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Turisztika i árualap	22				22	Turizmus szervezés	Globális helyfoglalási rendszerek	9			9			Turizmus marketing és protokoll	Szervezeti marketing	7	7				
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menürend és útvonaltervezők	6				6	Turizmus szervezés	Szállásközvetítő oldalak	9			9			Turizmus marketing és protokoll	Piacutatás	7	7				
Turisztikai technikus -	Turizmus szervezés	Globális helyfoglalási rendszerek	6				6	Turizmus szervezés	Fapados és hagyományos menürendszerinti	9			9			Turizmus marketing és protokoll	Brand marketing	7	7				

Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Jegyzőkönyv	12				12	
Turisztikai technikus - turisztikai	Turizmus szervezés	Idegvezetői jelentés	9				9	

	okmentés					
--	----------	--	--	--	--	--

szti kai sze rve ző								
Tur iszt ikai tec hni kus - turi szti kai sze rve ző	Turi zmus szerv ezés	Részvétel i jegy	9				9	
Tur iszt ikai tec hni kus - turi szti kai sze rve ző								
Tur iszt	Speci ális	bevezeté s a	18				18	

ikai tec hni kus - turi szti kai sze rve ző	szolg áltat ások	pszicholó giába		
		erkölcs, üzleti etikett és kommuni káció	18	18
		fogyaszt ói magatart ás	36	36

Projekt 1.-Kommunikáció

Szituációs feladatok, helyzetgyakorlatok idegen nyelven.

A tanuló oldjon meg egy konkrét szituációt. (ügyfél, panasz, értékesítés)

Projektzáró: Értékesítsen egy megadott utat idegen nyelven.(jellemzők, programok, költségek, jogszabályi előírások)

Üzleti kommunikáció idegen nyelven	Bevezetés a pszichológiába	A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései
	Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció	Erkölcsi szabályok, normák Viselkedéskultúra az üzleti életben Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái Az időgazdálkodás mint kommunikációs jellemző: időpont, időtartam, időbeosztás A beszédmód és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókinés, stílus Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban) Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
	Fogyasztói magatartás	Fogyasztótípusok Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk: Mediterráneum – a Földközi-tenger országai, Magyarország szomszédos országai, Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia, Európa fő- és nagyvárosai Utazások legfontosabb jellemzőit ismerje Mutasson be fakultatív programlehetőségeket Ismertesse egy utazás költségeit és a jogszabályi előírásokat (védőoltás, okmányok, reptéri előírások)

Projekt 2.-Kommunikáció 2.

Szituációs feladatok, helyzetgyakorlatok idegen nyelven.

A tanuló oldjon meg egy konkrét szituációt. (ügyfél, panasz, értékesítés)

Projektzáró:

Készítsen ajánlattevő levelet idegen nyelven!

Szakmai idegen nyelv	Szakmai kifejezések	<ul style="list-style-type: none">- Turisztikai szakterületek szakmai nyelve- Gasztronómiai szakmai nyelv- Szállodai szakmai nyelv- Közlekedési szakmai nyelv- Utazási irodák szakmai nyelve- Speciális területek: egészségturizmus, kultúra és örökség, sport, stb.
	Szakmai szituációk	<ul style="list-style-type: none">- Tárgyalási technikák, tárgyaláson használt szakmai nyelvezet, nemzeti sajátosságok- Üzleti levelezés szakmai nyelve- Levelezés idegen nyelven- Hivatalos kapcsolattartás idegen nyelven

Marketing idegen nyelven	Marketingkommunikáció	A marketingkommunikáció célja, eszközei	6
---------------------------------	------------------------------	---	---

Marketing idegen nyelven	Reklám	A reklám fogalma, fajtái, tervezése A reklám gazdasági és társadalmi hatásai Reklámtorta	8
Marketing idegen nyelven	Személyes eladás	A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága A személyes eladás lehetőségei a turizmusban	6
Marketing idegen nyelven	Eladásösztönzés	Fogyasztókra és kereskedőkre irányuló eszközök Az értékesítésösztönzés tervezése Eladásösztönzés lehetőségei a turizmusban	16

Projekt 3.-Az értékesítés művészete

A tanuló egy létező turisztikai termékhez készítsen teljes körű marketing dokumentációt (hirdetés, reklám) majd írja le, hogy hogyan történne az értékesítése, milyen csatornákon.

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

Marketing idegen nyelven (reklám és vásárlásösztönzés, ügylélkapcsolatok	Személyes eladás	A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága A személyes eladás lehetőségei a turizmusban
	PR - Public Relation	A PR fogalma, célcsoportjai Belső és külső PR Corporate Identity
	Modern marketingkommunikációs eszközök	ATL- (above the line) eszközök: nyomtatott sajtó, szabadtéri eszközök, rádió, televízió, mozi, internet BTL- (below the line) eszközök: direkt marketing, vásárlásösztönzés, vásárláshelyi reklám, eseménymarketing, rendezvények vásárok, kiállítások, szponzorálás, személyes eladás, public relations
	Direkt marketing	A direkt marketing sajátosságai, módszerei Az adatbázis szerepe GDPR – Adatvédelem

	Közösségi média	A közösségi média szerepe a turizmus területén A PESO-modell A közösségi média lehetőségei: Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Google+, Tripadvisor
--	-----------------	---

Projekt 4.-Dokumentumok a turizmusban (11. évf.) és Dokumentumok a turizmusban 2. (12. évf.)

Projektfeladat: készítsen forgatókönyvet egy 4 napos programterv alapján. A feladatot 2021. áprilisban kapják meg a diákok, melynek visszaküldési ideje: 2021.06.01. A feladatot az oktatóknak bemutatják az iskolában.

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

Turizmus szervezés (beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költésgazdálkodás, adminisztráció és elszámolás, üzleti menedzsment és turizmus, országismeret magyar nyelven)	Utazásszervezés	<p>Az utazásszervezés története Az utazásszervezés fogalma, jogszabályi háttere, személyi feltételei, humán erőforrásai A vagyoni biztosíték jelentősége és formái</p> <p>Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés; csoportos és egyéni utak</p> <p>Az utazásszervezés folyamata, feltételei</p> <p>Csoportos és egyéni utak jellemzői, tematikus utak</p> <p>Bizományosi/ügynöki szerepek</p>
	Utazásszervezés - kereslet és kínálat	<p>A magyar piac alakulása beutazó/kiutazó csoportosításban</p> <p>Turisztikai fogadóképesség: infra- és szuprastruktúra</p> <p>A kereslet és kínálat elemzése Magyarországon</p>

		A kapcsolattartás protokollja a szolgáltató partnerekkel, study tour
	Turisztikai árualap	<p>Az árualap fajtái, jellemzői, beszerzési lehetőségei (szállás, étkezés, programok, közlekedés, kapcsolódó egyéb szolgáltatások beszerzése)</p> <p>Az utazási csomag összeállításának szempontjai, a csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái célcsoportok szerint</p> <p>Utazásszervezés/utazásközvetítés</p> <p>Utazási szerződés (utassal kötött)</p> <p>Az utazási ajánlat piacra vitelének lehetőségei</p> <p>Egyéb tevékenységek az utazási irodában: biztosítás, valutaváltás, városkártyák, vízum- ügyintézés (beutazási engedélyek, ESTA, ETA)</p>
	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők	<p>A magyarországi közlekedés főbb jellemzői</p> <p>A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások</p> <p>A közlekedés ágazatai: közúti, vasúti, légi és vízi közlekedés,</p>

		speciális lehetőségeik az idegenforgalomban Menetrend- és útvonaltervezők: Google Maps, Elvira, BKK (menetrendek.hu), skyscanner.hu, momondo.com, bud.hu stb.
	Globális helyfoglalási rendszerek	Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traf- fics
	Szállásközvetítő oldalak	A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu, expedia.com és leányvállalatai, GoGlobal, Rate Hawk és kapcsolódó szolgáltatásaik Bedbankok megjelenése, rendszerhez való kapcsolhatósága, dinamikus csomagolás
	Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok	A repülőjegy-foglalás módja, menete A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbér- lés, biztosítás, szállásfoglalás)
	Magyarország világörökségi helyszínei	Természeti világörökség: az Aggteleki-karszt és a Szlovák-

		<p>karszt barlangjai; Hortobágyi Nemzeti Park – Pusztai Kulturális világörökség: Budapest Duna-parti lát képe, a Budai Várnegyed, az Andrássy út és történelmi környezete; Hollókő ófalu és táji környezete; az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és közvetlen természeti környezete; pécsi ókeresztény sírkamrák</p> <p>Természeti/kulturális világörökség: Fertő/Neusiedlersee kulturtáj; tokaji történelmi borvidék</p> <p>Szellemi kulturális örökség: mohácsi busójárás</p> <p>Világemlékezet Lista: Mátyás királyi (Bibliotheca Corviniana)</p>
	Árualapok az utazásszervezésben	<p>Saját és közvetített utak</p> <p>Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában</p> <p>A biztosítások fajtái</p> <p>A valutaváltás szabályai</p>
	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei	<p>Vállalkozási formák</p> <p>Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése</p>
	Forgatókönyv	<p>Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó,</p>

		beutazó és belföldi programra vetítve
--	--	--

Projekt 5.-Szervezz utat! (11. évf.) és Szervezz utat! 2. (12. évf.)

Projektfeladat: 4 napos utazás programtervének összeállítása.

Állítson össze Magyarországra érkező osztrák utasok számára egy 4 napos 3 éjszakás csomagot, amely az Innsbrucki Állatkert munkatársainak egy csapatépítő útja is egyben. Terveik között szerepel egy budapesti és nyíregyházi állatpark meglátogatása és egy szakmai találkozó az ottani kollégákkal. Az osztrák partner, akit felkértek a szervezésre, az Ön utazási irodájától kér ajánlatot. Az Ön feladata, hogy a rendelkezésre álló adatok figyelembevételével, és internetről szerzett információk segítségével állítson össze egy 4 napos/3 éjszakás programcsomagot budapesti és nyíregyházi középkelet-középkategóriás, jó minőségű szállodai elhelyezéssel, félpanzióval, idegenvezetéssel és az állatkert-látogatások, szakmai work-shopok beiktatásával. Az időpontot Ön határozza meg. Utazás saját (osztrák) autóbusszal. Idegenvezetés: német nyelvet beszélő magyar idegenvezető érkezéstől az elutazásig a csoport rendelkezésére áll.

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

Turizmus szervezés (beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költségdőlalkodás, adminisztráció és elszámolás, üzleti menedzsment és turizmus, országismeret magyar nyelven)	Pénzforgalmi dokumentumok	Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése
	Az áfa a turizmus különböző területein	Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR- számai
	Az utazásszervezés számításai	A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások A szolgáltatások sorrendje, a különböző szolgáltatások számításának módja Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés

	Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szállás, vendéglátás, programok Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek
Elszámolások	
Nyilvántartások	Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok
Szerződések	Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek Utazásközvetítői szerződések Értékesítési szerződések: szolgáltatókkal, szálláshelyekkel, közlekedési vállalkozóval, idegenvezetővel
Jegyzőkönyv	Vis major esetek kezelése A jegyzőkönyv készítésének tartalmi, formai követelményei A helyszíni jegyzőkönyv felvétele, tartalmi, formai követelményei, a hazaérkezést követő intézkedések Szituációs gyakorlatok

	Idegenvezetői jelentés	Az idegenvezetői jelentés fogalma, jelentősége Szituációs feladatok
	Részvételi jegy	Részvételi jegyek mint utazási dokumentumok Részvételi jegy készítése elméletben és gyakorlatban Szituációs feladatok – úti okmányok kiadása, utasok tájékoztatása elutazáskor

Projekt 6.-Az értékesítés művészete

Projektzáró: feladatlap: feladatlapos számonkérés, igaz-hamis, feleltválasztó, kifejtős, rövid választ igénylő, párosítás, kiegészítő feladattípusokkal

Projektfeladat:

Elemezze egy ön által választott turisztikai vállalkozás marketing tevékenységét!

Milyen a belső-külső kommunikációja? Mely csatornákat használja a kommunikációhoz? Mennyire mutat egységes képet? (papírok fejléce, névjegykártya, egyéb megjelenések) Milyen a közösségi médiában az aktivitása? Milyen hírek jelennek meg a felületein? Elemezze!

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

Marketing (reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok)	Személyes eladás	A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága A személyes eladás lehetőségei a turizmusban
	PR - Public Relation	A PR fogalma, célcsoportjai Belső és külső PR Corporate Identity
	Modern marketingkommunikációs eszközök	ATL- (above the line) eszközök: nyomtatott sajtó, szabadtéri eszközök, rádió, televízió, mozi, internet BTL- (below the line) eszközök: direkt marketing, vásárlásösztönzés, vásárláshelyi reklám, eseménymarketing, rendezvények vásárok, kiállítások, szponzorálás, személyes eladás, public relations

	Direkt marketing	A direkt marketing sajátosságai, módszerei Az adatbázis szerepe GDPR – Adatvédelem
	Közösségi média	A közösségi média szerepe a turizmus területén A PESO-modell A közösségi média lehetőségei: Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Google+, Tripadvisor

Projekt 7.-Marketing a turizmusban

Projektzáró: feladatlapos számonkérés, igaz-hamis, feleltválasztó, kifejtős, rövid választ igénylő, párosítás, kiegészítős feladattípusokkal

Projektfeladat:

Készítsen felmérést a turizmusról! A marketingkutatás során térjen ki:

- válaszadók lakóhelye és utazási szándéka közötti összefüggésre
- céljaik és valós utazásuk összeférhetőségéről
- költségi hajlandóságukról
- az utazásokon való részvétel átlagos hosszáról
- az igénybevett szállástípusról
- az igénybevett szolgáltatásokról
- az utazás módjáról

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és diagramokat tartalmaz.

Turizmusmarketing és protokoll	A marketing alapjai	A marketing fogalma Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat, szolgáltatások minősége 4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem
	Marketing stratégia	Marketing alap- és részstratégia A marketingmenedzsment folyamata:

		helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés A marketingtervezés folyamatának hét lépése Marketingterv
	Szervezeti marketing	A szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai Beszerzési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók Viszonteladók csoportosítása
	Piackutatás	A piackutatás fogalma Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás
	Brandmarketing	Branding fogalma Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése Márka értékének és különlegességének azonosítása Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében Hűség a márka értékeihez
	Turizmus marketing	HIPI-elv Szegmentáció a turizmus területén Az utazási döntés folyamata, modellje A turisztikai termék életgörbéje Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban Országmarketing, régiómarketing, TDM (desztinációs marketing), regionális turizmusmarketing Szállodai marketing, HORECA
	Etikett és protokoll	Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás) Nem verbális kommunikáció (testmozgás,

		térközszabályozás, kulturális emblémák) Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó) Megjelenés az interneten – a netikett Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból
	Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll	A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények) Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények) Rendezvények protokollja Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor

Projekt 8. - Számokban utazunk!

Projektzáró feladat: számítás feladat, előkalkuláció készítése

Egy beutazó vagy kiutazó vagy belföldi csoport 3-4 napos programcsomagjának előkalkulációja.

Készítsen előkalkulációt egy összeállított csomagra! Az előkalkuláción szerepeljenek a csoport azonosításához szükséges adatok, legyen a felépítése logikus, áttekinthető, számolási hibától mentes, feleljen meg a tartalmi és formai követelményeknek! Az előkalkuláció legyen összhangban a programmal, tartalmazza valamennyi tervezett szolgáltatás árát egy főre vetítve! A tervezett haszonkulcsot Önnek kell megállapítania! Ügyeljen a szükséges helyeken az áfa megfelelő alkalmazására, a haszonkulcs tükrözze a választott szegmens és a piaci helyzet adta lehetőségeket! Az árakat egy főre vetítve számítsa ki, majd a kiajánlási árat a megadott valutanemben tüntesse fel! Kalkuláljon egyágyas felárat is. A buszkielutazás számításánál figyeljen az alternatív díjszámításra és az egyéb járulékos költségeket se felejtse el!

A feladatot a diákok 2021. októberben kapják kézhez, melyet a gyakorlati helyen készítenek el.

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

Turizmus szervezés (beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás, adminisztráció és elszámolás, üzleti menedzsment és turizmus, országismeret magyar nyelven)	Az utazásszervezés számításai	A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások A szolgáltatások sorrendje, a különböző szolgáltatások számításának módja Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés
	Elszámolások	Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés,

		szál- lás, vendéglátás, programok Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek
	Utókalkuláció	Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve Árrés kiszámítása – áfa Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa
	Gazdasági elemzések	Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső té- nyezők fényében
13. évfolyam	Bevételgazdálkodás	A bevétel elemei, részei A bevétel tervezés egyszerű folyamata A bevétel bizonylatai, elszámoltatása Fizetési módok A nyugta- és számlaadás gépi eszközei Pénzügyi elszámolás Szakhatósági ellenőrzés
	Létszám- és bérgazdálkodás	Alláshirdetés

		<p>Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai</p> <p>Munkaszerződés</p> <p>Kölcsönzött munkaerő</p> <p>Munkabeosztás</p> <p>A munkavállalók védelme A bérezés alapjai</p> <p>A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai</p>
	Vezetés a gyakorlatban	<p>Vezetés fogalma</p> <p>Szervezeti felépítés</p> <p>Működési sztenderdek kidolgozása és ellenőrzése</p> <p>Csapatépítés, tréningek, motiváció</p>
	Vállalkozás indítása	<p>Vállalkozási formák</p> <p>Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése</p> <p>Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója</p>

Projekt 9. - Tipikus turizmus vagy Milyen utat ajánljak?

Projektzáró: feladatlapos számonkérés, igaz-hamis, feleltválasztó, kifejtős, rövid választ igénylő, párosítás, kiegészítő, vaktérkép, képfelismerés, kakukktojás feladat típusokkal az iskolában 2022. tavaszán

Projektfeladat:

A diákok egy-egy térséget bemutatnak. A térség nem eshet Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Hajdú- Bihar megye és Borsod-Abaúj-Zemplén megye területére.

Legalább 10 települést érintően térjen ki a bemutatóban a térség legfontosabb idegenforgalmi látnivalóira, azok teljes jellemzése (pl. épület esetében az építészeti stílus, gyógyhatással bíró hely esetében a gyógyhatás formája, mire hat, stb.)

A dokumentumot elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el (word), melyet az előre meghatározott időpontig a projekt.sipkay@gmail.com címre küld el. Az elkészített dokumentum formai követelményei: a fedőlapon legyen: a téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum, szakma pontos megnevezése. A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt, 1,5-es sortávolság), tartalma tagolt, kiemeléseket és fényképeket tartalmaz.

Turizmus szervezés (beszerzés és értékesítés, üzleti kalkuláció és költésgazdálkodás, adminisztráció és elszámolás, üzleti menedzsment és turizmus, országismeret magyar nyelven)	Kulturális turizmus	Városi turizmus – Az 5A- modell Turisztikai infra- és szuprastruktúra Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekvenciált templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokútvonalai Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős
--	---------------------	---

		<p>fesztiválok, rendezvények Kulturális élményszerzés</p>
	Egészségturizmus	<p>Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúszoboszló, Sárvár, Bük, Zalakaros, Gyula Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek Wellnessturizmus</p>
	Bor- és gasztroturizmus	<p>Borvidékek: a 22 magyar borvidék Borturizmus: a bor mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban részt vevők csoportosítása, gasztrofesztiválok</p>
	Hungarikumok	<p>Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb.</p>

	Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén	A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók, vidéki tematikus utak és azok vonz- erői: Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten Városbemutató kisvonatok Villány-siklói borút Palóc út stb.
--	---	--

Projektértékelés szabályai

A projekt oktatás során az értékeléskor a KKK-ban meghatározott descriptorok mentén történik az értékelés.

Minden projekt végén a projekt felelős értékeli a projekteket egységes szempontok alapján, a tantárgy vagy képzési terület oktatása során fejlesztendő kompetenciáknak megfelelően.

