



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola

**Helyi tanterv a Turizmus-vendéglátás  
ágazathoz tartozó  
Pincér-vendégtéri szakember  
szakmához**



## TARTALOM

<b>HÁROMÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁSSAL.....</b>	<b>4</b>
<b>1. A SZAKMA ALAPADATAI.....</b>	<b>5</b>
<b>2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA.....</b>	<b>5</b>
2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként.....	5
2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként.....	7
2.3. A szakirányú oktatás tantárgyainak megoszlása a képzés helyszíne szerint.....	10
<b>3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....</b>	<b>11</b>
<b>3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....</b>	<b>11</b>
<b>3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy.....</b>	<b>11</b>
<b>3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....</b>	<b>16</b>
<b>3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy.....</b>	<b>16</b>
<b>3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület.....</b>	<b>21</b>
<b>3.3.1. A munka világáról általában tantárgy.....</b>	<b>21</b>
<b>3.3.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok tantárgy.....</b>	<b>24</b>
<b>3.3.3. Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven tantárgy.....</b>	<b>26</b>
<b>3.3.4. IKT a vendéglátásban tantárgy.....</b>	<b>28</b>
<b>3.3.5. A cukrászati termelés alapjai tantárgy.....</b>	<b>32</b>
<b>3.3.6. Az ételkészítés alapjai tantárgy.....</b>	<b>36</b>
<b>3.3.7. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy.....</b>	<b>38</b>
<b>3.3.8. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy.....</b>	<b>41</b>
<b>3.3.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy.....</b>	<b>44</b>

---



<b>3.4.</b>	<b>Pincér – vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület</b>	
		48
<b>3.4.1.</b>	<b>Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy</b>	48
<b>3.4.2.</b>	<b>Vendégtéri ismeretek tantárgy</b>	56
<b>3.4.3.</b>	<b>Ételismeret tantárgy</b>	60
<b>3.4.4.</b>	<b>Italismeret tantárgy</b>	65
<b>3.4.5.</b>	<b>Értékesítési ismeretek tantárgy</b>	71
<b>3.4.6.</b>	<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy</b>	77
<b>3.4.7.</b>	<b>Portfóliókészítés tantárgy</b>	87
<b>3.4.8.</b>	<b>Szakmai informatika tantárgy</b>	90
<b>3.4.9.</b>	<b>Szakmai idegen nyelv tantárgy</b>	93
<b>4.</b>	<b>RÉSZSZAKMA</b>	96



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

# HÁROMÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁSSAL

## 1. A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1. Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2. A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember
- 1.3. A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.4. A szakma szakmairányai: —
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérség

## 2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

### 2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	1/9	2/10	3/11
<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>A munka világáról általában</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>A cukrászati termelés alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
A cukrászati termelés alapjai – elmélet	1,5		
A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	1,5		
<b>Az ételkészítés alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Az ételkészítés alapjai - elmélet	1,5		
Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	1,5		
<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
A vendégtéri értékesítés alapjai –elmélet	1,5		
A vendégtéri értékesítés alapjai – gyakorlat	1,5		
<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – elmélet	1,5		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	1,5		
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>
<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Ételismeret</b>		<b>7,75</b>	<b>6,75</b>
<b>Italismeret</b>	<b>0</b>	<b>7,75</b>	<b>6,75</b>
<b>Értékesítési ismeretek</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

<b>Portfóliókészítés</b>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>
<b>Szakmai informatika</b>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>Összesen</b>	<b>17</b>	<b>27</b>	<b>27</b>

2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Évfolyam	1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszámja
		Évfolyam összes óraszámja	<b>576</b>	<b>972</b>	<b>837</b>	<b>2421</b>
Munka- vállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munka- vállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					
	Önéletrajz és motivációs levél					
	„Small-talk” – általános társalgás					
	Állásinterjú					
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világáról általában</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	
	<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	18			18	
	<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	18			18	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	
	<b>A cukrászati termelés alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	
	A cukrászati termelés alapjai - elmélet	54			54	
	A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	54			54	
	<b>Az ételkészítés alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	
	Az ételkészítés alapjai - elmélet	108			54	
	Az ételkészítés alapjai - gyakorlat				54	
	<b>A vendégtéri értékesítés alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - elmélet	54			54	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - gyakorlat	54			54	

