**3.133.**

**Szakképzési kerettanterv**

**a**

**35 811 02**

**Vendéglátó üzletvezető**

**szakképesítés-ráépüléshez**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
* a 35 811 02 számú, Vendéglátó üzletvezető megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés-ráépülés alapadatai**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 02

Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Vendéglátó üzletvezető

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátóipari

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1 év

Elméleti képzési idő aránya: 50%

Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

 vagy iskolai előképzettség hiányában: -

Bemeneti kompetenciák: -

Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász, 34 811 Szakács, 34 811 Pincér

Előírt gyakorlat: szakmai előképzettségben szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább két éves gyakorlat

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

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

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

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

**Tárgyi feltételek**

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

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

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

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszáma 1 évfolyamos képzés esetén: 1120 óra (32 hét x 35 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszáma szabadsáv nélkül 1 évfolyamos képzés esetén: 1008 óra (32 hét x 31,5 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszáma 0,5 évfolyamos képzés esetén: 560 óra (16 hét x 35 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszáma szabadsáv nélkül 0,5 évfolyamos képzés esetén: 504 óra (16 hét x 31,5 óra)

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak** | **Elméleti heti óraszám** | **Gyakorlati heti óraszám** |
| Összesen | **17,5** | **17,5** |
| Összesen | **35,0** |
| 11536-16 Marketing a vendéglátásban | **Vendéglátó gazdálkodás elmélete** | **4** |  |
| **A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata** |  | **7** |
| **Vendéglátó marketing** |  | **3,5** |
| 11537-16 Vendéglátó menedzsment | **Élelmiszerbiztonság alapjai** | **3,5** |  |
| **Vendéglátás higiénéje** |  | **2** |
| **Jogszabályok a vendéglátásban** | **10** |  |
| **Szervezés és irányítás a vendéglátásban** |  | **5** |

A 2. számú táblázat „A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma” megadja a fent meghatározott heti óraszámok alapján a teljes képzési időre vonatkozó óraszámokat az egyes tantárgyak témaköreire vonatkozóan is (szabadsáv nélküli szakmai óraszámok).

2. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelmény-modulok** | **Tantárgyak/témakörök** | **Elméleti órák száma** | **Gyakorlati órák száma** |
| Összesen | **560** | **560** |
| Összesen | **1120** |
| 11536-16 Marketing a vendéglátásban | **Vendéglátó gazdálkodás elmélete** | **128** | **0** |
| A gazdálkodás elemei és a piac | 32 |   |
| A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei | 32 |   |
| A vendéglátás tárgyi és személyi feltételei | 64 |   |
| **A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata** | **0** | **224** |
| Adózás és ügyvitel a vendéglátásban |   | 50 |
| Alap-, tömeg- és veszteségszámítás |   | 52 |
| Viszonyszámok |   | 30 |
| Árképzés és jövedelmezőség |   | 40 |
| Készletgazdálkodás és elszámoltatás |   | 30 |
| A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák |   | 22 |
| **Vendéglátó marketing** | **0** | **112** |
| A piac elemzésének módszerei |   | 24 |
| A marketing mix meghatározása |   | 20 |
| A marketingkommunikáció a vendéglátásban |   | 32 |
| Infomatika a vendéglátásban |   | 36 |
| 11537-16 Vendéglátó menedzsment | **Élelmiszerbiztonság alapjai** | **112** | **0** |
| Az élelmiszerbiztonságról általában | 20 |   |
| Az élelmiszer mikrobiológia | 20 |   |
| Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság | 24 |   |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | 48 |   |
| **Vendéglátás higiénéje** | **0** | **64** |
| Higiénia a vendéglátásban |   | 18 |
| Személyi higiénia |   | 20 |
| HACCP, GHP |   | 26 |
| **Jogszabályok a vendéglátásban** | **320** | **0** |
| A vendéglátó üzlet elindítása | 62 |   |
| A vendéglátó üzlet működtetése | 158 |   |
| Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban | 100 |   |
| **Szervezés és irányítás a vendéglátásban** | **0** | **160** |
| Humánerőforrás-gazdálkodás |   | 40 |
| Üzleti kapcsolatok |   | 40 |
| Áruforgalmi folyamatok |   | 80 |