KÉPESSÉGEK, készségek	ISMERETEK	ATTITÚDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek	_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága	_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések	mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába

tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatók, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

A projektértékelés dokumentuma

Értékelő lap:

Projekt : Főzés technológia							
Név	Tantárgyi témakör	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG	SZÖVEGES ÉRTÉKEKÉLÉS	PONT
Minta Éva	Előkészítés	25	25	25	25		100
Próba Zsolt	Előkészítés	18	15	22	21		76

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS TECHNIKUM

		9. ÉVFOLYAM																10.ÉVFOLYAM												
Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p	Tantárgyi témakörök	Óraszám	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
				r	r	r	r	r	r	r	r	r	r	r	r	r			r	r	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
				j	j	j	j	j	j	j	j	j	j	j	j			e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	
				k	k	k	k	k	k	k	k	k	k	k	k			k	k	k	k	k	k	k	k	k	k	k	k	k
				t	t	t	t	t	t	t	t	t	t	t	t			t	t	t	t	t	t	t	t	t	t	t	t	t
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2			1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3

16	Kevert italok elkészítése
17	Digitális eszközök és éttermi szoftverek
18	Menükártyakészítés
19	Hőközlő eljárások 2.
20	Hőközlő eljárások 3.
21	Hőközlő eljárások 4.
22	Cukrász termelő kialakítása, működtetése 2.
23	Cukrászati alapanyagok előkészítése 2.
24	alaptészta készítése 2.
25	A turizmus formái
26	Világörökségi helyszínek Magyarországon
27	Szálláshelyek tárgyi és személyi feltételei
28	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye turisztikai értékei és szálláshely szolgáltatásai
29	Ételek, italok szakszerű felszolgálása
30	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek
31	Vendéglátás és turizmus területén alkalmazott weboldalak elemzése
32	Szállodai szoftverek és helyfoglaló rendszerek

SAKÁCS SAKECHNIKUS/ SAKEIRÁNYÚ OKTATÁS

Tanulási terület	Tantárgy	11.ÉVFOLYAM						12. ÉVFOLYAM						13. ÉVFOLYAM				
		Tantárgyi témakörök	Óraszám	projekt 1.	projekt 2.	projekt 3.	projekt 4.	Tantárgyi témakörök	Óraszám	projekt 5.	projekt 6.	projekt 7.	projekt 8.	Tantárgyi témakörök	Óraszám	projekt 9.	projekt 10.	projekt 11.
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Előkészítés	17	5	2	3	7	Töltelék árak (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	11	11	0	0	0	Gazdálkodás a bevételekkel	52	16	18	18
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	17	6	2	4	5	Pékárak és cukrászati alaptészták	13	13	0	0	0	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	34	8	13	13
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	12	3	2	2	5	Savanyítás, tartósítás	7	7	0	0	0	Anyag-készlet- és eszközgazdálkodás	106	35	36	35
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alapkészítmények	4	1	1	1	1	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	31	6	6	4	15	Létszám és bérigazgatás	34	11	11	12

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termeles szervezése	Sűrítési eljárások	15	6	4	5	0	Sütés II.	50	0	50	0	0	Vezetés a gyakorlatban	19	3	8	8
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termeles szervezése	Bundázási eljárások	15	0	0	0	15	Különleges technológiák	25	0	25	0	0	Vállalkozás indítása	34	34	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termeles szervezése	Mártások	12	0	2	2	8	Cukrászat	70	0	0	0	70	Marketing	80	80	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termeles szervezése	Kéziszerszámok	20	6	3	4	7	Speciális ételek (mentes, kímélő)	33	0	0	0	33	Viselkedés és üzleti protokoll	44	44	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termeles szervezése	Hűtő- és fagyasztóberendezések	20	5	5	5	5	Ételkészítés árukosárból	100	0	0	0	100	Konyhavezetési ismeretek	191	0	191	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termeles szervezése	Főző- és sütőberendezések	20	5	5	5	5	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17	0	0	17	0	Élelmezésvezetői ismeretek	88	0	0	88
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termeles szervezése	Egyéb berendezések és gépek	12	3	3	3	3	Nemzetközi ételismeret	17	0	0	0	17					

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Főzés	55	45	10	0	0	Büfék összeállítása és tálalása	16	0	0	16	0				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Gőzölés	46	0	46	0	0	Kalkuláció összeállítása	12	1	1	2	8				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Párolás	55	0	0	55	0	Az anyagfelhasználás kiszámítása	6	0	2	2	2				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Sütés I.	76	0	0	0	76	Árképzés	8	2	2	2	2				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10	3	2	2	3	Bizonylatolás	6	0	2	2	2				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Szezonális alapanyagok használata	8	2	2	2	2	Elszámoltatás	6	0	0	3	3				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Heti menük összeállítása	8	2	2	2	2	Készletgazdálkodás	6	0	2	2	2				

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alkalmi menük összeállítása	10	3	2	2	3											
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Áruátvétel	8	2	2	2	2											
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Árugazdálkodási szoftverek használata	36	9	9	9	9											
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	4	1	1	1	1											
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8	2	2	2	2											
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Raktározás	16	4	4	4	4											
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven	Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések																
		Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések													11	0	0	0

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven	Önéletrajz és motivációs levél											Önéletrajz és motivációs levél	20	0	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven	"Small talk" - általános társalgás											"Small talk" - általános társalgás	11	0	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven	Állásinterjú											Állásinterjú	20	0	0	0

PROJEKTEK ELNEVEZÉSE:

száma	megnevezés
1	Főzési folyamatok az ételek készítése során
2	Korszerű technológia a gasztronómiában
3	Magyar konyha jellegzetes párolási technikái
4	Változatos sütési eljárások a húselekek készítésében
5	Nyersanyagok tartósítása
6	Éttermi tészták jellegzetes hőközlési eljárásai
7	Rendezvényszervezés a vendéglátásban
8	Ételkészítés árukosárból
9	Vendéglátó egység beindítása
10	Konyhavezetés
11	Közétkeztetés

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS /SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

Tanulási terület	Tanulási téma	Tantárgyi témakörök	Ajánlott óraszám	11. évfolyam Projekt				12.évfolyam Projekt					13. évfolyam projektek				
				Alaptészták: élesztős, forrázott, hengerelt, vajas, leveles, egyéb	Felvert+Omlós tészták	Kikészített sütemények: torták+szeletek	Kikészített sütemények: minyonok, desszertek, csemegék	Tantárgyi témakörök	Ajánlott óraszám	Teasütemény	Hidegcukrászati termékek+különlleges	bonbon + tányérdesszertek	Tejszínhabos készítmények + krémések	Ajánlott óraszám	Alaptészták: élesztős, forrázott, hengerelt, vajas, leveles, egyéb	Felvert+Omlós tészták	Kikészített sütemények : torták+szeletek
Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése,	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	176	44	44	44	44	Munkafolyamatok előkészítése	62	15	15	16	85	18	14	15	24

Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	88	22	22	22	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	62	15	15	16	40	15	14	5
						22					16				5
Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	96	24	24	24	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	36	9	9	9	40	25	2	
					24	24				9	9			10	2

Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Tészták és uzsonnasütemények készítése	136	34		34		34	Tészták és uzsonnasütemények készítése	48	12		12		50	12		14			14	14
Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Tészták és sós teasütemények készítése	136	34		34		34	Tészták és sós teasütemények készítése	36	9		9		50	4		25			4	15

Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Krémes készítmények előállítása	56		14		14	14	Krémes készítmények előállítása	38	6		25	5				
				14		14	14	6		6	20	7	8	4				
Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Édes teasütemények, mézesekek készítése	96						Édes teasütemények, mézesekek készítése	55			45					
				24	24	24	24	25		10	10	10	4	8	5	4		
Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Felvert és hagyományos cukrászati termékek készítése	88						Felvert és hagyományos cukrászati termékek készítése	118			44					
				22	22	22	22	30		30	29	29	5	8	8	8		

Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Bevontok készítése, alkalmazása	52	13	13	13	13	Nezetközi cukrászati termékek készítése	184	34	50	50	50	25	13	13	13	13
Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	88	22	22	22	22	Bonbonok készítése	62	10	10	32	10	40	4	8	8	4

Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Anyag azdalkodás	88	22	22	22	22	Hideg cukrászati termékek készítése	62	10	30	10	10	40	8	8	8	5
Cukrászszaktechnikus	Termelés szervezése	Cukrászati termékek kalkulációja	52	13	13	13	13	Különbleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás	31	2	25	2	2	20	5	4	7	2

Bevonatok készítése, alkalmazása	18	3	3	6	6
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	18	3	5	5	5
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	38	5	11	11	11
Anyaggyűjtés	18	3	5	5	5

kod ás					
Cukr ásza ti ter mék ek kalk uláci ója	26	5		7	
Elsz ámo ltatá s	18	3	5	5	5
			7		7

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	11. ÉVFOLYAM Projekt			Tantárgyi témakörök	Óraszám	12. ÉVFOLYAM Projekt			Tantárgyi témakörök	Óraszám	13. ÉVFOLYAM Projekt		
				Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása	Étterm működése			Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása	Étterm működése			Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása	Étterm működése
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Rendezvények típusai, fajtái	35	15	15	5	Rendezvénybonyolítása	22	8	8	4	Gazdálkodás a bevétel-ekkel	46	15	15	16
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Értékesítés folyamata	35	15	15	5	Elszámolás, fizettetés	10	3	3	4	A gazdálkodással összefüggő bizonylat-kezelési ismeretek	46	15	15	16
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Kommunikáció a vendéggel	12	4	4	4	Felhasználási ismeretek	40	15	15	10	Anyag-és készlet-és eszközgazdálkodás	140	40	40	60

Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Rendezvény logisztika	20	8	8	4	Felhasználás lebonyolítása	40	15	15	10	Létszám- és bérigazgatás	38	10	10	18
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Rendezvény bonyolítása	16	6	6	4	Fizetési módok	6	2	2	2	Vezetés a gyakorlatban	30	5	5	20
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Felhasználási ismeretek	46	15	15	16	Ételkészítési ismeretek	46	10	10	26	Vállalkozás indítása	30	5	5	20
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Felhasználás lebonyolítása	43	15	15	13	Betekintés a csúcsgasztrónómia világába, fine dining	15	5	5	5	Marketing	60	10	10	40
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Konyhatchnológiai alapismeretek	15	5	5	5	Étteremértékelő és minősítő rendszerek a világban	15	5	5	5	Viselkedés és üzleti protokoll	36	12	12	12

Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Ételkészítési ismeretek	79	20	20	39	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	87	25	25	37	A vendégasztalnál készíthető ételek	136	10	10	116
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	70	25	25	20	Italok készítésének szabályai	20	5	5	10	Munkaszervezés és az értékesítés lehetséges helyszínein	120	40	40	40
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Étlap és itallapszerkesztésének marketing szempontjai	26	5	5	16	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	25	8	8	9					
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Beszerezés	8	2	2	4	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	15	5	5	5					

Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Raktározás	18	6	6	6	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	28	8	8	12					
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Termelés	18	4	4	10	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	6	1	1	4					
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Ügyvitel a vendéglátásban	12	4	4	4	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	5								
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Százalék számítás / mértékegység átváltások	5	1	1	3	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	13	1	1	11					
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Árképzés	30	5	5	20	Gasztroesemények az online térben	6	1	1	5					

Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Vállalkozási formák	8	0	0	8	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	4	1	1	2				
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése	Alapvető munkajogi és adózási formák	8	0	0	8	Jövedelmezőség	15	0	0	15				
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Értékesítés szervezése						Elszámoltatás	16	2	2	12				
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven											Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések	11	0	0
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven											Önéletrajz és motivációs levél	20	0	0

Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven									"Small talk" - általános társalgás	11	0	0	
Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven									Állásinterjú	20	0	0	

TURISZTIKAI TECHNIKUS/SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS/TURISZTIKAI SZERVEZŐ ÉRTÉKESÍTŐ-MAGYAR NYELVŰ-NÉMET KÉT TANÍTÁSI NYELVŰ

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	11.ÉVFOLYAM Projekt				Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	12. ÉVFOLYAM Projekt				Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	13. ÉVFOLYAM Projekt			
				Marketing alapjai	Reklám a turizmusban és a vendéglátásban	Személyes eladás a turizmusban	Turisztikai rendezvények marketingje				Személyes eladás a vendéglátásban	Tegyeljót és beszélj róla	A közösségi média bevonja a hagyományos reklámot	Vendéglátó rendezvények marketingje				Állásutak	Felkészülés az állásinterjúra	Hangolódjunk rá az állásinterjúra!	Milyen sikeres állásinterjú?
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Marketing idegen nyelven	Marketingkommunikáció	6	2	1	1		Marketing idegen nyelven	Személyes eladás	12	9	0	1		Marketing idegen nyelven	Az állásutak lépései, állás hirdetések	11	9	0	2	0
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Marketing idegen nyelven	Reklám	8	2	4		2	Marketing idegen nyelven	PR - Public Relation	8	1	5		1	Marketing idegen nyelven	Önéletrajz és motívációs levél	20	2	16	2	0
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Marketing idegen nyelven	Személyes eladás	6	2		4		Marketing idegen nyelven	Modern marketingkommunikációs eszközök	18	4		5		Marketing idegen nyelven	„Small talk” – általános társalgás	11	1	4	4	2

Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Marketing idegen nyelven	Eladás ösztönzés	16	2		5		Marketing idegen nyelven	Direkt marketing	6	0		2		2	Munkavállalás idegen nyelven	Állásinterjú	20	0	2	0	1
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Marketing idegen nyelven							Marketing idegen nyelven	Közös ségi média	28	2		12		4	Munkavállalás idegen nyelven						
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Utazásszervezés	8	2	4	1	1				Beutaztatás I	Beutaztatás II	Kiutaztatás I	Kiutaztatás II		Turizmus marketing és protokoll	A marketing alapjai	7	2	2	2	1
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Utazásszervezés - kereslet és kínálat	12					Turizmus szervezés	A közelszerepe az idegelforgalomban, menetrendés	9	3		2		2	Turizmus marketing és protokoll	Marketing stratégia	9	1		2	
				4	4	2	2								2					5		

								útvonaltervezők												
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Turisztikai árualap	22	5	8	5	4	Turizmus szervezés	Globális helyfoglalási rendszerek	9	3	2	2	2	Turizmus marketing és protokoll	Szervezeti marketing	7	1	1	4
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők	6	1	1	3	1	Turizmus szervezés	Szállásközpontító oldalak	9	3	2	2	2	Turizmus marketing és protokoll	Piac kutatás	7	3	2	1

Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Globális helyfoglalási rendszerek	6	1	1	1	3	Turizmus szervezés	Fapados és hagyományos menürendszerinti légitársaságok	9	2	3	2	2	Turizmus marketing és protokoll	Brandmarketing	7	1	1	4	1
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Szálláskövetítő oldalak	6					Turizmus szervezés	Az utazásszervezés számításai	108	24		24		Turizmus marketing és protokoll	Turizmus marketing	31	10		3	
				1	1	1	3					30		30					8		
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Fapados és hagyományos menürendszerinti légitársaságok	6	0	0	3	3	Turizmus szervezés	Elszámolások	18	4	5	4	5	Turizmus marketing és protokoll	Etikett és protokoll	41	15	6	5	1
Turisztikai technikus - turisztikai	Turizmus szervezés	Magyarország világhörökségi helyszínei	6	2	2	2	0	Turizmus szervezés	Utókaikuláció	108	24	30	24	30	Turizmus marketing és	Protokollaris rendezvények és	15	1	3	3	8

szervező															protokoll	nemzetközi protokoll						
Turisztikai technikus-turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Árualapok az utazásszervezésben	72	20	22	8	22	Turizmus szervezés	Gazdasági elemzések	18	4	5	4	5			Hogyan lehet sikeres az üzleti életben?	Hungarikumok nemzetibüszkeségeink	Turisztikai termék-kiaknázatlan lehetőségek	Vállalás-... indí...		
Turisztikai technikus-turisztikai szervező	Turizmus szervezés	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei	36	4	12	8	12	Turizmus szervezés	Nyilvántartások	12	3	3	3	3	Turizmus szervezés	Bevételgazdálkodás	88	44	0	22	2	
Turisztikai technikus-turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Pénzforrási dokumentumok	24	2	6	4	12	Turizmus szervezés	Szerződések	12	3	3	3	3	Turizmus szervezés	Létszám-és bérgazdálkodás	88	44	0	22	2	

Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Az áfa a turizmus különböző területein	24	2	8	8	6	Turizmus szervezés	Forgatókönyv	12	3	3	3	3	Turizmus szervezés	Vezetés a gyakorlatban	10	0	0	0	1
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Az utazásszervezés számításai	36	8	12	8	8				Állástkeresek	Felkészülés az állásinterjúra	Hangolódjunk rá az állásinterrjúra!	Milyen a sikeres állásinterrjú?	Turizmus szervezés	Vállalkozásindítása	93	30	20	20	3
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés (Elszámolások	24	4	4	12	4	Munkavállalás idegen nyelven	Az állás keresés lépései, álláshirdetések	11	9	0	2	0	Turizmus szervezés (Kulturális turizmus	31	0	20	11	
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Nyilvántartások	12	2	3	3	4	Munkavállalás idegen nyelven	Önéletrajz és motivációs levél	20	2	16	2	0	Turizmus szervezés	Egészség turizmus	31	0	20	11	0
Turisztikai technikus - turisztikai	Turizmus szervezés	Szerződések	12	2	3	3	4	Munkavállalás idegen	„Small talk” – általános	11	1	4	4	2	Turizmus szervezés	Bor- és gasztroturizmus	31	0	20	11	0

szervező								nyelven	társalgás												
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Forgatókönyv	18	2	8	2	6	Munkavállalás idegen nyelven	Állásinterjú	20	0	2	0	18	Turizmus szervezés	Hungarikumok	42	0	30	12	0
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Jegyzőkönyv	12	1	2	3	6				Az utazás szerepe a személyiség-fejlesztésben	A jó turisztikai szervező tulajdonoságai	Mi befolyásolja a fogyasztói magatartást?	Utazási ajánlat bemutatása	Turizmus szervezés	Vonzók, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén	82	12	35	35	0

Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Idegenvezetői jelentés	9	1	3	3	2	Üzleti kommunikáció idegen nyelven	Bevezetés a pszichológiába	9	6	1	1	1		
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Turizmus szervezés	Részvételi jegy	9	1	2	3	3	Üzleti kommunikáció idegen nyelven	Erkölc, üzleti etiket és kommunikáció	9	0	5	2	2		
				Stressz helyzetek az iskolai életben és kezeléseik	Fogyasztói magatartások a család / ismerősök körében	Viselkedés az üzleti életben	Viselkedéskultúra a magyarok által kedvelt desztinációkban	Üzleti kommunikáció idegen nyelven	Fogyasztói magatartás	18	4	0	10	6		

Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Üzleti kommunikáció idegennyelven	Bevezetés a pszichológiába	18	12	2	2	2		
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Üzleti kommunikáció idegennyelven	Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció	18	5	2	10	1		
Turisztikai technikus - turisztikai szervező	Üzleti kommunikáció idegennyelven	Fogyasztói magatartás	36	0	17	2	17		

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képeség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

13. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Cukrász szaktechnikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1013 23 02
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban:375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

10.	<p>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.!)</p>	
11.	<p>A képzés célja:</p>	<p>A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért.</p> <p>A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat</p> <p>Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait.</p> <p>Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árkialakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ</p> <p>A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja.</p>

12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	
-----	--	--

14. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Szem előtt tartja az elkészítendő termék, és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag típus változtatás esetén ügyel az esetleges technológiai módosításra.	A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.
Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Érti az anyaghányad számítást, különböző mennyiségek estén, a mennyiségi egységek átváltását, ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a leghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására.	A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatok előkészítését, kiszámítani a vételezendő listát.