	<b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - elmélet	54			54
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	54			54
	<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	A cukrászati termelés alapjai	9			9
	Az ételkészítés alapjai	9			9
	A vendégtéri értékesítés alapjai	9			9
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	9			9
Pincér - vendégtéri szakember – középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>108,5</b>	<b>234,5</b>
	Rendezvények típusai, fajtái				
	Értékesítés folyamata				
	Kommunikáció a vendéggel				
	Rendezvény logisztika				
	Rendezvény bonyolítása				
	Elszámolás, fizettetés				
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Felszolgálati ismeretek				
	Felszolgálat lebonyolítása				
	Fizetési módok				
	<b>Ételismeret</b>		<b>279</b>	<b>209,25</b>	<b>488,25</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek				
	Ételkészítési ismeretek				
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				
	Étel érzékenységek, intoleranciák, allergiák				
	Étrend összeállítás				
	<b>Italismeret</b>		<b>279</b>	<b>209,25</b>	<b>488,25</b>
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai				
	Italok készítésének szabályai				
	Ételek és italok párosítása				
	Ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				
<b>Értékesítési ismeretek</b>		<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>	
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai					





A bankett kínálat kialakításának szempontjai				
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				
Sommelier feladatainak marketing vonatkozásai				
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				
Gasztroesemények az online térben				
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				
<b>Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>77,5</b>	<b>149,5</b>
Beszerezés				
Raktározás				
Termelés				
Ügyvitel a vendéglátásban				
Százalékszámítás, mértékegység átváltások				
Árképzés				
Jövedelmezőség				
Elszámoltatás				
Vállalkozási formák				
Alapvető munkajogi és adózási formák				
<b>Portfóliókészítés</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>15,5</b>	<b>33,5</b>
Saját munkatevékenység		10	10	16
Rendezvények, versenyek, kiállítások		4	4	10
Önéletrajz		4		4
Önreflexió			3,5	3,5
<b>Szakmai informatika</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>31</b>	<b>49</b>
Böngésző használata		2	6	8
Információk keresése		3	5	8
Szövegszerkesztő használata		13	20	33
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
Szakmai kifejezések		20		20
Szakmai technológiák		10		10
Szakmai szituációk		6		6
Tanulási terület óraszám	0	972	775	1747
Összefüggő szakmai gyakorlat		175		

2.3. A szakirányú oktatás tantárgyainak megoszlása a képzés helyszíne szerint

Évfolyam		1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszám
Pincér - vendégtéri szakember – középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>108,5</b>	<b>234,5</b>
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely		90	62	
	duális képzőhely		36	46,5	
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely		36	31	
	duális képzőhely		36	31	
	<b>Ételismeret</b>		<b>279</b>	<b>209,25</b>	<b>488,25</b>
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely		54	23,25	
	duális képzőhely		225	186	
	<b>Italismeret</b>		<b>279</b>	<b>209,25</b>	<b>488,25</b>
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely		54	23,25	
	duális képzőhely		225	186	
	<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely		18	15,5	
	duális képzőhely		54	46,5	
	<b>Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>77,5</b>	<b>149,5</b>
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely		36	46,5	
	duális képzőhely		36	31	
	<b>Portfóliókészítés</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>15,5</b>	<b>33,5</b>
	iskolai oktatás		18	15,5	
	iskolai tanműhely				
	duális képzőhely				
	<b>Szakmai informatika</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>31</b>	<b>49</b>
	iskolai oktatás		18	31	
	iskolai tanműhely				
	duális képzőhely				
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
iskolai oktatás		36			
iskolai tanműhely					
duális képzőhely					



### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### 3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

##### 3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

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

3.1.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.1.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésén	



Szakképzési munkaviszonyt létesít	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	foglalkoztatás mellett. Törekszik saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.1.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.1.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Álláskeresés	5	5	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága				
Munkajogi alapismeretek	5	5	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony				



			A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozó munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka				
Munkaviszony létesítése	5	5	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei				



			A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)				
Munkanélküliség	3	3	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)				



### 3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

#### 3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan feltudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelvek



3.2.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	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 önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajzt ípusait, azok tartalmi és formai követelményeit	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak megfelelő dokumentumot).	Ki tud tölteni önéletrajzsablont, pl. Europass CV-sablont, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak 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 szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és munkaadóhoz eljuttatja	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése,

szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembe vételével.				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 szókincscsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
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 telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

3.2.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.2.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.2.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Álláskeresés lépései, álláshirdeté- sek	11	11	Az álláskeresés lépései és az ahhoz kapcsolódó szókincs idegen nyelven. (végzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat). A szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértése. Álláskeresési űrlapok kitöltése Receptív és produktív kompetencia fejlesztése				
Önéletrajz és motivációs levél		20	Önéletrajzok típusai, azok tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok. Önállóan saját önéletrajz megírása. Hivatalos levél tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok és nyelvi panelek alkalmazása. Moivációs levél írása.				