<p>A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.</p>	<p>Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.</p>	<p>Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.</p>	<p>Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja.</p>
<p>Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít uzsonnasüteménye khez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.</p>	<p>Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit.</p>	<p>Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására.</p>	<p>Önállóan, végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.</p>
<p>Uzsonnasüteménye khez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteménye ket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert, élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonna- sütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonna- sütemények termékfejlesztésére</p>	<p>Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.</p>

<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési technológiáit.</p>	<p>Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonna- sütemények termékfejlesztésére</p>	<p>Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.</p>
<p>Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a krémes termékek készítésének technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját.</p>	<p>Fokozottan ügyel a krémes termékek minőségi követelményeire vonatkozó előírások betartására.</p>	<p>Betartja és betartatja a krémes termékek, a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.</p>
<p>Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalácstésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.</p>	<p>Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.</p>	<p>Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.</p>
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket,</p>	<p>Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos-,</p>	<p>Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek</p>	<p>Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére,</p>

minyonokat, omlós
desszerteket készít, melyekhez
tésztákat állít össze, feldolgoz,
sütési, töltési
műveleteket végez.

Esterházy- Trüffel-,
Sacher- Puncs-, formában sült
gyümölcstorta) és a
hagyományos
tejszínes torták (oroszkrém-,
fekete erdei-, tejszínes,
túró-, tejszínes joghurt torta),a
különleges
ízesítésű üzleti specialitások
készítését. Ismeri a szeletek, a
tekercek,a minyon alap
termékeinek és omlós tésztából
készült desszertek előállításának
technológiáját.

minőségére,a töltés
egyenletességére,a termék
frissességére.

betartja és betartatja a
hagyományőrző magyar
cukrászati
termékekre vonatkozó
élelmiszerkönyvben rögzített
előírásokat.

<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve, francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémekek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmoníájára.</p>	<p>Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.</p>
--	--	--	--

<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, a fagyalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.</p>	<p>Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagyalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására.</p>	<p>Betartja és betartatja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.</p>
<p>Bonbonokhoz bonbon töltelék készít, csokoládé temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.</p>	<p>Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására az új díszítési technikák alkalmazására.</p>	<p>Betartja, és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.</p>
<p>Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék előállításuk követelményeit.</p>	<p>Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.</p>	<p>Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat.</p>

<p>Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.</p>	<p>Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládé-melegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládé bevonat) előállításának technológiáját.</p>	<p>Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.</p>	<p>Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.</p>
--	--	--	---

<p>Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.</p>	<p>Ismeri az uzsonna- sütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.</p>	<p>Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására a szeletelés, adagolás egyenletességére.</p>	<p>Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.</p>
---	--	--	---

<p>Dízmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri a tortákról, dízmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a dízmunkák tálalását.</p>	<p>Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni.</p>	<p>Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.</p>
<p>Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít.</p>	<p>Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.</p>	<p>Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.</p>	<p>Önállóan képes a megadott termékcsoport és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.</p>
<p>Anyag-, készlet-, eszköz-gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz.</p>	<p>Összefüggéseiben ismeri a cukrászat árugazdálkodással, kalkuláció-készítéssel, készletnyilvántartással, leltározással, elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá a kapcsolódó számítások számítógépes alkalmazásait.</p>	<p>Törekszik a cukrászat, az árugazdálkodási, árki alakítási, készletnyilvántartás i, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.</p>	<p>Önállóan képes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkulációkészítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.</p>

<p>Bevétel gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet, valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatos tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri a bevétel gazdálkodással kapcsolatos alapfogalmakat, számításokat, ismeri a kézi és gépi bizonylatkészítés folyamatát, és ezek törvényi előírásait.</p>	<p>Törekszik a bevétel gazdálkodás és a bizonylatkezelés előírásait betartani.</p>	<p>Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével, bevétellel kapcsolatos számításokat végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát kiállítani.</p>
<p>Létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.</p>	<p>Törekszik a létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások, helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.</p>	<p>Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresőt, toborzást elősegíteni.</p>
<p>Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat.</p>	<p>Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog- és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.</p>	<p>Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására.</p>	<p>Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.</p>

<p>A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális közösségi térben, a tájékozódáshoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.</p>	<p>Törekszik a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.</p>	<p>Felelősséget vállal, a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken.</p>
<p>A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabály- rendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.</p>	<p>Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.</p>	<p>Törekszik a külső kommunikációjába n és az értékesítés közben minden esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra.</p>	<p>Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.</p>
<p>Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez.</p>	<p>Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálat szabályait, cukrászati készítmények, fagyalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját.</p>	<p>Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra.</p>	<p>Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait.</p>

<p>A cukrászdai értékesítés során kommunikáció-jában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét.</p>	<p>Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termék-bemutatáshoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.</p>	<p>Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.</p>	<p>Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.</p>
<p>Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munka- folyamatokat.</p>	<p>Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés-szervezéssel, minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit.</p>	<p>Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni.</p>	<p>Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartatásáért.</p>

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE *Munka világa*

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití- vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun- kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és formai követel- ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma- zására. Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében	
	Felismeri, megne- vezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláske- resési technikákat.	Teljesen önállóan	visz- szafogott. Elkötele- zett a szabályos Szakképzési mun- kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mel- lett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskere- sési portálokon információkat ke- res, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14		.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5			
	Munkajogi alapismeretek	5			
	Munkaviszony létesítése	5			
	Munkánélküliség	3			
	Alapvető szakmai elvárások	9			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			
Tanulási terület összórászáma:		72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	Kommunikáció a munkahelyen	<p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p>	30		

		<p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiség típusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiség típusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p>			
--	--	---	--	--	--

		Kommunikációs eszközök és használatuk			
	Munkaviszony	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>	10		
	Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés,</p>	15		

		<p>egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
	Álláskeresés és munkanélküliség	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes állás kereső oldalak, személyes kapcsolatok</p> <p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő állás keresés, cégek</p>	17		

		adatbázisába történő jelentkezés			
--	--	----------------------------------	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	számítógép
Anyagok és felszerelések:	nincs
Egyéb speciális feltételek:	nincs

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázat- és szöveges dokumentumok	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.

	készít és módosít.			rendeltetésszerűen, a a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletkezelési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13.	14.		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			
	Digitális eszközök a turizmusban	27			

Tanulási terület összórászáma:

72

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	<p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)</p>	36		<i>képi számlák, kalkulációs kártya készítése</i>
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p>	27		

		<p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>			
		<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p>			

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>számítógépen.</i>
	Projekt-feladat	<i>menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		<i>nincs</i>
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek	
Helyiségek:	számítógép terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:	-----	

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
---------------	--------------------------	-----------	---	--	---

Internetes állaskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az állaskere- sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdetők vagy állás-	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja állaskereséshez használni az internetes böngészőket és állaskereső portálokat, és ezek segítségével képes
---	---	-------------------	--	--

álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív késégeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	szakmájának, végzettségének, késégeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állásajánlóihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése

álláskeresés folyamatának figyelem- bevételével.				és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho- z megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelke- zik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódo telefonbe- szelgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntart- ja és befejezi. A kérdésekre megfele- lő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés során vagy az állás- interjúra megérke- zéskor felmerülhet- nek.	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	13				
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskereső lépései, álláshirdetések	11			
	Önéletrajz és motivációs levél	20			
	„Small talk” – általános társalgás	11			
	Állásinterjú	20			
	Tanulási terület összórászáma:	62			

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<p><i>Álláskeresés</i></p> <p>Önéletrajz és motivációs levél</p>	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókin- cset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).</p> <p>Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége,</p>	<p>9</p> <p>20</p>		

		<p>képzettsége, képeségei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos úrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az úrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fej- lesztése történik (olvasott szöveg</p>			
--	--	--	--	--	--

		értése), az úrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás készség).			
	„Small talk” – általános társalgás	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csend, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny	11		

		<p>menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</p> <p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartner ek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.</p> <p>Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>			
	Állásinterjú	<p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az</p>	20		

		<p>állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Kitudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosán. A témakör tanulása során</p>			
--	--	--	--	--	--

		elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.			
--	--	---	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	informatika terem
Helyiségek:	informatika terem
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor

Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: A vendégtéri értékesítés alapjai

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret feltehetően egyszerű	Az éttermi alapterítési formái és a szer-	Empátia, odafigyelés	Instrukció alapján	

	terítés- sel, és a szervizteret felkészíti az üze- mletetésre.	viztér előkészítésé- nek műveletei	<p>másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</p> <p>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	részben önállóan	
	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	<p>Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</p> <p>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108				

Turizmus- vendéglátás alapozás						
	Tanulási terület összóraszám:	108				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felszolgáló kabinet, étkeзде
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műve-

leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.				leteket, eljárásokat.
--	--	--	--	-----------------------

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	108				
		Tanulási terület összóraszámja:	108			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	1-3	<i>Gazdasági bejáró</i>	<i>Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
			<i>Tiszta egyenes út elve</i>	<i>Tudja az alapanyagok útját a termelési</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

				<i>folyamat közben.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>4-6</i>	<i>Raktárak</i>	<i>Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.</i>	
	<i>Termelő egység kialakítása, működése</i>	<i>7-9</i>	<i>Előkészítők</i>	<i>Tudja az előkészítők kialakításának és használatának szabályait</i>	
			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítása.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmiszerek,</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és az</i>	

			<i>darabolása.</i>	<i>elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és a az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
			<i>A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja</i>	<i>Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket</i>	

			<p><i>munkafolyamataihoz szükség es megfelelő eszközök, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</i></p>	<p><i>t és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</i></p>	
	<p><i>Hőközlő eljárások I.</i></p>		<p><i>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</i></p>	<p><i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i></p>	
	<p><i>Hőközlő eljárások I.</i></p>		<p><i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi</i></p>	<p><i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok</i></p>	

			<i>szerszámokat.</i>	<i>biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munkarend és</i>	<i>Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</i>	

			tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.		
	Tantárgyi témakör	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	
	Hőközlő eljárások II.	37-108	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	

	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>A receptúr ában szereplő mennyiségeket kiméri.</i>	<i>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.</i>	<i>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhat echnológiai alpműveleteket (sütés, piritás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használ</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők</i>	

			<p>atos fűszerek et, ízesítők et felismer i, arányos an használj a, megkül önbözte ti azokat.</p>	<p>tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>Napi munkáj át a konyhai munkál atokra vonatko zó munka- és tűzvédel mi, egészsé gvédelm i, környez etvédel mi szabály ok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a vendéglátástu rizmus tevékenységei re vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvéde lmi előírásokat és teendőket.</p>	

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat
Az érdemjegy megállapításának módja	----- <i>fent elkészített ételek</i>
	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló 	

- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.		

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108				

		vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.			
	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alapl-veleleteket (előkészít- tő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék- készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszkö- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tész- ta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>108</i>				
		Tanulási terület összórászáma:	<i>108</i>			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	<i>Mérés előkészítés</i>	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása,	12		

	<p><i>Termék készítés</i></p>	<p>idegen nyelvű elnevezései</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</p> <p>Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése - Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás - Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás - Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés - Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes 	<p>96</p>		
--	-------------------------------	---	-----------	--	--

		mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely

Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghőszigetelő
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

A tanulási területek összes óraszám:			

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Alaptészták, élesztős, vajas-leveles, forrázott, hengerelt és egyéb tészták*

17. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Készségek, képeségek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök
-------------------------	-----------	--	--

Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja.
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a mérés folyamatát.	Teljesen önállóan	
Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	
Használja a fűszereket és ízesítő-anyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	

18. Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzem-szerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a baleset-megelőzési és
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	
Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek,	Teljesen önállóan	

	sütők működését.		munkavédelmi szabályokat.
Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan	
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	

19. Ételkészítés-technológiai ismeretek

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja a termékkészítési technológiákat. Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan	

<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az uzsonnasüteményekhez felhasznált tészták készítését, feldolgozását.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>Árukosárból kreatívan cukrászipari termékeket kreál.</p>	<p>Tudja a receptúrákat, ismeri a különböző alaptésztákat. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével termékeket létrehozni.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.</p>	<p>Ismeri a gyümölcs- töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatait. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró- töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs- töltelék és tejszín- krémek készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	

4. Gazdálkodás

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompetenciák
------------------------------	------------------	--	--	---

<p>Árugazdálkodási feladatokat végez.</p>	<p>Ismeri az élelmiszer-típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az áru-rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Pontosság, megbízhatóság</p>	<p>Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon</p>
<p>Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.</p>	<p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termé-</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése</p>

	kek nyersanyagér- tékének és a cukrá- szati késztermékek eladási árának ki- számítását.			
Leltározási felada- tokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasznál ás, nyitókészlet, záró - készlet megállapítá- sát, a megengedett anyagfelhasznál ás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatai- nak bevitele, számí- tások ellenőrzése

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghá- nyadok kiszámítása	28				

<i>Alaptészták, élesztős, vajas-leveles, forrázott, hengerelt és egyéb tészták</i>	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	18				
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása	8				
	Tészták és uzsonnasütemények készítése	33				
	Tészták és sós teasütemények készítése	25				
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	24				
	Édes teasütemények, mézesek készítése	41				
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	25				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	3				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	15				
	Anyaggazdálkodás	10				
	Cukrászati termékek kalkulációja	5				
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		27			
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		18				
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		13				
Tészták és uzsonnasütemények készítése		32				
Tészták és sós teasütemények készítése		29				
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		25				
Édes teasütemények, mézesek készítése		10				
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		15				
Bevonatok készítése, alkalmazása		9				
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		15				
Anyaggazdálkodás		14				
Cukrászati termékek kalkulációja		4				
Munkafolyamatok előkészítése	15					
Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	15					
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	5					
Krémes készítmények előállítása	0					
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	30					
Bonbonok készítése	20					

	Hidegcukrászati termékek készítése	20				
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	15				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	25				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	25				
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	18				
	Anyaggazdálkodás	8				
	Cukrászati termékek kalkulációja	8				
	Elszámoltatás	8				
	Munkafolyamatok előkészítése	16				
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	16				
	Töltelékek, kréms készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása	12				
	Krémes készítmények előállítása	51				
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	45				
	Bonbonok készítése	35				
	Hidegcukrászati termékek készítése	72				
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása	24				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	15				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	12				
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	15				
	Anyaggazdálkodás	10				
	Cukrászati termékek kalkulációja	18				
	Elszámoltatás	10				
	Munkafolyamatok előkészítése	15				
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	15				
	Töltelékek, kréms készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása	6				
	Krémes készítmények előállítása	16				
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	45				
	Bonbonok készítése	42				

	Hidegcukrászati termékek készítése	10				
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása	8				
	Bevonatok készítése, alkalmazása	12				
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	12				
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	22				
	Anyaggazdálkodás	9				
	Cukrászati termékek kalkulációja	18				
	Elszámoltatás	5				
	Munkafolyamatok előkészítése		32			
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése		32			
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása		12			
	Krémes készítmények előállítása		50			
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		45			
	Bonbonok készítése		21			
	Hidegcukrászati termékek készítése		21			
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása		12			
	Bevonatok készítése, alkalmazása		19			
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		15			
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése		21			
	Anyaggazdálkodás		15			
	Cukrászati termékek kalkulációja		19			
	Elszámoltatás		22			
	Munkafolyamatok előkészítése		32			
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése		32			
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása		25			
	Krémes készítmények előállítása		32			
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		45			
	Bonbonok készítése		42			

	Hidegcukrászati termékek készítése		12			
	Különleges táplálkozási igények figye- lembevételével készülő cukrászati termé- kek előállítása		12			
	Bevonatok készítése, alkalmazása		15			
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		15			
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése		15			
	Anyaggazdálkodás		18			
	Cukrászati termékek kalkulációja		18			
	Elszámoltatás		18			
	Munkafolyamatok előkészítése		15			
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése		15			
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása		25			
	Krémes készítmények előállítása		32			
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése		45			
	Bonbonok készítése		42			
	Összes óraszám	1260	1085			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Anyaggazdálkodás		Anyaggazdálkodás	<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	ww)	Az árukészlet ellenőrzése a raktárban	ww)		
	xx)	A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása	xx)		
	yy)	A megrendelőlap és a beérkezett áru	yy)		

		szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése			
	zz)	A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása	zz)		
	aaa)	Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.	aaa)		
	bbb)	Árufelhasználás megállapítása	bbb)		
	ccc)	Áruszükséglet megállapítása	ccc)		
	ddd)	Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése	ddd)		
	Cukrászati termékek kalkulációja		Cukrászati termékek kalkulációja		
	y)	Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével	y)		
	z)	Cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítása	z)		

	aa)	Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása	aa)		
	4.	Számítsa ki minden tésztacsoporthál 1 termék esetében a sütési veszteséget 10 darabra vagy 500 grammra vonatkozóan! Számításait kézzel papíron oldja meg, amit mellékeljen (fotó formájában) a beadandó dolgozatában!			
	5.	A tanulók a projekt során elsajátítandó kompetenciáit a 4. számú melléklet tartalmazza			
	Az 1. számú mellékletben szereplő óraszámokban a következő feladatokat kell végrehajtani:				
	1.	Készítsen el a 2. számú mellékletben szereplő nyersanyagok felhasználásával, a következő tésztacsopotokból cukrászati termékeket.			
	6.	Készítsen el a 2. számú mellékletben szereplő nyersanyagok			

		felhasználásával termékeket.			
	a.	bonbonok			
	b.	tányérdesszertek			
	Az előkészítés és elkészítés során használja a korszerű konyhatechnol ógiai eszközöket és módszereket	(lásd a 3. számú mellékletet)			
	Az előkészítés és elkészítés során készítsen minden részfeladatból (a és b) 1 termékről fázisfotókat. A termék jellegétől és összettségétől függően 5-8 képet.				
	A következőket kell mindenképpen dokumentálni:				
	1.	fotó:	a nyersan anyagokr ól, felhasz nált		

			eszköz ökről		
	2.	fotó:	az előkész ített nyersan anyagokr ól		
	3.	fotó:	az elkészít ésről		
	4.	fotó:	egyenle tes nagysá gban és tömegb en tálalva		
	14.	Cukrászati félkész termékek nyersanyag- értékének kiszámítása mindkét termékcsoport esetében, valamint a termékek eladási árának kiszámítása!			

Értékelés A projekt oktatás során az értékeléskor a KKK-ban meghatározott descriptorok mentén történik az értékelés. Minden projekt végén a projekt felelős értékeli a projekteket egységes szempontok alapján, a tantárgy vagy képzési terület oktatása során fejlesztendő kompetenciáknak megfelelően.

KÉPESSÉGEK, készségek

ISMERETEK

ATTITÚDÖK

AUTONÓMIA
ÉS
FELELŐSSÉG

_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek

_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága

_érzelmi értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések

és mértéke, területei a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén

Képesség, készségek

A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.

Ismeretek

Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.

Attitűd

Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.

Autonómia/felelősség

Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a

saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.

A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse:

100-80%=5 Jeles

79-60%=4 Jó

59-50%=3 közepes

49-40%= 2 elégséges

39%- = 1 elégtelen

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	

	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Bonbonformák ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Mérőberendezések ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprítógépek ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Léghőszigetelő ● Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM/KÖZISMERET NÉLKÜLI TECHNIKUM/

Rendezvényszervezés a vendéglátásban	óraszám
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	8
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	8
Ételek tálalása	35
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17
Nemzetközi ételismeret	0
Büfék összeállítása és tálalása	16
Kalkuláció összeállítása	2
összes gyakorlati óraszám	43
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	5
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0
Árképzés	0
Bizonylatolás	5
Elszámoltatás	0
Készletgazdálkodás	0
összes projekt óraszám	48
Árképzés	6
Bizonylatolás	5
Elszámoltatás	0
Készletgazdálkodás	10
összes projekt óraszám	157
Éttermi tészták készítése	óraszám

Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	30				
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	30				
Ételkészítés-technológiai ismeretek	348				
Sütés II.	0				
Különleges technológiák	0				
Cukrászat	140				
Speciális ételek (mentes, kímélő)	58				
Ételkészítés árukosárból	150				
Ételek tálalása	25				
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0				
Nemzetközi ételismeret	17				
Büfék összeállítása és tálalása	0				
Kalkuláció összeállítása	8				
összes gyakorlati óraszám	403				
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	25				
Az anyagfelhasználás kiszámítása	0				
Árképzés	6				
Bizonylatolás	0				
Elszámoltatás	10				
Készletgazdálkodás	9				
összes projekt óraszám	428				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		KÉPESSÉGEK, készségek	ISMERETEK	ATTITÚDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG

	<p>_terület-általános és terület-specifikus képességek, motoros készségek</p>	<p>_a tudás mélysége, szervezettsége, kiterjedtsége, rugalmassága, formálhatósága</p>	<p>_érzelmi és értékelő viszonyulások, megítélés; vélekedések, nézetek; szándékok, törekvések</p>	<p>mértéke, a társas környezetben való cselekvés dimenziói mentén</p>
<p><u>Képesség, készségek</u></p>				
<p>A készségek és képességek az ismeretalkalmazó tudást jelenti, illetve a procedurális tudás formáit írja le. Ebben az esetben tehát a tudás-kategóriával szemben nem ismeret-jellegű, hanem az ismeret alkalmazására vonatkozó elvárt tanulási eredmények kerülnek megfogalmazásra, ami „a képességeket kognitív (logikai, intuitív és kreatív gondolkodás használata) és gyakorlati (kézügyesség, valamint módszerek, anyagok, eszközök, műszerek használata) szempontból írja le A kognitív képességek jelen esetben azt jelentik, hogy az adott területen adódó feladatoknak, problémáknak megoldásához szükséges eljárásokat mennyire ismeri a tanuló és milyen szinten képes azokat használni (legyen szó rutin-műveletekről vagy akár komplex stratégiákról). A gyakorlati képességekkel kapcsolatos elvárt tanulási eredmények pedig tényleges cselekvések, tevékenységek illetve ezek kivitelezésének képességére irányuló állítások.</p>				
<p><u>Ismeretek</u></p>				
<p>Ebbe a kategóriába az adott szakterülettel kapcsolatos elvárt ismereteket kell leírni. Az itt leírtak azt mutatják meg, hogy adott szinten a tanuló milyen fogalmak, lexikális anyagrészek illetve ezek összefüggéseinek, mint ismereteknek a birtokába kell, hogy jusson. Az ismeret kategóriájába tehát képzetek, fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok tudása tartozik. Ezen ismeretek mélységét és kiterjedését fontos meghatározni és szakma-specifikusan rögzíteni.</p>				
<p><u>Attitűd</u></p>				
<p>Az attitűd érzelmi, emocionális komponens, elkötelezettség, a szakmával, a munkával összefüggő felfogásból adódó kérdések, értékelő viszonyulások összessége. Az attitűdök olyan viselkedési és magatartásformák, amelyek egyaránt vonatkozhatnak a tanulásra és</p>				

	<p>a munkára. Az attitűdök kapcsolódnak a tudáshoz, a képességhez és az önállósághoz. Az attitűd kategóriába olyan megfogalmazások találhatóak, melyek arra utalnak, hogy az illető mennyire érdeklődő, nyitott az adott szakma vagy terület és annak igényes művelése iránt, beleértve azt is, hogy mennyire fogékony az új információk, módszerek megismerésére, milyen hajlandóságot és érzékenységet mutat bizonyos területeken.</p> <p><u>Autonómia/felelősség</u> Minden tevékenységet jellemez az, hogy egy adott személy milyen önállósággal, milyen mértékű felelősségvállalással tudja azt végrehajtani. Azaz miben képes egyéni munkavégzésre, és miben van még szüksége ellenőrzésre, segítségre, illetve miért vállal felelősséget, hogyan vesz részt a társas környezetben zajló tevékenységekben. Milyen felelősségi szinten képes ellátni adott tevékenységeit a hallgató (értve ez alatt a saját illetve mások munkájáért vállalt felelősséget). Itt kell hangot adni továbbá annak, hogy az önállóság vagy éppen az együttműködésre való készség milyen foka várható el az alanytól az adott szakterületi tevékenység elvégzése, kivitelezése során.</p> <p>A szöveges értékelés és pontozás után érdemjeggyel értékeli a projekt felelőse: 100-80%=5 Jeles 79-60%=4 Jó 59-50%=3 közepes 49-40%= 2 elégséges 39%- = 1 elégtelen</p>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantá	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----

Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	szakács műhely
Helyiségek:	szakács műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép

	<ul style="list-style-type: none"> ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumsomagoló gép 																																						
Anyagok és felszerelések:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Főbb nyersanyagok</th> <th>Kiegészítő nyersanyagok</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>borjúcomb</td> <td>citrom</td> </tr> <tr> <td>ecet</td> <td>cukor</td> </tr> <tr> <td>egész jérce</td> <td>étolaj</td> </tr> <tr> <td>élesztő</td> <td>lenmag</td> </tr> <tr> <td>hekk törzs</td> <td>mandula</td> </tr> <tr> <td>hónapos retek</td> <td>olivaolaj</td> </tr> <tr> <td>kenyérliszt</td> <td>porcukor</td> </tr> <tr> <td>kukoricaliszt</td> <td>póréhagyma</td> </tr> <tr> <td>liszt</td> <td>rum</td> </tr> <tr> <td>patiszon</td> <td>sárgabarackíz</td> </tr> <tr> <td>rozsliszt</td> <td>tej 2,8%</td> </tr> <tr> <td>sütőmargarin</td> <td>tojás</td> </tr> <tr> <td>sütőpor</td> <td>tökmag</td> </tr> <tr> <td>szárnyasmáj</td> <td>vaniliás cukor</td> </tr> <tr> <td>teavaj</td> <td></td> </tr> <tr> <td>uborka</td> <td></td> </tr> <tr> <td>vöröshagyma</td> <td></td> </tr> <tr> <td>zöldparadicsom</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok	borjúcomb	citrom	ecet	cukor	egész jérce	étolaj	élesztő	lenmag	hekk törzs	mandula	hónapos retek	olivaolaj	kenyérliszt	porcukor	kukoricaliszt	póréhagyma	liszt	rum	patiszon	sárgabarackíz	rozsliszt	tej 2,8%	sütőmargarin	tojás	sütőpor	tökmag	szárnyasmáj	vaniliás cukor	teavaj		uborka		vöröshagyma		zöldparadicsom	
Főbb nyersanyagok	Kiegészítő nyersanyagok																																						
borjúcomb	citrom																																						
ecet	cukor																																						
egész jérce	étolaj																																						
élesztő	lenmag																																						
hekk törzs	mandula																																						
hónapos retek	olivaolaj																																						
kenyérliszt	porcukor																																						
kukoricaliszt	póréhagyma																																						
liszt	rum																																						
patiszon	sárgabarackíz																																						
rozsliszt	tej 2,8%																																						
sütőmargarin	tojás																																						
sütőpor	tökmag																																						
szárnyasmáj	vaniliás cukor																																						
teavaj																																							
uborka																																							
vöröshagyma																																							
zöldparadicsom																																							
Egyéb speciális feltételek:																																							

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

14. § (6) A szakképző intézmény szakmai programja tartalmazza a szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszereket, ideértve a **projektoktatást** is. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a **tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül** a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A szakképző intézményünk a képzési programját a Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) alapján a Programtantervek (PTT) ajánlásainak figyelembe vételével készítette el. Különös figyelmet fordítottunk az eredményalapú tanulási folyamatra és a KKK-ban meghatározott destriktorokra (képeség, tudás, attitűd és autonómia-felelősség). A képzési programban meghatározott projektek segítségével a tanulók a KKK-ban meghatározott elemek teljesítésével készülnek fel az ágazati alapvizsgára és a szakmai vizsgára.

Képzéseinkre vonatkozó KKK és PTT a www.ikk.hu oldalon elérhető, a turizmus-vendéglátás és a kereskedelem ágazat kiválasztásával.

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

15. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Vendégtéri szaktechnikus
3.	A szakma azonosító száma:	5 1013 23 08
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban:375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

10.	<p>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel.)</p>	
11.	<p>A képzés célja:</p>	<p>A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését.</p> <p>Kínálatot tervez, étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le.</p> <p>Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.</p>
12.	<p>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</p>	

16. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------

<p>Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.</p>	<p>Ismeri a különböző vendéglátó üzlettípusokra vonatkozó szakmai és jogi szabályokat.</p>	<p>Jog követően, a szabályokat maximálisan betartva alakítja ki az üzlet saját működési szabályzatát.</p>	<p>Önállóan képes eligazodni a központi és helyi vendéglátó tevékenységekre vonatkozó szabályozók között.</p>
<p>Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat.</p>	<p>Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árrendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében.</p>	<p>Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árrendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot.</p>	<p>Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonság-technikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket.</p>
<p>Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.</p>	<p>Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.</p>	<p>Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.</p>	<p>A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését.</p>
<p>Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat.</p>	<p>Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát.</p>	<p>Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értékéknél tekint a friss és hiteles információforrásokra.</p>	<p>Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását.</p>

Megrendelések leadása, felvétele, rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.	Tiszteletben tartja az üzleti partnerek kívánságait, messzemenően szem előtt tartja azok érdekeit.	Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.
Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét.	Behatóan ismeri az étlap és itallapírás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.
Alkalmazza az allergén összetevőkre, és az alapvető élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló allergéneket, ezek felhasználásának szabályait, a termelő és értékesítő egységben.	Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását.	Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatosan.
Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.	Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények értelmezését.	Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének beállítására.	Kollégáival történő előzetesen egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően.
Megkötö a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal.	Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerzésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.	A szerződések megkötésekor és az árendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árendeléseket. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására.
Gazdasági mutatókat számol az üzlet	Ismeri a gazdálkodás folyamatának	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését	A vezetők, tulajdonosok

működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.	Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámigényét és a különböző egységek munkaszervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket.	Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.	A vezetői, és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi.
Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel.	A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.
Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.	Behatóan ismeri az étel és italpárosítás, ajánlás, szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-ital párosításra, ajánlásra vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.
Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára,	Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti	Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző	Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier

valamint ételt készít a vendég asztalánál.	ételkészítés lehetőségeivel, szabályaival.	szabályokat és receptúrákat betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket.	műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.
Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján. Felméri az ehhez szükséges munkaerőt és eszközigényt.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.	Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat.	Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit.
Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben.	Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket.	Az árak kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégkör lehetőségeit.	A vezető, és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi és korrigálja a napi árakat.
Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat, a vállalkozás készleteivel kapcsolatban. Elszámoltat.	Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait.	Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására.
Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális	Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen	A kommunikáció során munkatársaival, és az üzleti partnerekkel empatikusan,	Betartja és kollégáival

feladatokról, együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is.	nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet mindennapi működésére vonatkozóan.	udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.	betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.
Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.	Teljeskörűen ismeri a munkaidő beosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban elfogadott munkaidő rendszereket.	A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.	A munka-időbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszebb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket.
Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.	Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól elvárható munka minőségét és mennyiségét.	A betanítás és felügyelet, irányítás során empatikusan viselkedik a munkavállalókkal.	Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért.
Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában megjelenő új információkat.	Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő információkat, az információkhoz való hozzáférés és releváns felhasználási módjait.	Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a szakmai innovációra, újdonságokra.	Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a hiányosságaik pótlásában.
Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi, szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során.	Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE *Munka világa*

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalma zza saját karriercéljait.	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití- vumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai Megfogalmaz za saját karriercéljait.	
	Szakképzési mun- kaviszonyt létesít.	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és formai követel- ményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Teljesen önállóan reális megfogalma- zására. Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében	
	Felismeri, megne- vezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláske- resési technikákat.	Teljesen önállóan	visz- szafogott. Elkötele- zett a szabályos Szakképzési mun- kaviszonyt létesít. Instrukció alapján részben önállóan foglalkoztatás mel- lett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére	Internetes álláskere- sési portálokon információkat ke- res, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14		.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5			
	Munkajogi alapismeretek	5			
	Munkaviszony létesítése	5			
	Munkánélküliség	3			
	Alapvető szakmai elvárások	9			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			
Tanulási terület összórászáma:		72			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	Kommunikáció a munkahelyen	<p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>Kommunikáció fogalma, célja, feladata</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p> <p>Nonverbális jelek és típusai</p>	30		

		<p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Verbális jelek, szóbeli kommunikáció</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Írásbeli kommunikáció és fajtái</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Munkahelyi kommunikáció</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Üzleti kommunikáció és fajtái</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Viselkedéskultúra és jelentősége</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Illem, etikett, protokoll</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Személyiségtípusok, vendégtípusok</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p>			
--	--	---	--	--	--

		Kommunikációs eszközök és használatuk			
	Munkaviszony	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása, a munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>	10		
	Munka és jog	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés,</p>	15		

		<p>egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
	Álláskeresés és munkanélküliség	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések</p> <p>Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe</p> <p>Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok</p> <p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek</p>	17		

		adatbázisába történő jelentkezés			
--	--	----------------------------------	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	rövid írásbeli és szóbeli számonkérés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>teszt, fogalmak számonkérése</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	minden projekthez egy-egy jegy	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	számítógép
Anyagok és felszerelések:	nincs
Egyéb speciális feltételek:	nincs

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: IKT a vendéglátásba

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

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázat- és szöveges dokumentumok	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségi szinten használ.

	készít és módosít.			rendeltetésszerűen, a a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	
	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletkezelési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14		
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			
	Digitális eszközök a turizmusban	27			

Tanulási terület összórászáma:

72

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett
	<i>Vendéglátós programok alkalmazása</i>	<p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük</p> <p>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)</p>	36		<i>képi számlák, kalkulációs kártya készítése</i>
	<i>Szállodai front offic</i>	<p>A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk</p>	27		

		<p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai</p>			
		<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követel- ményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz- nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p>			

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	az órán végzett munkák kiértékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>számítógépen.</i>
	Projekt-feladat	<i>menükártya, számla készítés, megrendelés elküldése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		<i>nincs</i>
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	számítógép, vendéglátós és szállodai szoftverek	
Helyiségek:	számítógép terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:	-----	

3.1. A tanulási területre tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
---------------	--------------------------	-----------	---	--	---

Internetes állaskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az állaskere- sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdetők vagy állás-	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja állaskereséshez használni az inter- netes böngészőket és állaskereső portá- lokat, és ezek segít- ségével képes
---	---	-------------------	--	--

álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív késégeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédproduktív). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	szakmájának, végzettségének, késégeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állásajánlatához igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tudja írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése

<p>álláskeresés folyamatának figyelem- bevételével.</p>				<p>és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.</p>
<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho- z megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelke- zik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>

Az állásinterjún, az állásinterjúra érkező zéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkező zéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
---	---	-------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Munkavállalás idegen nyelven</i>	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	11				
	Önéletrajz és motivációs levél	20				
	„Small talk” – általános társalgás	11				
	Állásinterjú	20				

Tanulási terület összóraszám:	62				
-------------------------------	----	--	--	--	--

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<i>Álláskereső</i>	A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókin- cset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).	9		
	Önéletrajz és motivációs levél	Képessé válik a szakmájához kapcsolódó	20		

		<p>álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás készség).</p>			
	<p>„Small talk” – általános társalgás</p>	<p>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben</p>	11		

		<p>részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</p> <p>Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív</p>			
--	--	--	--	--	--

		részvétel szabályait, fordulatait.			
	Állásinterjú	A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a	20		

		<p>munkalehetősége król, munkakörülmény ekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erős- ségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolato- san. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran hasz- nált kifejezéseket.</p>			
--	--	--	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>informatikai</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	a feladatok folyamatos javítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>önéletraj készítés</i>
	Projekt-feladat	<i>önéletraj motivációs levél készítése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		-----
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----	
Tárgyi feltételek	informatika terem	
Helyiségek:	informatika terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép, projektor	
Anyagok és felszerelések:	-----	
Egyéb speciális feltételek:		

5. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: A vendégtéri értékesítés alapjai

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógust használ.
	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
	A vendégteret felte- rítési egyszerű terítés- sel, és a szervizteret	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás	Instrukció alapján részben önállóan	

	felkészíti az üze- mletésre.		Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása		
	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108				

Turizmus- vendéglátás alapozás						
	Tanulási terület összóraszám:		108			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Éttermi terítés	A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniiai előírások.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Éttermi terítés	Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Felszolgálási módok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	Eszközök előkészítése, italok és ételek felszolgálása	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Az italkeveréshez szükséges eszközök elsajátítása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Kevert italok készítése	Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervírozása.	10	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	A különleges műveletek eszközeinek megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek	Flambírozás, saláta keverés, szeletelés technikájának megismerése.	5	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Vendég asztalánál végzendő	Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása.	8	<i>Napi projekt</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	különleges műveletek				
--	-----------------------------	--	--	--	--

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos munkavégzés
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	
	Projekt-feladat <i>Gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Felhasználó kabinet, étkeзде
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak

	<ul style="list-style-type: none"> • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ

TANULÁSI

TERÜLET

MEGNEVEZÉSE:.....

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, felismeri, megnevezi leírja az alapfűszereket és az alapízeket.
	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.

6.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Ételkészítés</i>	Ételkészítés alapjai	108				

			<i>Termelő helyek</i>	<i>Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait</i>	
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉ GEK, KÉSZSÉ GEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>1-12</i>	<i>Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítás a.</i>	<i>Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.</i>	
			<i>Növényi eredetű élelmiszerek, darabolása.</i>	<i>Tudja az alapanyagok jellegének és a az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>13-24</i>	<i>Állati eredetű</i>	<i>Tudja az alapanyagok</i>	

			<i>élelmiszerek előkészítése</i>	<i>jellegének és a az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.</i>	
			<i>A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja</i>	<i>Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon</i>	
	<i>Alapanyagok előkészítése</i>	<i>25-27</i>	<i>Projekt záró</i>		
	<i>Projekt</i>	<i>Óraszám</i>	<i>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</i>	<i>ISMERETEK</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükség</i>	<i>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok</i>	

			<p>es megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</p>	<p>használati lehetőségeit.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások I.</p>		<p>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások I.</p>		<p>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi</p>	<p>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok</p>	

			<i>szerszámokat.</i>	<i>biztonságos használatát.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, ízjellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások I.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra</i>	<i>Ismeri a vendéglátás turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és</i>	

			<p>vonatkozó munkai és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.</p>	<p>tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</p>	
	<p>Tantárgyi témakör</p>	<p>Óraszám</p>	<p>KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK</p>	<p>ISMERETEK</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>	<p>37-108</p>	<p>Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.</p>	

			<p>eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.</p>		
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	
	<p>Hőközlő eljárások II.</p>		<p>Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.</p>	<p>Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.</p>	

	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Konyhat echnológiai alpműveleteket (sütés, pirítás, grillezés) végez.</i>	<i>Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.</i>	<i>Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságai val, íz jellemzőivel tisztában van.</i>	
	<i>Hőközlő eljárások II.</i>		<i>Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatko</i>	<i>Ismeri a vendéglátás turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi,</i>	

			zó munka- és tűzvédel mi, egészsé gvédelm i, környez etvédel mi szabály ok, előírás ok alapján végzi.	környezetvéde lmi előírásokat és teendőket.	

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos az ételek és műveletek értékelése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>fent elkészített ételek</i>

Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat
-------------------------------------	---

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
<ul style="list-style-type: none"> ● Bain marie ● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő ● Egyetemes konyhagép ● Elektromos kisgépek ● Főző-sütőedények ● Főzőüst ● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok 	

<ul style="list-style-type: none"> ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép 	
Helyiségek:	tankonyha
Eszközök és berendezések:	ua
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Turisztikai és szálláshelyi ismeretek alapjai*

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján,	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának		

	a saját régiójában.		megismerésére, elsősorban saját régiójában		
	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet . Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.		