"Small-talk" - általános társalgás		11	Small talk fejlesztése általános témákon keresztül. Megfelelő kérdésfelvetés és a beszélgetésben való aktív részvétel begyakorlása				
Állásinterjú		20	Egyszerű mondatok és megfelelő koherencia segítségével hatékony kommunikáció állásinterjún. Bemutatkozás szakmai vonatkozással. Szakmai jellegű szókinés elsajátítása, amely képessé teszi arra, hogy munkalehetőségekről és munkakörülményekről tájékozódjon. Erősségei kiemelése idegen nyelven. Egyszerű kérdések feltevése a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban. Elsajátítja a szakmájához vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket				

### 3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

594 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmában elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

#### 3.3.1. A munka világáról általában tantárgy

18 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

3.3.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: történelem és társadalomismeret

3.3.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetnek rendbe tartására. Törekszik a munkavédelmi előírások pontos betartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek

				segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkavédelmi szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.1.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető szakmai elvárások	9	9	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások				
Munkabiztonság és egészségvédelem	9	9	Munkavédelem és balesetmegelőzés Tűzvédelmi ismeretek Higiéniiai és környezetvédelmi előírások Elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban				

### 3.3.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok tantárgy

18 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvételt és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

3.3.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

3.3.2.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállása igyekvő.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.





3.3.2.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	18	18	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

### 3.3.3. Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven tantárgy

18 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvételt és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

3.3.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv

3.3.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállása igyekvő.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.3.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	18	18	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

### 3.3.4. IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

#### 3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

3.3.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3.3.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	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 vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Az üzletben használt számítógépes programok ismerete.	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

3.3.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.4.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai		
Digitális tananyagteralak alkalmazása	9			9	Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)		



Digitális eszközök a turizmusban	27			27	A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai		
----------------------------------	----	--	--	----	---	--	--

### 3.3.5. A cukrászati termelés alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.5.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tározás	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó,	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		





sütő, töltelékkészítő, befejező) végez	Egyszerűbb techno lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			
--	--	--	--	--

3.3.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.5.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A cukrászati termelés alapjai	108	36	A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása  Cukrászati alpműveletek:  Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás	72	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés eszközei, berendezései gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alpműveletek gyakorlása: 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>Töltelékészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p> <p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p>		<p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés</p> <p>Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

### 3.3.6. Az ételkészítés alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

#### 3.3.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.6.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Az ételkészítés alapjai	108	36	Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniiai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)	72	Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások		

### 3.3.7. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.7.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.7.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	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	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság	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 egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	



A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.7.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A vendégtéri értékesítés alapjai	108	36	Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniiai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák	72	Az egyszerű alapterítés formái A vendég- és szervizterek előkészítésének alapszintű műveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek		



### 3.3.8. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy

108 óra

#### 3.3.8.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### 3.3.8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

#### 3.3.8.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Prezentációs program használata.

	fejlesztési területei			
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetés-sel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.8.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.8.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.8.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	36	Turizmushoz kapcsolódó alapfogalmak magyar és idegen nyelven. Térképen való tájékozódás. Alap szálláshelytípusok megismerése (A szálláshelyek csoportosítása és minősítése, A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek, A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül, Szálláshelyi szolgáltatások) Turizmus csoportosítása (Egészségturizmus, Kulturális turizmus, Bor- és gasztronómiai turizmus, Hivatásturizmus, Rendezvényturizmus, Aktív és természeti turizmus)	72	Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek az országban. A világörökség fogalma, helyszínei. Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek megismerése. Turisztikai termékek hazai trendjei. (Balaton – egészségturizmus = Hévíz Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó, Budapest – hivatásturizmus) Lehetőség szerint helyszínek, szálláshelyek felkeresése.		