7.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszama				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108				

	Tanulási terület összórászáma:	108				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Magyarország természeti értékei, épített örökségei és egyéb vonzerői	Magyarország tavai, folyói, gyógy és termálvizei, barlangjai, nemzeti parkjai, hegységei Magyarország várai, templomai, ismert épületei Magyarországon megrendezésre kerülő fesztiválok, kulturális rendezvények Nemzeti fejlesztési stratégia	21	-	Pl. Önállóan végezhető
	Világörökségi helyszínek Magyarországon	Világörökségi és várományosi helyszínek Magyarországon	12		
	Egy adott turizmus forma bemutatása Magyarországon	Turizmus formái az utazás motívuma, egy adott ország szempontjából, a forgalom iránya szerint, szervezési és támogatási szempontból, az igénybe	44		

		vett közlekedési eszköz szerint és minőségi szempontból.			
	<i>Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye szálláshelyei</i>	SZ-SZ-B megye szálláshelyei (falusi szálláshely, szálloda, vendégház, panzió, kemping)	31		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos munkavégzés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív Nincs	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	

Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

8. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:...Cukrászati tevékenység

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

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának meg- felelően kiméri.	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tározás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Cukrászati alapmű- veleteket (előkészí- tő, tésztakész	Anyagok és eszkö- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert	Instrukció alapján részben önállóan		

	zító, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkesztő, befejező) végez.	omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
<i>TÉVA</i> <i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>Cukrászati tevékenység</i>	<i>108</i>				
		Tanulási terület összórása:	<i>108</i>			

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

		<p>készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <ul style="list-style-type: none"> – Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás – Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés – Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása 			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>nincs</i>			

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és készítmény kiértékelésre kerül	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>termék készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	cukrász műhely
Helyiségek:	cukrász műhely
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Szilikon formák, lapok • Bonbonformák • Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok • Főzőberendezések • Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések • Mérőberendezések • Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések

	<ul style="list-style-type: none"> • Fagylaltgépek • Botmixer • Aprítógépek • Asztali gyúró, keverő, habverő, gép • Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) • Sütő, és kelesztő berendezések • Léghűtő
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Értékesítés tevékenység

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatokat felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségi szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz- igényét, technikai háttérét és munka- erő- szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő- beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz- lomány, technikai háttér és munkaerő- szükséglet rögzíté- séhez szükséges éttermi szoftverek készségi szintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		

A rendezvény végén fizetési a vend- éget, majd elszámol a bevétellel az egy- ség felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszá- molás jogi, ügyvite- li folyamatát, sza- bályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításo- kat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszá- moltató éttermi szoftverek készség- szintű ismerete
---	---	-------------------	--	--

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		10.	11.			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés</i> <i>tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök	Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása				
	Rendezvények típusai, fajtái	12				
	Értékesítés folyamata	17				
	Kommunikáció a vendéggel	4				
	Rendezvény logisztika	10				
	Rendezvény bonyolítása	10				

Felzolgálási ismeretek	33				
Felzolgálás lebonyolítása	33				
Konyhatechnológiai alapismeretek	39				
Ételkészítési ismeretek	58				
Italismeret és felzolgálásuk szabályai	68				
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	10				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	10				
	304				
Beszerezés	2				
Raktározás	3				
Termelés	6				
Százalék számítás, mértékegység átváltások	1				
Árképzés	7				
Vállalkozási formák	2				
Alapvető munkajogi és adózási formák	2				
	23				
Tanulási terület összóraszám:	327				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	-	- a rendezvény előtti feladatokra o rendezvény felvétele o tájékoztatás, tájékozódás	12		

		<ul style="list-style-type: none"> o ajánlat adása a megrendelőnek (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o megrendelés véglegesítése (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o emlékeztető készítése o rendezvényösszesítő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel 	96		
--	--	---	----	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/ interaktív	-----		

	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávégep gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfeltevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Értékesítés II. tevékenység

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
Rendezvénnytípustól függően alkalmazza a különböző értéke- sítési formákat és alakítja ki a munka- köröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendez- vényekhez szüksé- ges munkaköröket.	Teljesen önállóan		

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatokat felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségi szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz- igényét, technikai háttérét és munka- erő- szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő- beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz- lomány, technikai háttér és munkaerő- szükséglet rögzíté- séhez szükséges éttermi szoftverek készségi szintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		

A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete
--	---	-------------------	--	---

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés II. tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása				
	Rendezvények típusai, fajtái	12				
	Értékesítés folyamata	17				
	Kommunikáció a vendéggel	4				
	Rendezvény logisztika	10				
	Rendezvény bonyolítása	10				

		ő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) <ul style="list-style-type: none"> o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek <ul style="list-style-type: none"> o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok <ul style="list-style-type: none"> o vendégek fogadása o ellátás o lebonyolítása <ul style="list-style-type: none"> o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel <ul style="list-style-type: none"> o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése <ul style="list-style-type: none"> o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok <ul style="list-style-type: none"> o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás 			
--	--	---	--	--	--

		<input type="radio"/> értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése <input type="radio"/> jelentés készítése <input type="radio"/> archiválás			

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-----	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és feladat után	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----

Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfeltevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----

Egyéb speciális feltételek:

Tanulási terület: Étterem működése

A projekt során elsajátítandó kompetenciák:

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
A beszerzési árak- ból az árrésre vo- natkozó elvárások- nak megfelelően kiszámítja az eladá- si árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást .	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgá- lási díj fogalmát és alkal- mazásának szabá- lyait.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szer- vezeti egységek munkatársaival pedig konstruktí- v együttműködésre törekszik. Beosztott munkatár- sai irányában támogató, következetes és motiváló.	Az árak beállítását számítógépes al- kalmazással végzi.
A bevétel és a be- szerzési érték adata- iból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költség- szintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás- ban kiszámítja a költségszinteket.
Számítógépes al- kalmazásban meg- tervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és idő- távokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás- ban megtervezi a bevételt.

<p>Az értékesítés során a számla- és nyug- taadás bizonylatait kiállítja, a pénzesz- közöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.</p>	<p>Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénz- kezelés, valamint az átvett bevétel el- számolásának sza- bályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>A törvények és a munkahely belső szabályainak betar- tására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságok- kal történő együtt- működés legmegfe- lelőbb formáját.</p>	<p>A számlázó- és kasszagépek, vala- mint a banki POS- terminálok segítsé- gével végzi el a feladatokat.</p>
<p>A rendezvényérté- kesítés szerződéses feltételeinek megfe- lelően hitelszámlát készít.</p>	<p>Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényér- tékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltéte- lekre vonatkozó jogokat és kötele- zettségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Számítógépes al- kalmazást használ a hitelszámla elkészí- tésére.</p>
<p>Szakhatósági ellen- őrzés során együtt- működik a hatóság- gal.</p>	<p>Ismeri a szakható- sági ellenőrzés menetét.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>A szükséges eszkö- zökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megta- lálásában, kiválasz- tásában,</p>	<p>Ismeri az álláskere- sés és a munkaerő pótlásának eszköz- és</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével</p>

és betanítá- sában. A foglalkoz- tatás törvényi sza- bályainak betartása- val készíti el a be- osztott munkavállá- lók munka- és sza- badságbeosztását. Megtervezi a bére- ket.	szabályrendsze- rét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számítá- sokat és törvényi szabályozást.			oldja meg az álláskeresés és a toborzás, kiképzés feladatait. Az inter- net segítségével követi a törvényi szabályozás válto- zásait.
Beosztott munkatár- sait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a területe üzemen- derdjait, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Ismeri a sztenderdi- zálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazáso- kat használ.
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevétele- l.	Ismeri a vállalkozás indításához szüksé- ges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevé- telének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		
A marketingmix elemeivel megter- vezi és végrehajtja az	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az	Teljesen önállóan	Törekszik ismerete- inek naprakészen tartására. Külső kommunikációjáb- an mindenkor az	Információszerzé- s, szűrés és rendszer- zés online források- ból

üzletszerzési tevékenységet.	üzlet marketingcéljait.		üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan		
Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan		
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan	kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	

A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Étterem működése</i>	Tantárgyi témakörök	Étterem működése				
	Rendezvény bonyolítása	6				
	Elszámolás, fizettetés	20				
	Felzolgálási ismeretek	16				
	Felzolgálás lebonyolítása	16				

Fizetési módok	4				
Ételkészítési ismeretek	50				
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	8				
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	8				
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	28				
Italok készítésének szabályai	10				
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	10				
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	11				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	5				
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	4				
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	2				
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	11				
Gasztroesemények az online térben	7				
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	5				
Ügyvitel a vendéglátásban	13				
Árképzés	13				
Jövedelmezőség	22				
Elszámoltatás	14				
Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések	11				
Önéletrajz és motivációs levél	20				
"Small talk" - általános társalgás	11				
Állásinterjú	20				
Tanulási terület összóraszám:	246				
A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					

		<p>és írja le az elkészítési módját!</p> <ul style="list-style-type: none"> - készítsen el legalább 2-2 fajta alkoholos és alkoholmentes italt, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - Írja le a gyakorlati munkahelyén található borválasztékot és jellemezze azokat! (6 féle bort jellemezzen: borvidék, elkészítésének technológiája, pincészetek alapján) - Készítse el az italpultban található italok leltárát! Írja le, hogy milyen leltártípusokat ismer, kik kezdeményezhetik a felmérést! Az ön által végzett leltárt vesse össze a gépi nyilvántartással és állapítsa meg a leltáreredményt! 			
Értékelés					

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-----	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és feladat után	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír koci vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:...*Értékesítés tevékenység*

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák

Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségi szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-igényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készségi szintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		

	lyait.			
A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete

. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14.			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés</i> <i>tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök	Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása				
	Rendezvények típusai, fajtái	25				
	Értékesítés folyamata	32				

Kommunikáció a vendéggel	14				
Rendezvény logisztika	20				
Rendezvény bonyolítása	10				
Felszolgálási ismeretek	54				
Felszolgálás lebonyolítása	54				
Konyhatechnológiai alapismeretek	65				
Ételkészítési ismeretek	85				
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	89				
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	120				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	20				
Beszerezés	20				
Raktározás	30				
Termelés	45				
Százalék számítás, mértékegység átváltások	12				
Árképzés	54				
Vállalkozási formák	54				
Alapvető munkajogi és adózási formák	25				
Tanulási terület összóraszám:	721				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	-	- a rendezvény előtti feladatokra	12	Pl. projekthét	Pl. Önállóan végezhető

		<ul style="list-style-type: none"> o rendezvény felvétele o tájékoztatás, tájékozódás o ajánlat adása a megrendelőnek (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o megrendelés véglegesítése (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o emlékeztető készítése o rendezvényösszesítő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása 	96		
--	--	---	----	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után			

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-----
	Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök

	<ul style="list-style-type: none"> • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: ...Értékesítés II. tevékenység

Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség mértéke	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Általános és szak- mához kötődő digitális kompe- tenciák
--------------------------------	------------------	--	--	---

Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a rendezvényekhez szükséges munkaköröket.	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabályait.	Teljesen önállóan		Rendezvény-nyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készsége szintű ismerete
Felméri az adott rendezvény eszköz-igényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszköz-állomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készsége szintű ismerete
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		

	lyait.			
A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetető és elszámoltató éttermi szoftverek készség-szintű ismerete

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>TÉVA</i> <i>Értékesítés II. tevékenység</i>	Tantárgyi témakörök	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása			
	Rendezvények típusai, fajtái	35	12			
	Értékesítés folyamata	22	17			

Kommunikáció a vendéggel	9	4			
Rendezvény logisztika	25	10			
Rendezvény bonyolítása	25	10			
Felszolgálási ismeretek	45	33			
Felszolgálás lebonyolítása	45	33			
Konyhatechnológiai alapismeretek	54	39			
Ételkészítési ismeretek	65	58			
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	85	68			
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	35	10			
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	35	10			
Tanulási terület összórászáma:	512	304			

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

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>
	-	- a rendezvény előtti feladatokra o rendezvény felvétele o tájékoztatás, tájékozódás o ajánlat adása a megrendelőnek (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt) o megrendelés véglegesítése (pontos ételek-italok megnevezése kellő adagszámmal együtt)	12		

		<ul style="list-style-type: none"> o emlékeztető készítése o rendezvényösszesítő elkészítése (kézzel készített terem alaprajzot tartalmazzon) o forgatókönyv elkészítése o diszpozíció elkészítése o munkamegbeszélés o előkészítő műveletek o lebonyolítás előtti ellenőrzés - Rendezvény alatti feladatok o vendégek fogadása o ellátás lebonyolítása o folyamatos kapcsolattartás a megrendelővel o a vendégek folyamatos figyelemmel kísérése o a menetrend figyelemmel kísérése o a számla elkészítése o elköszönés a vendégektől 	96		
--	--	---	----	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Rendezvény utáni feladatok o rendrakás o elszámolás, elszámoltatás o értékelés, minősítés <input type="checkbox"/> üzlet munkájának minősítése <input type="checkbox"/> dolgozók munkájának minősítése o jelentés készítése o archiválás 			

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	-----
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	folyamatos minden művelet és feladat után
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív

	Projekt-feladat <i>munkaterv készítés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	-----

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> ● Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák ● Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó

	<ul style="list-style-type: none"> • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

Tanulási terület: Étterem működése

A projekt során elsajátítandó kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást.	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálási díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik.	Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
A bevétel és a beszerzési értékadataiból kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásban kiszámítja a költségszinteket.

Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan	Beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
Az értékesítés során a számla- és nyugtadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Ismeri a számla- és nyugtadás, a pénzkezelés, valamint az átvett bevétel elszámolásának szabályait.	Teljesen önállóan		A számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok segítségével végzi el a feladatokat.
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényértékesítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.	Teljesen önállóan		Számítógépes alkalmazást használ a hitelszámla elkészítésére.
Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Ismeri a szakhatósági ellenőrzés menetét.	Teljesen önállóan		

<p>A szükséges eszköz- zökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megta- lálásában, kiválasz- tásában, és betanítá- sában. A foglalkoz- tatás törvényi sza- bályainak betartása- val készíti el a be- osztott munkavállá- lók munka- és sza- badságbeosztását. Megtervezi a bére- ket.</p>	<p>Ismeri az álláskere- sés és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendsze- rét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számítá- sokat és törvényi szabályozást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével oldja meg az álláskeresés és a toborzás, kiképzés feladatait. Az inter- net segítségével követi a törvényi szabályozás válto- zásait.</p>
<p>Beosztott munkatár- sait irányítja és motiválja. Csapatot épít.</p>	<p>Ismeri a vezetési alapelveket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Elkészíti a területe üzemelési szten- derdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.</p>	<p>Ismeri a sztenderdi- zálás folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Irodai alkalmazáso- kat használ.</p>
<p>Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételel.</p>	<p>Ismeri a vállalkozás indításához szüksé- ges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevé-</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

	telének lehetőségeit.			
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteket naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan		
Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan		

A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan	kérdésekhez. Sze- mélyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásá- nak panaszmentes lebonyolításában.	
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyo- lítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokollá- ris előírásokat.	Teljesen önállóan		
A kiemelt vendé- gekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk sza- bályait.	Teljesen önállóan		
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetisé- gi előírások és szo- kások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallá- si, nemzeti és nem- zetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		13	14			
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				

TÉVA Étterem működése	Tantárgyi témakörök	Étterem működése			
	Rendezvény bonyolítása	6			
Elszámolás, fizettetés	20				
Felhasználói ismeretek	16				
Felhasználás lebonyolítása	16				
Fizetési módok	4				
Ételkészítési ismeretek	50				
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	8				
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	8				
Italismeret és felhasználásuk szabályai	28				
Italok készítésének szabályai	10				
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	10				
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	11				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	5				
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	4				
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	2				
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	11				
Gasztróesemények az online térben	7				
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	5				
Ügyvitel a vendéglátásban	13				
Árképzés	13				
Jövedelmezőség	22				
Elszámoltatás	14				
Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések	11				

		<p>csillagos éttermek felsorolása után hasonlítsa össze őket.</p> <ul style="list-style-type: none"> - készítsen legalább 5 féle kávékülönlegességet, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - készítsen el legalább 2-2 fajta alkoholos és alkoholmentes italt, melyet fotóval illusztráljon és írja le az elkészítési módját! - Írja le a gyakorlati munkahelyén található borválasztékot és jellemezze azokat! (6 féle bort jellemezzen: borvidék, elkészítésének technológiája, pincészetek alapján) - Készítse el az italpultban található italok leltárát! Írja le, hogy milyen leltártípusokat ismer, kik kezdeményezhetik a felmérést! Az ön által végzett leltárt vesse össze a gépi nyilvántartással és 			
--	--	---	--	--	--

		állapítsa meg a leltáreredményt!			
Értékelés					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		-----			
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		folyamatos minden művelet és feladat után			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli/ interaktív	-----		
		Projekt-feladat	<i>munkaterv készítés</i>		
Az érdemjegy megállapításának módja		tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat			

Személyi feltételek-----	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-----
Tárgyi feltételek	étterem
Helyiségek:	étterem
Eszközök és berendezések:	<ul style="list-style-type: none"> • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva

	<ul style="list-style-type: none"> ● Alapterítéshez szükséges eszközök poharak ● Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök ● Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány ● Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök ● Számítógép nyomtatóval ● Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) ● Díszterítéshez szükséges eszközök ● Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök ● Evőeszközök és tálalóeszközök ● Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) ● Különleges éttermi eszközök ● Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) ● Tányér melegen tartó ● Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök ● Elektronikus rendelésfelvevő rendszer ● Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
Anyagok és felszerelések:	-----
Egyéb speciális feltételek:	-----

TURISZTIKAI TECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM/OKLEVELES TECHNIKUS KÉPZÉSRE VONATKOZÓ KIEGÉSZÍTÉSE A NYÍREGYHÁZI
EGYETEMMEL KÖTÖTT EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁS ÉRTELMEBEN

Az okleveles technikus képzésben résztvevő tanulók a 13. évfolyamon a Nyíregyházi Egyetem oktatói által tanított tantárgyai, és annak tartalma:

Tantárgy kódja	Tantárgy neve	Tantárgyleírás	A kialakítandó kompetenciák leírása
BAI0115	Szállodaismeret	<p>A kereskedelmi szálláshelyek fajtái, fogalma, csoportosítása. A szálláshelyek osztályozása és azok sajátosságai. Az elszállásolás, ellátás, egyéb szolgáltatások. A szállodai tevékenység tárgyi feltételei. A szálláshely épülete, az ezzel kapcsolatos előírások, elvárások. A szállodai helyiség és berendezései, felszerelés tárgyai, a vendégfogadás, az egyéb és járulékos szolgáltatások helyiségei és eszközei. A szállodai menedzsment speciális feladatai, rendszere. A szállodai személyzettel szemben támasztott követelmények. A szállodai szervezet. Szervezeti modellek a szállodaiparban. A szobakiadás és a kapcsolódó szállodai szolgáltatások értékesítése. A szobakiadással kapcsolatos földszinti és emeleti tevékenységek, munkakörök és azok feladatai. A szálláshelyi vendéglátás jogszabályai, higiénés előírások. A vendégfogadás fázisai és feladatai. A Front Office és a Housekeeping. A szállodai gyógyászati tevékenység feltételei. A wellness szálloda tárgyi és személyi feltételei. Egységes hatékonysági mutatók és definíciók a szállodaiparban.</p>	<p>Tudás: A megtanult ismeretanyag szakmai magabiztosságot ad, képes a folyamatokat logikusan felépíteni, adekvát metakommunikáció, konfliktusmegoldó készség, motiváló készség. Képesség: Kapcsolat kialakító készség, rugalmasság, áttekinthető képesség, szervező készség, probléma megoldás. Attitűd: Elhivatottság, elkötelezettség, megbízhatóság kompetenciák javulnak. Önállóság, felelősség: A hallgatók képessé válnak egy szálláshelyen önálló munkakör betöltésére.</p>

BTV2201	Egészség- és ökoturizmus	<p>Megismerik az egészség- és ökoturizmus területén megjelenő vendégek szolgáltatás iránti igényeit. Az egészségturizmus fogalma. Az ökoturizmus fogalma és filozófiája. A természeti adottságok egészségturisztikai szerepe. A Kárpát-medence termálturisztikai adottságai. Hazánk termálvizei és turisztikai hasznosításuk. Az egészség- és ökoturisztikai szolgáltatások típusai. Wellness, fitness, spa és gyógyturisztikai szolgáltatások. Az ökoturizmus kapcsolódási területei, a természetvédelmi jogszabályok. Nemzeti parkok, tanösvények, erdei iskolák, ökoturisztikai táborok. Ökoturizmus és környezeti nevelés. Ifjúsági turizmus és erdei iskolák szervezése. Ökoturizmus a régió vízfolyásain. Bioturisztikai gazdaságok, biotermékek a turisztikai rendezvényeken. A falusi, az öko- és a bioturizmus hatása egymásra, térségi lehetőségei. Az egészség- és ökoturizmus nemzetközi trendjei, fejlődési irányok. Esettanulmányok.</p>	<p>Ismeri a projektekben, szervezetekben való együttműködés szabályait. Ismeri a turisztikai ágazat működésének alapelveit, sajátosságait, kapcsolódásait. Képes a szakirodalom önálló feldolgozására. Képes hatékonyan kommunikálni írásban és szóban. Képes következtetéseket levonni és azokat érveivel együtt világosan kommunikálni szakmai és laikus közönségnek egyaránt. Képes a szakterület informatikai ismereteinek alkalmazására. Fogékony az új ismeretekre, nyitott az együttműködésre. Környezettudatos és gyakorlatorientált szemléletű.</p>
BAI0105	Szabadidőturizmus	<p>A tárgy keretein belül a hallgató megismerheti a szabadidő különböző elméleteit, a mai társadalmi értékrend és a szabadidő viszonyrendszerét. Bemutatja a jellegzetes szabadidős tevékenységeket. Felvázolja a sportlétesítmények, a kulturális intézmények, természetvédelmi területek és a szabadidős turizmus kapcsolatát.</p>	<p>Tudás: A hallgató ismeri és érti a különböző szabadidős tevékenységeket és a közöttük lévő különbségeket. Képesség: A hallgató képes lesz megtervezni saját szabadidős tevékenységeit. Attitűd: A hallgató fogékonyvá válik új szabadidős tevékenységek kipróbálására. Felelősség, autonómia: A hallgató javaslatokat tesz új típusú, eddig széles körben nem ismert szabadidős tevékenységekre.</p>

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS/KÖZISMERET NÉLKÜLI TECHNIKUM/ÁGAZATI ALAPOKTATÁS 13. ÉVFOLYAM 1. FÉLÉV

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	pr ojekt 1	pr ojekt 2	pr ojekt 3	pr ojekt 4	pr ojekt 5	pr ojekt 6	pr ojekt 7	pr ojekt 8	pr ojekt 9	pr ojekt 10	pr ojekt 11	pr ojekt 12	pr ojekt 13	pr ojekt 14	pr ojekt 15	pr ojekt 16	pr ojekt 17	pr ojekt 18	pr ojekt 19	pr ojekt 20	pr ojekt 21	pr ojekt 22	pr ojekt 23	pr ojekt 24	pr ojekt 25	pr ojekt 26
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	Az ételkészítő és alapjai	108	18	18	36	36																						
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	A cukrászati termelés alapjai	108					10	15	25	58																		
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	A vendégtéri értékesítő és alapjai	108																20	32	36	20							
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108									12	8	10	6	24	12	26	10										
Turizmus-vendéglátás	Munkavállalói ismeretek	Álláskeresés	5																									1	1

2.	Alapanyagok előkészítése
3.	Hőközlő eljárások 1.
4.	Hőközlő eljárások 2.
5.	Hőközlő eljárások 3.
6.	Cukrász termelő kialakítása, működtetése
7.	Cukrászati alapanyagok előkészítése
8.	alaptészta készítése
9.	Magyarország természeti értékei
10.	Nemzeti Fejlesztési Stratégia 2030, kiemelt fejlesztési területek
11.	Szállodatípusok
12.	Egyéb szálláshelyek
13.	A turizmus formái
14.	Világörökségi helyszínek Magyarországon
15.	Szálláshelyek tárgyi és személyi feltételei
16.	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye turisztikai értékei és szálláshely szolgáltatásai
17.	Éttermi terítés
18.	Kevert italok elkészítése
19.	Ételek, italok szakszerű felszolgálása
20.	Vendég asztalánál végzendő különleges műveletek
21.	Digitális eszközök és éttermi szoftverek
22.	Menükártyakészítés
23.	Vendéglátás és turizmus területén alkalmazott weboldalak elemzése
24.	Szállodai szoftverek és helyfoglaló rendszerek
25.	Kommunikáció a munkahelyen
26.	Munkaviszony
27.	Munka és jog
28.	Álláskeresés és munkanélküliség

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS/ KÖZISMERETNÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYU KÉPZÉS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	13. ÉVFOLYAM Projekt			Tantárgyi témakörök	Óraszám	14. ÉVFOLYAM Projekt			Álláskezdés Európában
				Üzleten belüli rendezvény lebonyolítása	Üzleten kívüli rendezvény lebonyolítása	Rendezvényekhez kapcsolódó gazdasági tevékenységek			Étterem szakszerű üzemeltetése	Étterem működésének egynapos gazdasági elemzése	Étterem működésének egy hónapos gazdasági elemzése	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Rendezvények típusai, fajtái	28	10	10	8	Rendezvény lebonyolítása	30	10	10	10	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Értékesítés és folyamat	29	12	12	5	Elszámolás, fizettetés	40	16	12	12	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Kommunikáció a vendéggel	10	4	4	2	Felhasználói ismeretek	44	44	0	0	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Rendezvény logisztika	16	4	8	4	Felhasználás lebonyolítása	44	44	0	0	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Rendezvény lebonyolítása	28	8	8	12	Fizetési módok	12	4	4	4	

Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Felhasználói ismeretek	48	20	20	8	Konyhatechnológiai alapismeretek	20	20	0	0
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Felhasználás lebonyolítása	40	18	18	4	Ételkészítési ismeretek	80	48	16	16
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Ételkészítési ismeretek	30	12	12	6	Italismeret és felszolgálások szabályai	90	40	25	25
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Betekintés a csúcsgasztrónómiába, fine dining	12	4	4	4	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	22	10	6	6
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	12	4	4	4	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	6	2	2	2

Vendégtéri- szaktechnikus	Értékesít és szervezés e	Italismer et és felszolgál ásuk szabályai	45	20	20	5	Sommelier feladatána k marketing vonat- kozásai	2	2	0	0	
Vendégtéri- szaktechnikus	Értékesít és szervezés e	Italok készítésé nek szabályai	35	16	16	3	Vendéglát ó egységek online tevékenys é- gének elemzése	10	2	4	4	
Vendégtéri- szaktechnikus	Értékesít és szervezés e	Ételek és italok párosítás a, étrend összeállít ás	35	15	15	5	Gasztroese mények az online térben	6	2	2	2	
Vendégtéri- szaktechnikus	Értékesít és szervezés e	Étel és ital érzékeny ségek, intoleran ciák, allergiák	8	4	4	0	Hírlevelek szerkeszté se és marketing vonatkozá sai	6	2	2	2	

Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	18	6	6	6	Jövedelmezőség	20	4	8	8
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Beszerezés	12	3	3	6	Elszámoltatás	16	4	6	6
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Raktározás	12	3	3	6	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	20	4	8	8
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Termelés	15	3	3	9	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	102	22	40	40
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Ügyvitel a vendéglátásban	25	4	4	17	Létszám- és bér gazdálkodás	24	8	8	8

Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Százalék számítás, mértékegység átváltások	30	5	5	20	Vezetés a gyakorlatban	18	6	6	6	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Árképzés	31	5	5	21	Vállalkozás indítása	32	12	10	10	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Vállalkozási formák	15	3	3	9	Marketing	60	20	20	20	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Alapvető munkajogi és adózási formák	20	3	3	14	Viselkedés és üzleti protokoll	34	34	0	0	
Vendégtérszaktechnikus	Értékesítés és szervezés	Gazdálkodás a bevételkel	22	2	2	18	A vendégasztalánál készíthető ételek	98	98	0	0	

Vendégtéri- szaktechnikus	Értékesít és szervezés e				Munkaszer vezés az értékesítés lehetséges helyszínein	94	22	36	36	
Vendégtéri- szaktechnikus	Munkavá llás idegen nyelven				Az álláshirdet és lépései, álláshirdet ések	11	0	0	0	
Vendégtéri- szaktechnikus	Munkavá llás idegen nyelven				Önéletrajz és motivációs levél	20	0	0	0	
Vendégtéri- szaktechnikus	Munkavá llás idegen nyelven				"Small talk" - általános társalgás	11	0	0	0	
Vendégtéri- szaktechnikus	Munkavá llás idegen nyelven				Állásinterj ú	20	0	0	0	

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYU KÉPZÉS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	13. ÉVFOLYAM							14. ÉVFOLYAM								
			Óraszám	projekt 1.	projekt 2.	projekt 3.	projekt 4.	projekt 5.	projekt 7.	Tantárgyi témakörök	Óraszám	projekt 6.	projekt 8.	Tantárgyi témakörök	Óraszám	projekt 9.	projekt 10.	projekt 11.
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Előkészítés	8	2	2	2	2	0	0	Sütés II.	30	30	0	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	34	8	13	13
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alapműveletek, fűszerezés, ízesíté	8	2	2	2	2	0	0	Különleges technológiák	25	25	0	Anyagkészlet- és eszközgazdálkodás	106	35	36	35
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	8	2	2	2	2	0	0	Cukrászat	63	0	63	Létszám és bér gazdálkodás	34	11	11	12
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alapkészítmények	4	1	1	1	1	0	0	Speciális ételek (mentes, kímélő)	30	0	30	Vezetés a gyakorlatban	19	3	8	8

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Sűrítési eljárások	9	3	3	3	0	0	0	Ételkészítés árukosárból	60	0	60	Vállalkozás indítása	34	34	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Bundázási eljárások	15	0	0	0	15	0	0	Nemzetközi ételismeret	17	0	17	Marketing	80	80	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Mártások	10	0	2	2	6	0	0	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	6	3	3	Viselkedés és üzleti protokoll	44	44	0	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Kéziszerszámok	20	6	3	4	7	0	0	Kalkuláció összeállítása	10	2	8	Konyhavezetési ismeretek	182	0	182	0
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Hűtő- és fagyasztóberendezések	20	5	5	5	5	0	0	Az anyagfelhasználás kiszámítása	4	2	2	Élelmezés vezetői ismeretek	88	0	0	88
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Főző- és sütőberendezések	20	5	5	5	5	0	0	Árképzés	4	2	2	Gazdálkodás a bevételekkel	49	13	18	18

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Egyéb berendezések és gépek	12	3	3	3	3	0	0	Bizonylatolás	4	2	2				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Főzés	73	58	15	0	0	0	0	Elszámoltatás	3	0	3				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Gőzölés	40	0	40	0	0	0	0	Készletgazdálkodás	4	2	2				
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Párolás	49	0	0	49	0	0	0								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Sütés I.	77	0	0	0	77	0	0								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10	3	2	2	3	0	0								

Szakács szaktechni kus - emeltszint ú képzés	Termelé s szervezé se	Szezonál is alapanya gok használa ta	8	2	2	2	2	0	0								
Szakács szaktechni kus - emeltszint ú képzés	Termelé s szervezé se	Heti menük összeállí tása	8	2	2	2	2	0	0								
Szakács szaktechni kus - emeltszint ú képzés	Termelé s szervezé se	Alkalmi menük összeállí tása	10	3	2	2	3	0	0								
Szakács szaktechni kus - emeltszint ú képzés	Termelé s szervezé se	Áruátvét el	8	2	2	2	2	0	0								
Szakács szaktechni kus - emeltszint ú képzés	Termelé s szervezé se	Árugazd álkodási szoftver ek használa ta	36	9	9	9	9	0	0								

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Élelmiszer-és árukészlet ellenőrzése	4	1	1	1	1	0	0								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8	2	2	2	2	0	0								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Raktározás	16	4	4	4	4	0	0								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Töltelékárak (kolbászok, terrinek, pástétók, galantinok)	11	0	0	0	0	11	0								

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Pékáruk és cukrászati alaptészták	13	0	0	0	0	13	0								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Savanyítás, tartósítás	7	0	0	0	0	7	0								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	12	0	0	0	0	9	3								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17	0	0	0	0	0	17								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Büfék összeállítása és tálalása	16	0	0	0	0	0	16								
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Kalkuláció összeállítása	3	0	0	0	0	1	2								

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Az anyagfelhasználás kiszámítása	4	0	0	0	0	2	2									
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Árképzés	5	0	0	0	0	3	2									
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Bizonylatolás	2	0	0	0	0	0	2									
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Elszámoltatás	3	0	0	0	0	0	3									
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Termelés szervezése	Készletgazdálkodás	2	0	0	0	0	0	2									
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven													Az álláshirdet és lépései, álláshirdetések	11			

Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven												Önéletrajz és motivációs levél	20			
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven												"Small talk" - általános társalgás	11			
Szakács szaktechnikus - emeltszintű képzés	Munkavállalás idegen nyelven												Állásinterjú	20			

PROJEKTEK ELNEVEZÉSE:

száma	megnevezés
1	Főzési folyamatok az ételek készítése során
2	Korszerű technológia a gasztronómiában
3	Magyar konyha jellegzetes párolási technikái
4	Változatos sütési eljárások a húsételek készítésében
5	Nyersanyagok tartósítása
6	Éttermi tészták jellegzetes hőközlési eljárásai
7	Rendezvényszervezés a vendéglátásban
8	Ételkészítés árukosárból
9	Vendéglátó egység beindítása
10	Konyhavezetés
11	Közétkeztetés
12	Álláskeresés Európában

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS

Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	13. ÉVFOLYAM Projekt				14. ÉVFOLYAM Projekt						
				Alaptészták: élesztős, forrázott, hengerelt, vajas, leveles, egyéb	Felvert+Omlós tészták	Kikészített sütemények: torták+szalétek	Kikészített sütemények: minyonyók, desszertek, csemegék	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Teasütemény	Hidegcukrászati termékek+különleges	bonbon + tányérdesszertek	Tejszínhabos készítmények + krémek	Állás és Európa
Cukrász-szaktechnikus	Termelés és szervezése	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	176	44	44	44	44	Munkafolyamatok előkészítése	62	15	15	16	16	

Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Cukrásza ti berendez ések, gépek és készü- lékek kezelése	88	22	22	22	22	Cukrászat i berendez ések, gépek és készü- lékek kezelése	62	15	15	16	16
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Tölteléke k, krémek készítése , gyümöl- csök, zöldsége k tartósítás a	96	24	24	24	24	Tölteléke k, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítás a	36	9	9	9	9
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Tészták és uzsonnas ütemény ek készítése	136	34	34	34	34	Tészták és uzsonnas ütemény ek készítése	48	12	12	12	12
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Tészták és sós teasütem ények készítése	136	34	34	34	34	Tészták és sós teasütem ények készítése	36	9	9	9	9

Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Krémes készítme nyek előállítás a	56	14	14	14	14	Krémes készítme nyek előállítása	38	6	6	6	20
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Édes teasütem ények, mézesek készítése	96	24	24	24	24	Édes teasütem ények, mézesek készítése	55	25	10	10	10
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Felverték és hagyomá nyos cukrászat i terméke k készítése	88	22	22	22	22	Felverték és hagyomá nyos cukrászati termékek készítése	118	30	30	29	29
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Bevonat ok készítése , alkalmaz ása	52	13	13	13	13	Nemzetk özi cukrászati termékek készítése	184	34	50	50	50
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Cukrásza ti terméke k egyszerű díszítése, tálalása	88	22	22	22	22	Bonbono k készítése	62	10	10	32	10

Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Anyaggaz dálkodás	88	22	22	22	22	Hidegcukr ászati termékek készítése	62	10	30	10	10
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése	Cukrásza ti terméke k kalkuláci ója	52	13	13	13	13	Különle s táplálkoz ási igények figye lembevét elével készülő cukrászati termé kek előállítás	31	2	25	2	2
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése							Bevonato k készítése, alkalmazá sa	18	3	3	6	6
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése							Cukrászat i termékek egyszerű díszítése, tálalása	18	3	5	5	5

Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése						Cukrászat i termékek tervezése , különlege s díszítése	38	5	11	11	11
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése						Anyaggaz dálkodás	18	3	5	5	5
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése						Cukrászat i termékek kalkuláció ja	26	5	7	7	7
Cukrász- szaktechnikus	Termel és szervez ése						Elszámolt atás	18	3	5	5	5
Cukrász- szaktechnikus	Munka vállás idegen nyelven						Az állásirde tés lépései, állásirde tések	11				
Cukrász- szaktechnikus	Munka vállás idegen nyelven						Önéletraj z és motiváció s levél	20				

Cukrász- szaktechnikus	Munka vállás idegen nyelven							"Small talk" - általános társalgás	11					
Cukrász- szaktechnikus	Munka vállás idegen nyelven							Állásinterj ú	20					

TURISZTIKAI SZAKTECHNIKUS/TURISZTIKAI SZERVEZŐ ÉRTÉKESÍTŐ/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYÚ KÉPZÉS

			Projekt 13. évfolyam									Projekt 14. évfolyam					
Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óra szám	Stressz helyzetek az iskolai életben és kezelések	Fogyasztói magatartások a család / ismerősök körében	Viselkedés az üzleti életben	Viselkedéskultúra a magyarok által kedvelt desztinációkban	Az utazás szerepe a személyiségfejlésben	A jó turisztikai szervező tulajdonságai	Mi befolyásolja a fogyasztói magatartást?	Utazási ajánlat bemutatása	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Állástkeresés	Felkészülés az állásinterrjúra	Hangolódjunk rá az állásinterrjúra!
Turisztikai-technikus	Üzleti kommunikáció idegen nyelven	Bevezetés a pszichológiába	27	12	2	2	2	6	1	1	1	Munkavállalás idegen nyelven	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	11	9	0	2
Turisztikai-technikus	Üzleti kommunikáció idegen nyelven	Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció	27	5	2	10	1	0	5	2	2	Munkavállalás idegen nyelven	Önéletrajz és motivációs levél	20	2	16	2

Turisztikai-technikus	Üzleti kommunikáció idegen nyelven	Fogyasztói magatartás	54	0	17	2	17	4	0	10	6	Munkavállalás idegen nyelven	„Small talk” – általános társalgás	11	1	4	4
				Marketing alapjai	Reklám a turizmusban és a vendéglátásban	Személyes eladás a turizmusban	Turisztikai rendezvények marketingje					Munkavállalás idegen nyelven	Állásinterjú	20	0	2	0
Turisztikai-technikus	Marketing	Marketingkommunikáció	6	2	1	1	2								Személyes eladás a vendéglátásban	Tegyéltét és beszélj róla	A közösségi média bevonja a hagyományos reklámot
Turisztikai-technikus	Marketing	Reklám	8	2	4	0	2					Marketing	Személyes eladás	12	9	0	1
Turisztikai-technikus	Marketing	Személyes eladás	6	2	0	4	0					Marketing	PR - Public Relation	8	1	5	1