### 3.3.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy

36 óra

#### 3.3.9.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes alapozó szakmai ismereteket szereznek idegen nyelven.

#### 3.3.9.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

#### 3.3.9.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni.	
Használja az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan		
Használja a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan		
Használja a turizmushoz	Ismeri a turizmushoz	Teljesen önállóan		



kapcsolódó fogalmakat idegen nyelven.	kapcsolódó fogalmakat idegen nyelven.			
---------------------------------------	---------------------------------------	--	--	--

3.3.9.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.9.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.9.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A cukrászati termelés alapjai	9	9	A cukrászüzem helységei, munkaterületei idegen nyelven A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései Cukrászati termelés eszközei, gépei idegen nyelven Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései				
Az ételkészítés alapjai	9	9	Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvi elnevezései				
A vendégtéri értékesítés alapjai	9	9	Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezései				



---

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	9	9	A szálláshelyek csoportosítása A vendégfogadás helységei és munkakörei A szállásfoglalással és vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek				
---	---	---	---	--	--	--	--

### 3.4. Pincér – vendégtéri szakember – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

1747 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

#### 3.4.1. Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

234,5 óra

##### 3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő céljale

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

3.4.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Ételismeret, Italismeret, Értékesítési ismeretek

##### 3.4.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző	Rendelkezik a rendezvényekhez szük-	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel	Készségszinten használja az éttermi szoftvereket.



értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket. men nyiségi egységeket.	séges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel. egy ségek átváltását.		együttműködve megoldja.	
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvény-technikai felszerelések használatát és a munkaerőbeosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		



A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
---	--	-------------------------------------	--	--

3.4.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Rendezvények típusai, fajtái					Vendégfogadás szabályai. Étkezéssel egybekötött rendezvények típusai. (díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társasrendezvények)  Rendezvények protokollja		Vendégfogadás szabályai. Étkezéssel egybekötött rendezvények típusai. (díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társasrendezvények)  Rendezvények protokollja
Értékesítés folyamata					Felszolgálat általános szabályai Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános		Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők



					szabályai Standolás, standív elkészítése, elszámolás		
Italismeret és felszolgálás uk szabályai					Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai, Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése felszolgálásuk szabályai		
Kommunikáció a vendéggel					Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása	



Rendezvény logisztika					Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszítkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigeény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet		Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszítkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigeény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet
Rendezvény bonyolítása					Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)		Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom



Kommunikáció a vendéggel						Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése
Rendezvény bonyolítása					Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszköz csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)
Felszolgálat					Rendezvényhez illeszkedő felszolgálat gyakorlata.	
Elszámolás, fizettetés					Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló,	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek,



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

					kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.		lemondás stb.bér, lemondási feltételek, lemondás
--	--	--	--	--	--	--	---

### 3.4.2. Vendégtéri ismeretek tantárgy

134 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

3.4.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Ételismeret, Italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

3.4.2.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánla számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvétel-nél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális



a felszolgálas folyamatának lebonyolítása során.	<p>során alkalmazandó felszolgálas módokról, a felszolgálas menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről</p>			számlázóprogramot.
<p>Fizetteti a vendége a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.</p>

3.4.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.2.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Felszolgálati ismeretek					A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, nyitás előtti műveletek		A felszolgálás általános szabályai, vendég fogadása, ajánlás
Felszolgálás lebonyolítása					Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása		Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Rendezvényen való felszolgálás

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Felszolgálati ismeretek					A felszolgálás általános szabályai, vendég fogadása, ajánlás		A felszolgálás általános szabályai, vendég fogadása, ajánlás



Felhasználás leboncolítása				Felhasználási módok, a felhasználás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések leboncolítása		Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felhasználás Szobaszerviz feladatok ellátása
Fizetési módok				Bankkártya, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetési menete, elszámolás a munkáltató felé		Bankkártya, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetési menete, elszámolás a munkáltató felé

### 3.4.3. Étélismeret tantárgy

488,25 óra

#### 3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit.

#### 3.4.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Itálistudomány, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