Turisztikai-technikus	Marketing	Eladásösztönzés	16	2	4	5	5				Marketing	Moderen marketingkommunikációs eszközök	18	4	5	5
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Utazásszervezés		A turizmus rendszere és környezete	Utazásszervezés és értékesítés alapjai	Közlekedés az idegenforgalomban	Kiegészítő utazásiirodai tevékenységek				Marketing	Direkt marketing	6	0	2	2
			8	2	4	1	1			Marketing	Közösségi média	28	2	10	12	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Utazásszervezés - kereslet és kínálat	12	4	4	2	2						Hogyan látnak miniket a külföldiek?	Magyarország SWOT analízise	Brandek a vendéglátásban és a turizmusban	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Turisztikai árualap	22	5	8	5	4				Turizmus marketing és protokoll	A marketing alapjai	7	2		2

Turisztikai-technikus	Turizmus-szervezés	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők	15		2	2	9	2	
Turisztikai-technikus	Turizmus-szervezés	Globális helyfoglalási rendszerek	15		4	4	4	3	
Turisztikai-technikus	Turizmus-szervezés	Szállásközvetítő oldalak	15		3	2	2	8	
Turisztikai-technikus	Turizmus-szervezés	Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok	15		1	1	6	7	

Turizmus-marketing és protokoll	Marketing stratégia		9	1				2	
Turizmus-marketing és protokoll	Szervezeti marketing		7	1				4	5
Turizmus-marketing és protokoll	Piacutatás		7	3				1	2
Turizmus-marketing és protokoll	Brandmarketing		7	1				4	1

Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Magyarország világörökségi helyszínei	6					
				2	2	2	0	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Árualapok az utazásszervezésben	72					
				20	22	8	22	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei	36					
				4	12	8	12	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Pénzforgalmi dokumentumok	24					
				2	6	4	12	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Az áfa a turizmus különböző területein	24					
				2	8	8	6	

Turizmus marketing és protokoll	Turizmus marketing		31	10			3	
						8		
Turizmus marketing és protokoll	Etikett és protokoll		41					
				15		6	5	
Turizmus marketing és protokoll	Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll		15					
				1		3	3	
				Beutaztatás I		Beutaztatás II	Kiutaztatás I	
Turizmus szervezés	Az utazásszervezés számítási		108	24			24	
						30		

Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Az utazásszervezés számításai	36					
				8	12	8	8	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Elszámolások	24					
				4	4	12	4	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Nyilvántartások	12					
				2	3	3	4	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Szerződések	12					
				2	3	3	4	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Forgatókönyv	12					
				2	8	2	6	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Jegyzőkönyv	12					
				1	2	3	6	
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Idegenvezetői jelentés	9					
				1	3	3	2	

Turizmus szervezés	Elszámolások		4			4	
		18			5		
Turizmus szervezés	Utókalkuláció		24			24	
		108			30		
Turizmus szervezés	Gazdasági elemzések		4			4	
		18			5		
Turizmus szervezés	Nyilvántartások		3			3	
		12			3		
Turizmus szervezés	Szerződések		3			3	
		12			3		
Turizmus szervezés	Forgatókönyv		3			3	
		12			3		
			Hogyan lehet sikeres az üzleti	Hungarikumok-nemzeti büszkeségeink	Turisztikai termékek-kiaknázatlan lehetőségek		

Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Részvételi jegy	9	1	2	3	3
				Bevételgazdálkodás			
Turisztikai-technikus	Turizmus szervezés	Bevételgazdálkodás	36	36			
Turisztikai-technikus							
Turisztikai-technikus							
Turisztikai-technikus							

			életben?			
Turizmus szervezés	Bevételgazdálkodás	52	28	0	12	
Turizmus szervezés	Létszám- és bér-gazdálkodás	88	44	0	22	
Turizmus szervezés	Vezetés a gyakorlatban	10	0	0	0	
Turizmus szervezés	Vállalkozás indítása	93	30	20	20	
Turizmus szervezés	Kulturális turizmus	31	0	20	11	
Turizmus szervezés	Egészség-turizmus	31	0	20	11	

Turisztikai-technikus		
Turisztikai-technikus		
Turisztikai-technikus		

Turizmus szervezés	Bor- és gasztroturizmus	31	0	20	11
Turizmus szervezés	Hungarikumok	42	0	30	12
Turizmus szervezés	Vonzások, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén	82	12	35	35

CUKRÁSZ/SZAKKÉPZŐ ISKOLA/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/ALAPOZÓ OKTATÁS

Tanulási terület	Tanulási téma	Tantárgyi témakörök	Ajánlott órászám	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	pr	
				oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje	oje
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	Az ételkészítés alapjai	36	6	6	12	12																							
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	A cukrászati termelés alapjai	36					3	5	9	19																			
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	A vendégtéri értékesítés alapjai	36																6	9	9	12								
Turizmus-vendéglátás alapozás	Turisztikai és vendéglátó alapozó	A turisztikai és szállás	36									3	3	6	3	6	6	6	3											

CUKRÁSZ/SZAKKÉPZŐ ISKOLA/KÖZISMERET NÉLKÜLI KÉPZÉS/SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

Projekt 10. ÉVFOLYAM									Projekt 11.ÉVFOLYAM							
Tanulási terület	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Alaptészták: élesztős, forrázott, hengerelt, vajas, leveles, egyéb	Felvert+Omlós tészták	Kikészített sütemények: torták+szeletek	Kikészített sütemények: minyonok, desszertek, csemegék	Tantárgy	Tantárgyi témakörök	Óraszám	Tea sütemény	Hidegcukrászati termékek +különleges	bonbon + tányérszertek	Tejszínhabos készítmények + krémesek	Állás	Euro
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	113	28	28	30	27	Cukrász-termelési feladat	Munkafolyamatok előkészítése	62	15	16	15	16		
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati berendezések, gépek és készülőlékek kezelése	72	18	18	18	18	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati berendezések, gépek és készülőlékek kezelése	62	15	16	15	16		
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	43	8	8	14	13	Cukrász-termelési feladat	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	23	5	6	6	6		
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Tészták és uzsonnasütemények készítése	130	33	35	30	32	Cukrász-termelési feladat	Krémes készítmények előállítása	82	0	16	16	50		

Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Tészták és sós teasütemények készítése	107	25	25	28	29	Cukrász-termelési feladat	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	165	30	45	45	45
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	84	24	6	25	25	Cukrász-termelési feladat	Bonbonok készítése	67	0	25	42	0
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Édes teasütemények, mézések készítése	101	41	40	10	10	Cukrász-termelési feladat	Hidegcukrászati termékek készítése	72	0	72	0	0
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	95	25	25	30	15	Cukrász-termelési feladat	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás	36	4	24	4	4
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Bevonatok készítése, alkalmazása	24	3	3	9	9	Cukrász-termelési feladat	Bevonatok készítése, alkalmazása	23	5	6	6	6
Cukrász - középszintű képzés	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	59	15	14	15	15	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	23	5	6	6	6
Cukrász - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Anyaggazdálkodás	54	10	10	20	14	Cukrász-termelési feladat	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	36	9	9	9	9
Cukrász - középszintű képzés	Gazdasági feladatok	Cukrászati termékek kalkulációja	18	5	4	5	4	Gazdasági feladatok	Anyaggazdálkodás	18	4	5	4	5
								Gazdasági feladatok	Cukrászati termékek kalkulációja	26	4	9	9	4
								Gazdasági feladatok	Elszámoltatás	18	4	5	4	5

Munkavállalás idegnyelven	Az álláshirdetés lépései, álláshirdetések	11					
Munkavállalás idegnyelven	Önéletrajz és motivációs levél	20					
Munkavállalás idegnyelven	"Small talk" - általános társalgás	11					
Munkavállalás idegnyelven	Állásinterjú	20					

Az ágazati alapoktatásban a projektek tartalmi elemei:

Tantárgyi témakör	óraszám	óra témája	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
Álláskeresés és	1-5 óra	Karrierlehetőségek feltérképezése : önismeret, reális célkitűzések	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemzőit	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét	Teljesen önállóan meg tudja határozni, hogy mit szeretne.
		Helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	sait, annak pozitívumait. Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	érintő változások nyomán követésére.	
		Szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete				
		Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok				

		<p>Közösségi portálok szerepe, a kapcsolati hálózat fontossága, EURES, munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés</p>				
Munkajogi alapsmeretek	6-10 óra	<p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p>	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	<p>Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét</p>	
		<p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p>				

		<p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p>				
		<p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p>				

		<p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>				
Munkaviszony létesítése	11-15 óra	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés és a munkaszerződés tartalmi formai követelményei.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. A próbaidő</p>	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	<p>Önismérete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét</p> <p>érintő változások nyomán követésére.</p>	

		<p>A munkavállaló és munkáltató alapvető jogai és kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés és módosítása, a munkaviszony megszüntetése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő, a munkadíjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p>				
Munkanélküliség	16-18 óra	<p>Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái</p>			<p>Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabéréért</p>	

		<p>Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség - támogatások)</p>			<p>érintő változások nyomon követésére.</p>	
<p>Alapvető szakmai elvárások</p>	<p>19-27 óra</p>	<p>Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás), Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)</p>			<p>Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.</p>	
		<p>A turizmus-vendéglátás munkakörei</p>				
		<p>A dolgozókkal szemben támasztott követelmények, központi előírások</p>				
		<p>Szakképesítéshez és egyéb feltételekhez kötött tevékenységek</p>				

	A dolgozó személyével kapcsolatos elvárások, jellembeli, magatartásbeli elvárások, adottságok, szakmai ismeretek			Munkája során információcserére és munkatársai val együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.
	A dolgozó személyével kapcsolatos elvárások, jellembeli, magatartásbeli elvárások, adottságok, szakmai ismeretek	Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszerződés tartalmát. Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	A tanulószervezés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	
	Egészségügyi követelmények	Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és	Udvarias és előzékeny.
	A munkaviszony és szereplői, jogok, köteleességek, a munkatörvénykönyvről		normák	
	Munkaszerződés tartalmi, formai követelményei			Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.

		A tanuló szerződés és		A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei		
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	28-63 óra	Kommunikáció fogalma, célja, feladata	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetben tartására.	
		Kommunikáció fogalma, célja, feladata	Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	normák		
		A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük			Munkája során információcsere és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	
		A kommunikáció nyelvi modelljei, értelmezésük		A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei		
		A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya			Udvarias és előzékeny.	
		A kommunikáció típusai, csatornái, kódjai, iránya				

		Nonverbális jelek és típusai			Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.
		Nonverbális jelek és típusai			
		Verbális jelek, szóbeli kommunikáció			
		Verbális jelek, szóbeli kommunikáció			
		Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása			
		Kapcsolatfelvétel, kapcsolat tartása, kapcsolat lezárása			
		Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása			
		Szóbeli és írásbeli kommunikáció összehasonlítása			
		Írásbeli kommunikáció és fajtái			
		Írásbeli kommunikáció és fajtái			

		Munkahelyi kommunikáció			
		Munkahelyi kommunikáció			
		Üzleti kommunikáció és fajtái			
		Üzleti kommunikáció és fajtái			
		Viselkedéskultúra és jelentősége			
		Viselkedéskultúra és jelentősége			
		Illem, etikett, protokoll			
		Illem, etikett, protokoll			
		Személyiségtipusok, vendégtípusok			
		Személyiségtipusok, vendégtípusok			
		Modern kommunikációs csatornák			
		Modern kommunikációs csatornák			
		Kommunikációs eszközök és használatuk			
		Kommunikációs eszközök és használatuk			

		A sikeres kommunikáció feltételei				
		A sikeres kommunikáció feltételei				
		Kommunikációs félreértések, problémamegoldás				
		Kommunikációs félreértések, problémamegoldás				
		Helyzetgyakorlatok				
		Helyzetgyakorlatok				
Munkabiztonság és egészségvédelem	64-72 óra	Munkavédelmi alapismeretek (fogalma, területei, feladatai, előírások)	Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	
		Védőeszközök, munkaruha, védőruha, munkabiztonsági oktatás	Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi		

		Munkahelyek kialakítása, létesítési követelmények (közlekedés, szociális helységek, padlózat, világítás, szellőztetés, hőmérséklet, zaj, elektromos berendezések)	követelményeket.	Munkája során információcsere és munkatársai val együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.
		Tűzvédelmi alapismeretek (tűzvédelmi osztályok, tűzoltási módok, oltóanyagok, tűzoltó készülékek, berendezések, tűz jelzése, tűzvédelmi oktatás)		
		Anyagmozgatás, környezetvédelem		
		Munkavégzés személyi feltételei, higiéniai szabályok (orvosi alkalmassági vizsgálatok, munkavédelmi oktatás stb)		
				Udvarias és előzőkeny.

		Veszélyforrások a munkahelyen			Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
		Munkavédelmi jogi alapismeretek				
		Munkahelyi balesetek (kivizsgálásuk, nyilvántartásuk, bejelentése, érdekképviselést), elsősegélynyújtási alapismeretek				
Tantárgyi témakör	Projekt megnevezés és	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
A vendégtéri értékesítés alapjai baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások.	Éttermi terítés	1-20 óra	Megismeri, felismeri a baleseti forrásokat és a higiéniai veszélyforrásokat.	Az eszközök és a berendezések balesetmentes használata.	Betartja a HACCP szabályait. A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása.	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az eszközök megóvására.
Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések,			Megismeri, felismeri a munkájához használt eszközöket.	Szakszerűen tudja felhelyezni az szükséges eszközöket, a különböző terítési formákhoz. (egyszerű, reggeli terítés)	Betartja a különböző terítési formák szabályait.	Önállóan elvégzi a terítési műveleteket.

bútorzat, textíliák.						
Tantárgyi témakör	Projekt megnevezés és	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
Az italkeverés hez szükséges eszközök elsajátítás a.	Kevert italok készítés e	21-52 óra	Megismeri, felismeri az italkeveréshez szükséges eszközöket.	Az eszközök és a berendezések balesetmentes használata.	Betartja a higiéné szabályait. A szakma írott és íratlan szabályainak a tisztelőben tartása.	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az eszközök megóvására.
Kevert italokhoz szükséges alapanyagok megismerése.			Az italkeveréshez szükséges alapanyagok használata.	Alapanyagok szerint csoportosítja a különböző kevert italokat.	Betartja az italkeverés szabályait.	A rábízott nyersanyagokat felelősségteljesen használja.
Eszközök és alapanyagok előkészítése. Kevert italok elkészítése és szervizálása.			Megismeri, felismeri a munkájához használt eszközöket.	Szakszerűen tudja használni az szükséges alapanyagokat és az eszközöket.	Az italkeverés szabályait figyelembe véve készíti el az italokat.	Önállóan elvégzi az italkeverési műveleteket.
Tantárgyi témakör	Projekt megnevezés és	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
A felszolgáláshoz szükséges eszközök elsajátítás a.	Ételek, italok szakszerű felszolgálása	53-88 óra	Megismeri, felismeri a felszolgáláshoz szükséges eszközöket.	Az eszközök és a berendezések balesetmentes használata.	Betartja a higiéné szabályait. A szakma írott és íratlan szabályainak a	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az eszközök megóvására.

					tiszteletben tartása.	
<i>Felhasználási módok megismerése.</i>			A felhasználási módok elsajátítása.	Megkülönbözteti a felhasználási módokat.	Betartja a felhasználás szabályait.	A rábízott eszközöket felelősségteljesen használja.
<i>Eszközök előkészítése, italok és ételek felhasználása</i>			Megfelelően alkalmazza az eszközöket.	Szakszerűen tudja használni a felhasználási módokat.	A felhasználás szabályait figyelembe véve szervíroz.	Önállóan elvégzi az felhasználási műveleteket.
Tantárgyi témakör	Projekt megnevezés és	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITŰDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
<i>A különleges műveletek eszközeinek megismerése.</i>	<i>Vendégasztalánál végzendő különleges műveletek</i>	89-108 óra	Megismeri, felismeri a felhasználáshoz szükséges eszközöket.	Az eszközök és a berendezések balesetmentes használata.	Betartja a higiénés szabályait. A szakmai írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása.	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az eszközök megóvására.
<i>Flambírozás, salátakeverés, szelvényelés technikájának megismerése.</i>			A különleges éttermi munkák elsajátítása.	Megismeri a különböző munkafolyamatokat.	Betartja a szakmai szabályokat.	A rábízott eszközöket felelősségteljesen használja.
<i>Eszközök előkészítése, műveletek gyakorlása</i>			Megismeri, felismeri a munkájához használt eszközöket.	Szakszerűen tudja használni az szükséges eszközöket.	A felhasználás szabályait figyelembe véve szervíroz.	Önállóan elvégzi a különleges műveleteket.
Tantárgyi témakör	Projekt megnevezés és	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITŰDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	Termelőegység kialakítása, működése	1-3 óra	Gazdasági bejáró	Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..	A tevékenység során szem előtt tartja a szakmai követelményeit.	Munkája során szabályosan a higiéniai szabályok betartása mellett használja.