#### 3.4.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek,	Instrukció alapján részben önállóan	viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek gasztronómiai és egészségügyi szempontból	

elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit	főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.		helyes kiválasztásában.	
Az étellásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étteremértékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az ételérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben.	Ismeri az ételek összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.4.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.3.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Konyha-technológiai alap-ismeretek					Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata		Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
Ételkészítési ismeretek					Ételek szakszerű csoportosítása Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek		Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások



témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Konyha-technológiai alap-ismeretek					Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata		
Ételkészítési ismeretek					Főételek, befejező fogások csoportosítása, alapanyagok jellemzése		Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszings, főételek, befejező fogások
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining					A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei		A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei
Étterem értékelő és					Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google		Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google



minősítő rendszerek a világban							
Étel érzékenysé- gek, intoleranciák, allergiák					A vendéglátásban alkalmazott ételekben előforduló allergén anyagok Különleges étkezési igényeket kielégítő ételek, alapanyag helyettesítők (laktózmentes, gluténmentes, di abetikus, diétás, stb....)		A vendéglátásban alkalmazott ételekben előforduló allergén anyagok Különleges étkezési igényeket kielégítő ételek, alapanyag helyettesítők (laktózmentes, gluténmentes, di abetikus, diétás, stb....)
Étrend összeállítás					Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai Alkalmi menüsorok összeállítása		Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai Alkalmi menüsorok összeállítása



### 3.4.4. Italismeret tantárgy

488,25 óra

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék italokat. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

3.4.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeret, Ételismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

3.4.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott ital összetételét, közben alkalmazza a konyha-technológiai alapismereteit.	Ismeri az italok összetevőit.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómi a újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit,	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információ-gyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Az italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan	különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból	
Italokat készít és szolgál fel, miközben	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a	Instrukció alapján		Digitális tananyagot használ, az

alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól felszolgálásuk szabályrendszeréről.	részben önállóan	helyes kiválasztásában.	internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

3.4.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.4.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Italismeret és felszolgálásuk szabályai					Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)		Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok
Italok készítésének szabályai					Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése		
Ételek és italok párosítása					Aperitif és digestif italok, italajánlás Itallap/borlap szerkesztésének szabályai		



					Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása		
Ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák					A vendéglátásban alkalmazott italokban előforduló 14-féle allergén anyag		

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Italismeret és felszolgálásuk szabályai					Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)  Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok		Borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek és felszolgálásuk szabályai



					Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok		
Italok készítésének szabályai					Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése		Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
Ételek és italok párosítása					Aperitif és digestif italok, italajánlás  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása		Aperitif és digestif italok, italajánlás  Itallap/borlap szerkesztésének szabályai  Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
Ital érzékenysé- gek, intoleranci- ák, allergiák					A vendéglátásban alkalmazott italokban előforduló 14-féle allergén anyag		A vendéglátásban alkalmazott italokban előforduló 14-féle allergén anyag

### 3.4.5. Értékesítési ismeretek tantárgy

134 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

3.4.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeretek, Ételismeret, Italismeret, Vendégtéri ismeretek, Rendezvényismeret

3.4.5.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing-szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

	személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.		
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan	
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai	Instrukció alapján részben önállóan	Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai



	események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.			események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

3.4.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.5.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai					Étlap, itallap, egyéb specifikus választékközlő eszközök		Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
A bankett kínálat kialakításának szempontjai					Vendégigények, alkalom		Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom



A bankett kínálat kialakításának szempontjai						Vendégigények, szezonális, technológia, alkalom, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai						Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.
Sommelier feladatainak marketing vonatkozásai						Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
Vendégátó egységek online tevékenységének elemzése						Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

Gasztroesemények az online térben							Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai							A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

### 3.4.6. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

149,5 óra

3.4.6.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

3.4.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegennyelv-ismeret, Matematika, Ételismeret, Italismeret

3.4.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételzési célra kifejlesztett szoftvereit.

Bizonylatokat, szám- lákát állít ki, leltározzik	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.			Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit
Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység- átváltások, a megoszlási viszonszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámítás- ról, a mértékegység- átváltásokról, a megoszlási viszonszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.			
Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különböző árendmények számítását, az áfaegyenleg			Szövegszerkesztő és táblázatkezelő prog- ramot használ.

	számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.			
Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.			
Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.	Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-			

	elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.			
Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.			
Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót,			





	osztalékadót, nyereségadókat, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.			
--	--	--	--	--