			Tiszta egyenes út elve	Tudja az alapanyagok útját a termelési folyamat közben.	A munkavégzés során szem előtt tartja a szakmai és a higiénia szabályait a munkavégzés közben..	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
Az ételkészítés alapjai	Termelő egység kialakítása, működése	4-6 óra	Raktárak	Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.	Pontosan betartja a szakmai és a higiénia szabályait a raktárak kialakítása és használata közben	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
Az ételkészítés alapjai	Termelő egység kialakítása, működése	7-9 óra	Előkészítők	Tudja az előkészítők kialakításának és használatának szabályait	Pontosan betartja a szakmai és a higiénia szabályait az előkészítők kialakítása és használata közben	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására
			Termelőhelyek	Tudja a termelőhelyek kialakításának és használatának szabályait	Pontosan betartja a szakmai és a higiénia szabályait a termelőhelyek kialakítása és használata közben	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására
Tantárgyi témakör	Projekt megnevezés és	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG

Az ételkészítés alapjai	Alapanyagok előkészítése	10-12 óra	Növényi eredetű élelmiszerek, tisztítása.	Tudja, hogy az előkészítendő alapanyagok mely részét kell eltávolítani. Az alapanyagok tulajdonságainak megfelelően választja ki a tisztítási folyamatot.	A tevékenység során szem előtt tartja a gazdaságos tisztítás.	Munkálya során felelősséget vállal a balesetmentes munkavégzés folyamatára. A rá bízott alapanyagok minőségét megőrzi.
			Növényi eredetű élelmiszerek, darabolása.	Tudja az alapanyagok jellegének és a az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.	A munkavégzés során szem előtt tartja a gazdaságos technológia betartását.	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
Az ételkészítés alapjai	Alapanyagok előkészítése	13-24 óra	Állati eredetű élelmiszerek előkészítése	Tudja az alapanyagok jellegének és a az elkészítendő ételekhez szükséges darabolási, formázási módokat.	A munkavégzés során szem előtt tartja a gazdaságos technológia betartását	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására
			A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja	Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon	Pontosan betartja a egyéb berendezések és gépek működtetésével kapcsolatos szabályokat	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges egyéb berendezéseket és gépeket.
Az ételkészítés alapjai	Alapanyagok előkészítése	25-27 óra	Projekt záró			
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG

Az ételkészítés alapjai	Hőközlő eljárások I.	1-36 óra	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
Az ételkészítés alapjai			A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
Az ételkészítés alapjai			Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

Az ételkészítés alapjai			Konyhatechnológiai alpműveleteket (főzés, párolás) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.
Az ételkészítés alapjai			Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

Az ételkészítés alapjai			Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátástudományos tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
Tantárgyi témakör	Tantárgyi témakör	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
Az ételkészítés alapjai	Hőközlő eljárások II.	37-72 óra	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
Az ételkészítés alapjai			A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és őrztartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
Az ételkészítés alapjai			Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri az alapanyagok előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

Az ételkészítés alapjai			Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, pírítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.
Az ételkészítés alapjai			Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

Az ételkészítés alapjai			Napi munkáját a konyhai munkálatokra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
-------------------------	--	--	--	---	---	--

Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
A cukrászati termelés alapjai	Termelő egység kialakítása, működése	1-3 óra	Gazdasági bejáró	Tudja, a gazdasági bejáró helyét, szerepét, kialakításának szempontjait..	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma követelményeit .	Munkája során szabályosan a higiéniai szabályok betartása mellett használja.
			Tiszta egyenes út elve	Tudja az alapanyagok útját a termelési folyamat közben.	A munkavégzés során szem előtt tartja a szakmai és a higiénia szabályait a munkavégzés közben..	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
A cukrászati termelés alapjai	Termelő egység kialakítása, működése	4-6 óra	Raktárak	Tudja, raktározás szabályait, kialakítását.	Pontosan betartja a szakmai és a higiénia szabályait a raktárak kialakítása és használata közben	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSSÉG
A cukrászati termelés alapjai	Alapanyagok előkészítése	7-9 óra	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és	Tudja és ismeri a cukrászati nyersanyagok tárolását.	Higiéniai és minőségi követelmények betartása	Munkája során felelősséget vállal a balesetmentes munkavégzés

			minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Minőségre vonatkozó követelményeket Mérési műveleteket Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltását Tárazást		folyamatára. A rábízott alapanyagok minőségét megőrzi.
			Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri	Tudja és ismeri a cukrászati nyersanyagok tárolását. Minőségre vonatkozó követelményeket Mérési műveleteket Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltását Tárazást	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma követelményeit	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
A cukrászati termelés alapjai	Alapanyagok előkészítése	10-12 óra	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri	Tudja és ismeri a cukrászati nyersanyagok tárolását. Minőségre vonatkozó követelményeket Mérési műveleteket Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltását Tárazást	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma követelményeit	Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására

			A tevékenység során egyéb berendezéseket szakszerűen használja	Tudja, hogy a technológia helyes elvégzéséhez milyen egyéb berendezéseket -gépeket használjon	Pontosan betartja a egyéb berendezések és gépek működtetésével kapcsolatos szabályokat	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges egyéb berendezéseket és gépeket.			
A cukrászati termelés alapjai	Alaptészták készítése, omlós tészták, felverték	13-15 óra	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait	Együttműködési készség, higiéniai és minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megővására.			
A cukrászati termelés alapjai	Alaptészták készítése, omlós tészták, felverték	16-18 óra	Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségek átváltását.	Együttműködési készség, higiéniai és minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megővására.			
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	Alaptészták készítése, omlós tészták, felverték	19-21 óra	Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Együttműködési készség, higiéniai és minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megővására.
			KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÜDÖK	AUTONÓMIA ÉS FELELŐSÉG			

A cukrászati termelés alapjai	Alaptészták készítése, omlós tészták, felvertek	22-24 óra	Töltelékeket, krémekeket készít. Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcstöltelékeket, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült és egyéb töltelékek készítését.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megővására.
		25-27 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megővására.
A cukrászati termelés alapjai	Alaptészták készítése, omlós tészták, felvertek	28-30 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészták készítését, a tésztákból készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megővására.
		31-42 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket.

				műveleteket végez.		Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
A cukrászati termelés alapjai	Alaptészták készítése, omlós tészták, felvertek	43-54 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
	Alaptészták készítése, omlós tészták, felvert, forrázott tészták	55-66 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészták készítését, a tésztákból készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
	Alaptészták készítése, omlós tészták, felvert, forrázott tészták	67-78 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészták készítését, a tésztákból készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.

	Alaptészta készítése, omlós tészta, felvert ertek, forrázott tészta	79-90 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészta készítését, a tésztából készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
	Alaptészta készítése, omlós tészta, felvert ertek, forrázott tészta	91-96 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészta készítését, a tésztából készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
	Alaptészta készítése, omlós tészta, felvert ertek, forrázott tészta	97-102 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészta készítését, a tésztából készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.

	Alaptészta készítése, omlós tészta, felvert, forrázott tészta	103-105 óra	Tésztát készít, feldolgozza őket. Töltött termékeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészta készítését, a tésztából készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
	Alaptészta készítése, omlós tészta, felvert, forrázott tészta	106-108 óra	Projektzáró	Ismeri az omlós, felvert, forrázott tészta készítését, a tésztából készíthető töltött termékeket előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat		Szakszerűen használja és kezeli a technológiához szükséges berendezéseket. Balesetmentesen, a higiéniai szabályokat betartva vigyáz az alapanyagok és az eszközök megóvására.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	ÖNÁLLÓSÁG ÉS FELELŐSÉG
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Magyarország természeti értékei	1-3 óra	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok	Ismeri Magyarország közvetlen szomszédjait, az országok tekintetében. Tudja a nagyobb tájegységeit, hegységeit.	A tevékenység során eleget tesz a szakma minimum követelményeinek.	Instrukció alapján részben önállóan vaktérképen bejelöli Magyarországot, annak főbb tájegységeit, hegységeit.
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Magyarország természeti értékei	4-6 óra	Természeti adottságok: vízrajz, gyógy- és termálvizek	Ismeri Magyarország legnagyobb folyóit és tavait, gyógy- és termálvizeit. Tudja a	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján részben önállóan vaktérképen bejelöli Magyarország folyóit, tavait, termál- és gyógyvizeit.

				különbséget termál- és gyógyvíz között.		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Magyarország természeti értékei	7-10 óra	Természeti adottságok: nemzeti parkok	Ismeri Magyarország nemzeti parkjait, azok jellegzetességeit.	A tevékenység során bemutatja a nemzeti parkok különlegességeit.	Instrukció alapján részben önállóan vaktérképen bejelöli Magyarország nemzeti parkjait.
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Magyarország természeti értékei	9-12 óra	Természeti adottságok: arborétumok, barlangok	Ismeri Magyarország legismertebb arborétumait és barlangjait.	A tevékenység során bemutatja a arborétumok és barlangok érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan vaktérképen bejelöli Magyarország barlangjait és arborétumait.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	ÖNÁLLÓSÁG ÉS FELELŐSÉG
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Nemzeti Fejlesztési Stratégia 2030, kiemelt fejlesztési területek	13-20 óra	Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Ismeri Magyarország fejlesztési területeit, tudja a belső és beutazó turizmus jellemzőit, trendjeit, a klasszikus turisztikai termékeket és azok jellemzőit.	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni Magyarország kiemelt turisztikai fejlesztési térségeit.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	ÖNÁLLÓSÁG ÉS FELELŐSÉG
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Szállodatípusok	21-30 óra	Szállodatípusok	Ismeri a szállodák fajtáit elhelyezkedés, ellátási szolgáltatás, üzemeltetési idő szerint. Be tudja sorolni a szállodákat minőség szerint is.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni Magyarország jellemző szállodatípusait.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	ÖNÁLLÓSÁG ÉS FELELŐSÉG

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Egyéb szálláshelyek	31-36 óra	Egyéb szálláshelyek	Ismeri a non profit, a timeshare és a magánszálláshelyeket.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni az egyéb szálláshely típusait.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÜDŐK	ÖNÁLLÓSÁG ÉS FELELŐSÉG
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turizmus formái	37-60 óra	Az utazás motívuma szerint	Különbséget tud tenni a szabadidő turizmus és a hivatásturizmus fajtái között.	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni az utazás motívuma szerinti turizmus fajtákat.
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turizmus formái		Egy adott ország szempontjából	Ismeri a beutazó és kiutazó turizmus közti különbséget. Tudja mi a belföldi és belső turizmus, valamint a nemzetközi és nemzeti turizmus.	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni a turizmus formáit egy adott ország szempontjából.
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turizmus formái		A forgalom iránya szerint	Tudja az aktív és passzív turizmus tevékenységét, lebonyolítását és a hozzá kapcsolódó utómunkálatokat.	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni az aktív és a passzív turizmushoz kapcsolódó feladatokat.
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turizmus formái		Szervezési és támogatási szempontból	Ismeri az egyéni és társas utazásokat, valamint különbséget tud tenni a szociálturizmus és az önfinanszírozó turizmus közt.	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes az egyéni és társas utazások közt, valamint felismeri a szociál- illetve önfinanszírozó turizmust.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turizmus formái		Az igénybe vett közlekedési eszköz szerint és időbeli szempontból, valamint a résztvevők kora szerint	Különbséget tud tenni folyamatos és szezonális turizmus között. Ismeri az ifjúsági és a senior turizmus fajtáit. Tudja a közlekedési eszközökhöz kapcsolódó turizmus formákat.	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni a közlekedési eszközökhöz kapcsolódó turizmus formákat, a ifjúsági és senior turizmus fajtákat.
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turizmus formái		Minőségi szempont, az igénybe vett szálláshely szerinti, és a környezethez való viszony alapján	Ismeri a mennyiségi-, alternatív-, exkluzív-tömeg- és átlagos turizmust.	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni a mennyiségi és alternatív turizmus jellemzőit, illetve az exkluzív-, tömeg- és átlagturizmus közti különbséget.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	ÖNÁLLÓSÁG ÉS FELELŐSÉG
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Világörökségi helyszínek Magyarországon	61-72 óra	Világörökségi helyszínek Magyarországon	Ismeri a Magyarországon lévő világörökségi helyszíneket	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan bemutatja a világörökségi helyszíneket Magyarországon.
Tantárgyi témakör	Projekt	Óraszám	KÉPESSÉGEK, KÉSZSÉGEK	ISMERETEK	ATTITÚDOK	ÖNÁLLÓSÁG ÉS FELELŐSÉG
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Szálláshelyek tárgyi és személyi feltételei	73-98 óra	Bemutatja az adott szálláshely épületét, helyiségeit, berendezését, illetve a szálláshely szervezeti felépítését.	Ismeri a szálláshelyek kínálatát. Képes egy szálloda bemutatására. Ismeri a szálláshelyek ellátási tevékenységét és	A tevékenység során szem előtt tartja a szakma trendjeit, aktualitásait.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni a szálláshelyek tárgyi és személyi feltételeit.

				az azokhoz kapcsolódó helyiségeket, munkaköröket.		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye turisztikai értékei és szálláshely szolgáltatásai	99-108 óra	Kiválasztja és bemutatja Sz-Sz-B Megye turisztikai értékeit és szálláshely szolgáltatásait.	Ismeri a megye turisztikai sajátosságait, vonzerőit és az azokhoz kapcsolódó szálláshelyeket, illetve az általuk nyújtott szolgáltatásokat.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Instrukció alapján és részben önállóan képes bemutatni Szabolcs-Szatmár-Bereg Megye turisztikai értékeit és az azokhoz kapcsolódó szálláshelyeket.

SZAKMAI VIZSGAFELKÉSZÍTÉS TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

4 1013 23 05 Szakács szakma:

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás)	2
- Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	1
- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	1
- Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)	1
- Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletválasztó (válaszok illesztése)	1
- Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletválasztó (válaszok illesztése)	3
- Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - számkitöltő (rövid számítás)	1
- Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)	1
- Árképzés - számkitöltő (rövid számítás)	3

Portfólió készítés	óra
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoport feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással	3
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlesztés lehetőségeiről.	2
Önéletrajz Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	2

Projekt feladat	óra
Készítsen el a 4 darab nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz), kosaranként 4 db négyfogásos menüsört, azaz összesen 16 db menüsört. A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. A menüsört úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre	14

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus:

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Jövedelmezőségi tábla elemzése	2
Anyag-, eszközgazdálkodás	1
Létszám és bérgazdálkodás	1
Elszámoltatás	1
Bizonylatkezelés	1
Árképzés	3
Vezetés a gyakorlatban	1
Marketing	1
Viselkedés és üzleti protokoll	3

Portfólió készítés	óra
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoport feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással	3
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlesztés lehetőségeiről.	2
Önéletrajz Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	2

Projekt feladat	óra
Készítsen el a 4 darab nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz), kosaranként 4 db négyfogásos menüsört, azaz összesen 16 db menüsört. A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. A menüsört úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre	14

5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus:

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Jövedelmezőségi tábla elemzése	2
Anyag-, eszközgazdálkodás	1
Létszám és bérgazdálkodás	1
Elszámoltatás	1
Bizonylatkezelés	1
Árképzés	3
Vezetés a gyakorlatban	1
Marketing	1
Viselkedés és üzleti protokoll	3

Portfólió készítés	óra
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporthoz feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással	3
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlesztés lehetőségeiről.	2
Önéletrajz Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	2

Projekt feladat	óra
Étel-italsor összeállítása ötfogásra a megadott alkalom figyelembevételével Menükártya szerkesztése számítógépen, word illetve publisher alkalmazásban Díszasztal terítése ötfogásos menüsorhoz Szakmai elmélet anyagok ismételése (étel-, italismeret, szakmai ismeretek, trendek, nemzetközi gasztronómiai ismeretek) Kevert ital készítésének előkészülete, menete, díszítésük, felszolgálásuk Ételek, italok, kávé felszolgálásának a gyakorlása svájci felszolgálási módban	14

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus:

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Jövedelmezőségi tábla elemzése	2
Anyag-, eszközgazdálkodás	1
Létszám és bér gazdálkodás	1
Elszámoltatás	1
Bizonylatkezelés	1
Árképzés	3
Vezetés a gyakorlatban	1
Marketing	1
Viselkedés és üzleti protokoll	3

Portfólió készítés	óra
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporthoz feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással	3
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlesztés lehetőségeiről.	2
Önéletrajz Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	2

Projekt feladat	óra
uzsonnasütemény, vagy - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek hagyományos készítésű torták, hagyományőrző magyar termékek	14

csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy - mártott bonbonok kézzel formázott figurák, vagy - kézzel formázott virágok készítése nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek - gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termékek és egyéb hidegcukrászati készítmények	
---	--

4 1013 23 01 Cukrász szakma:

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása	4
Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek	6
Cukrászati félkész és kész termékek kalkulációja	2
Leltáreredmény meghatározás, elszámoltatás	2

Portfólió készítés	óra
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporthoz feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással	3
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlesztési lehetőségeiről.	2
Önéletrajz Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	2

Projekt feladat	óra
uzsonnasütemény, vagy - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek hagyományos készítésű torták, hagyományőrző magyar termékek csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy - mártott bonbonok kézzel formázott figurák, vagy - kézzel formázott virágok készítése nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek - gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termékek	14

és egyéb hidegcukrászati készítmények	
---------------------------------------	--

5 1015 23 07 Turisztikai technikus (turisztikai szervező) :

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Terület, régió látványosságainak ismerete	4
Turisztikai termékek ismerete	6
Egy adott tematikus út összeállítása	2
Protokollszabályok, (N)etikett ismerete	2

Projekt feladat	óra
Egy beutazó, kiutazó vagy belföldi csoport 3-4 napos programcsomagjához előkalkuláció készítése A programcsomaghoz kapcsolódó forgatókönyv készítés az idegenvezető részére A programcsomaghoz tartozó ajánlattévő levél elkészítése a külföldi partner részére a tanult idegen nyelven.	14

4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember:

Interaktív vizsga felkészítés	óra
Higiénia, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem	2
Anyaghányad számítás, árképzés, fizetési módok	4
Elszámoltatás, raktározás, leltárért való anyagi felelősség, áruszükséglet meghatározás, bizonylatok	6
Viselkedés és üzleti protokoll	2

Portfólió készítés	óra
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporthoz feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással	3
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi	2

rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlesztési lehetőségeiről.	
Önéletrajz Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlesztését a képzés során	2

Projekt feladat	óra
Étel-italosor összeállítása ötfogásra a megadott alkalom figyelembevételével Menükártya szerkesztése számítógépen, word illetve publisher alkalmazásban Díszasztal terítése ötfogásos menüsorhoz Szakmai elmélet anyagok ismételése (étel-, italismeret, szakmai ismeretek, trendek, nemzetközi gasztronómiai ismeretek) Kevert ital készítésének előkészülete, menete, díszítésük, felszolgálásuk Ételek, italok, kávé felszolgálásának a gyakorlása svájci felszolgálási módban	14

MELLÉKLET

DUÁLIS PARTNEREK 2024/2025 TANÉV

Duális képzőhely neve	
1.	Alfa Natura Kft.
2.	Anna-Gasztro Kft.
3.	Anno-Food Kft.
4.	Blau-Silver Kft
5.	Borsod Gasztro Kft.
6.	Csekő Kávéház Kft.
7.	Dankó László Mihály
8.	DEICHMANN Cipőkereskedelmi Kft.
9.	Drogerie Markt
10.	Előre Vízisport Kft.
11.	Fair-Trade Kft
12.	For Food Kft.
13.	G&R Design Bt.
14.	Gasztronobel Kft.
15.	Gávavencsellői Gazdaságfejlesztési Nonprofit Kft.
16.	Görömbei Cukrászat Kft.
17.	Guruló Csemege Kft
18.	Herczegh Péter
19.	Heronet Kft
20.	Homoki Attiláné
21.	Hotel Bíbic Kft.
22.	Hun Fish Kft.
23.	Hungest Hotel Zrt.
24.	Hüperion Kereskedelmi KFT.
25.	ICE-ELMI Kft.
26.	Intrudair Gyártó, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.
27.	Jakab Tabak Bt.
28.	Jég Pékség és Cukrászat
29.	Kairosz Hungária Kft.
30.	Kecskés Andrea EV.
31.	Keramik Keresked. És Szolgáltató Bt.
32.	Kovács Bence Miklós egyéni vállalkozó
33.	Kovács Tüzép Plusz Kft.
34.	Krivács és Fia Kft.
35.	Labanc és Társa Kft.
36.	Leányvári Kft.
37.	Leo Plusz Kft.

38.	Mömax
39.	Nagy Zoltán egyéni vállalkozó
40.	Nett-Med Kft.
41.	Nyíregyházi Állatpark Nonprofit Kft.
42.	NYÍRPAPÍR Kereskedelmi és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság
43.	Nyír-Tabak Bt.
44.	Pesz-Co Kft.
45.	Praktiker Kft
46.	Pubi Club Kft.
47.	Pull Bt.
48.	Rausch Roland
49.	Sóstó-Gyógyfürdők Zrt.
50.	Spar Magyarország Kereskedelmi Kft.
51.	Svájci Lak Kft.
52.	Szabolcs Coop Zrt.
53.	Szegfű Bútoripari Kft
54.	Széplaki Ferenc ev
55.	SZM FOOD Kft
56.	Támba Miklósné
57.	Tibu-Press Bt.
58.	Tiva-Szolg Nonprofit KFT
59.	Újmajori Szabadidőpark Kft.
60.	Verba Tanya Kft.
61.	Von Holland Zrt.1

LEGITIMÁCIÓS DOKUMENTUM

ZÁRADÉK

Kelt: Nyíregyháza, 2024.08.31.

Készítette:



Zsigó Zita

igazgató
Zsigó Zita

Kelt: Nyíregyháza, 2024.08.31.

A szakmai programot elfogadásra javaslom:

Nagy Effi

a diákönkormányzat képviselőjében
Nagy Effi

Kelt: Nyíregyháza, 2024.08.31.

A szakmai programot elfogadásra javaslom:

Balogh Zoltán

a duális partner képviselőjében
Balogh Zoltán

Kelt: Nyíregyháza, 2024.08.31.

A szakmai programot az oktatói testület elfogadta:

Zsigó Zita

az oktatói testület képviselőjében
igazgató
Zsigó Zita

Kelt: Nyíregyháza, 2024.09.16.

A szakmai program tartalmával egyetértek:

Gurbáné Papp Mária

Nyíregyházi Szakképzési Centrum
főigazgató
Gurbáné Papp Mária



Pájer Attila

Nyíregyházi Szakképzési Centrum
kancellár
Pájer Attila