3.4.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.6.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Beszerezés					Árurendelési és beszerzési típusok		Nyersanyagok beszerzési követelményei
Raktározás					Az áruátvétel szempontjai és eszközei		Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai
Termelés					Vételezések szabályai, Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő-készítés		Termelés helyiségei
Százalékszámítás,					Megoszlások számítása, kerekítési szabályok.		Százalékszámítás, mértékegység-átváltások



mértékegység átváltások						
Árképzés				Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái		Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái „food cost”, „beverage cost” cost fogalma
Vállalkozási formák				Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűnési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)		Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)
Alapvető munkajogi és adózási formák				Alapvető munkajogi és adózási formák, Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma,		Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)



				tartalma, jellemzői), Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességeim, Munkaköri leírás célja, tartalma,  Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói  Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalék adó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)	Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  Munkaköri leírás célja, tartalma
--	--	--	--	---	--



témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Ügyvitel a vendéglátásban					Leltározás Készletgazdálkodás a vendéglátásban		Bizonylatok, számlák, Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Árképzés					Bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés Számítások, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái		Árpolitika, az áralkítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja
Jövedelemezőség					A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítás		



Elszámolta- tás				Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség Raktár- elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása	Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár- elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása
--------------------	--	--	--	--	--

### 3.4.7. Portfóliókészítés tantárgy

33,5 óra

3.4.7.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok képesek legyenek haladásukról, eredményeikről, szakmai továbbfejlődési lehetőségeikről összefüggő dokumentumot készíteni.

3.4.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Informatika, Cukrászati termékkészítés

3.4.7.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt gyűjt és rendszerez saját szakmai fejlődésével kapcsolatban	Informatikai alapismeretek	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására.	Irodai alapszoftvereket készség szinten használ
Megfogalmazza saját karriercéljait	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait	Teljesen önállóan		
Tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajz sablonokat, pl Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusnak megfelelő dokumentumot.

3.4.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.7.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Saját munkatevékenység	10	10	A munkahely és a munkahelyi étel-italválaszték bemutatása. Saját munkatevékenység bemutatása. Példakép bemutatása.				
Rendezvények, versenyek, kiállítások	4	4	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önéletrajz	4	4	Önéletrajz típusok Europass önéletrajz készítése Motivációs levél				

témakör		11. évfolyam					
---------	--	--------------	--	--	--	--	--





	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Saját munkatevékenység	6	6	A munkahely és a munkahelyi étel-italválaszték bemutatása. Saját munkatevékenység bemutatása. Példakép bemutatása.				
Rendezvények, versenyek, kiállítások	6	6	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önreflexió	3,5	3,5	Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás				

### 3.4.8. Szakmai informatika tantárgy

49 óra

3.4.8.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok képesek legyenek az informatikai eszközök, szoftverek segítségével portfóliójukat elkészíteni..

3.4.8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

3.4.8.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódo k, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt gyűjt és rendszerez saját szakmai fejlődésével kapcsolatban	Informatikai alapismeretek	Teljesen önállóan	Az irodtechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete.	Irányítással	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket készség szinten használ

3.4.8.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.8.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.8.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Böngésző használata	2	2	Az elterjedt böngésző szoftverek használata				
Információk keresése	3	3	Információk keresése A talált információk hitelessége				
Szövegszerkesztő használata	13	13	A Microsoft Word használatának alapjai				

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Böngésző használata	6	6	Online önéletrajz kitöltése				
Információk keresése	5	5	Álláskereső portálok használata				



---

Szövegszer- kesztő használata	20	20	Önéletrajzok és motivációs levelek írása, formázása Komplex dokumentumok létrehozása Portfólió készítés Kovertálás PDF formátumba				
-------------------------------------	----	----	--	--	--	--	--

### 3.4.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy

36 óra

3.4.9.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

3.4.9.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

3.4.9.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Használja a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni.	Használja a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.
Idegen nyelven kommunikál munkatársaival és a vendégekkel	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	Teljesen önállóan		

3.4.9.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.9.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.9.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Szakmai kifejezések	20	20	Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek- italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Temelési folyamatoknál használt kifejezések Értékesítési folyamatoknál használt kifejezések				
Szakmai tecnológiák	10	10	Italok készítésének technológiája Felszolgálati folyamatok				
Szakmai szituációk	6	6	Kommunikáció a munkatársakkal Etikett, protokoll alkalmazása Kommunikáció a vendégekkel Vendégek fogadása				



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---

			Ajánlás idegen nyelven Rendelésfelvétel				
--	--	--	--	--	--	--	--



#### 4. RÉSZSZAKMA

A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

##### 4.1 A részsakma megnevezése: Pincérsegéd

###### 4.1.1 A részsakma ajánlott szakmai tartalma:

Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítési folyamata, Kommunikáció a vendéggel. Rendezvény logisztika témakörei

Ételismeret tantárgy

Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek témakörei

Italismeret tantárgy

Italismeret és felszolgálásuk szabályai témaköre