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

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

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

**A**

**11536-16 azonosító számú**

**Marketing a vendéglátásban**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11536-16. azonosító számú Marketing a vendéglátásban. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Vendéglátó gazdálkodás elmélete | Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata | Vendéglátó marketing |
| FELADATOK |
| Vállalkozást hoz létre és működtet | x | x |  |
| Meghatározza és megteremti a vállalkozáshoz szükséges erőforrásokat | x | x |  |
| Költség-haszonelemzést végez | x | x |  |
| Anyaggazdálkodást folytat | x | x |  |
| Költséget, eredményt elemez és optimalizál | x | x |  |
| Javaslatot tesz az eredmény felhasználására | x | x |  |
| Humánerőforrás-gazdálkodást végez | x | x |  |
| Pénzgazdálkodást végez | x | x |  |
| Elvégzi/elvégezteti az adózással és egyéb fizetési kötelezettségekkel kapcsolatos teendőket | x | x |  |
| Értékeli a vendéglátó üzletet SWOT-elemzés módszerével | x | x |  |
| Elemzi/elemezteti a vagyonmérleget, jelentéseket, kimutatásokat készít | x | x |  |
| Üzleti tervet készít/készíttet | x | x |  |
| Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját | x | x |  |
| Elkészíti/elkészítteti az üzlet marketingstratégiáját |  |  | x |
| Piackutatást végez/végeztet |  |  | x |
| Piacszegmentációt és termékpozícionálást végez/végeztet |  |  | x |
| Kiválasztja a beszerzési és értékesítési csatornákat |  |  | x |
| Meghatározza és változtatja a vendéglátó üzlet áru- és szolgáltatásválasztékát |  |  | x |
| Értékesítés ösztönzési módszereket tervez és vezet be |  |  | x |
| Kiválasztja a megfelelő reklámhordozókat és reklámeszközöket, PR tevékenységet végez |  |  | x |
| Biztosítja a vállalkozás internetes jelenlétét |  |  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Egyéni és társas vállalkozások jellemzői, alapítása, működése  | x | x |  |
| A vállalkozások humán, tárgyi- és anyagi erőforrásai, azok tervezése, szerkezete | x | x |  |
| Vendéglátó szakmai számítások, statisztikai elemzések | x | x |  |
| Vendéglátó anyaggazdálkodás | x | x |  |
| Költségelemzés, eredménygazdálkodás | x | x |  |
| Humánerőforrás-gazdálkodás | x | x |  |
| Pénzgazdálkodás a vendéglátó üzletben | x | x |  |
| Adózási feladatok | x | x |  |
| SWOT-elemzés a vendéglátásban | x | x | x |
| Vagyonmérleg készítése, kimutatások, jelentések készítése | x | x |  |
| Üzleti terv készítése | x | x |  |
| A vendéglátó üzlet üzletpolitikája | x | x |  |
| Marketingstratégia a vendéglátásban |  |  | x |
| Piackutatás, piacszegmentáció, termékpozícionálás |  |  | x |
| A kommunikációs politika |  |  | x |
| Beszerzési és értékesítési csatornák a vendéglátásban |  |  | x |
| A vendéglátó üzlet áru- és szolgáltatásválasztékának kialakítása |  |  | x |
| Az értékesítést ösztönző módszerek jellemzői, gyakorlati alkalmazásának lehetőségei |  |  | x |
| A reklám jellemzői, a reklámeszközök és reklámhordozók kiválasztásának szempontjai |  |  | x |
| A PR tevékenység tartalma és formái |  |  | x |
| Internet a vendéglátásban |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Logikai összefüggések megértése | x | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Szakmai nyelvi íráskészség | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Felelősségtudat | x | x | x |
| Pontosság | x | x | x |
| Önállóság | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Konfliktusmegoldó készség | x | x | x |
| Kompromisszumkészség | x | x | x |
| Meggyőzőkészség | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Tervezés | x | x | x |
| Rendszerező képesség | x | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x | x |

1. **Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy 128 óra**
	1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

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

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

* 1. **Témakörök**
		1. ***A gazdálkodás elemei, a piac 1 32 óra***

A gazdálkodás alapfogalmai

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

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

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

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

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

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

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

* + 1. ***A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei2 32 óra***

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

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

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

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

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

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

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

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

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

* + 1. ***A vendéglátás tárgyi és személyi feltételei3 64 óra***

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

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

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

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

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

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

Munkaköri leírás célja, tartalma

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

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

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

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

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

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

*Tanterem.*

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
|  |  | egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása |  | x |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  | x |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |  | x |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  | x |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  | x |  |  |
| 3. | Komplex információk körében |  |  |  |  |
| 3.1. | Esetleírás készítése | x |  |  |  |
| 3.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  | x |  |  |
| 3.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján |  | x |  |  |
| 3.4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után |  | x |  |  |
| 3.5. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  |  |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |  |  |  |  |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 4.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |  | x |  |  |
| 4.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 4.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |
| 4.5. | Csoportos versenyjáték |  | x |  |  |
| 5. | Gyakorlati munkavégzés körében |  |  |  |  |
| 5.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység |  | x |  |  |
| 5.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  |  |
| 6. | Szolgáltatási tevékenységek körében |  |  |  |
| 6.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett |  |  | x |  |
| 6.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással |  |  | x |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy 224 óra**
	1. **A tantárgy tanításának célja**

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

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

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

* 1. **Témakörök**
		1. **Adózás és ügyvitel a vendéglátásban *50 óra***

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

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

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

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

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

Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra

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

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

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

* + 1. **Alap-, tömeg- és veszteségszámítás *52 óra***

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

* + 1. **Viszonyszámok *30 óra***

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonyszám

* + 1. ***Árképzés és jövedelmezőség 40 óra***

Árkialakítás szempontjai

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

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

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

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

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

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

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

Az eredmény elemzése (eredményszint)

* + 1. ***Készletgazdálkodás és elszámoltatás 30 óra***

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

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

* + 1. ***A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák 22 óra***

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

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

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

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

*Tanterem, szaktanterem.*

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   |   | x |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   | x |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése | x |   |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |   |   |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |   |   |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |   |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1. | Esetleírás készítése | x |   |   |   |
| 3.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról |   | x |   |   |
| 3.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |   |   |   |
| 3.4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után |   | x |   |   |
| 3.5. | Utólagos szóbeli beszámoló |   | x |   |   |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 4.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |   | x |   |   |
| 4.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 4.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 4.5. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |
| 5. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 5.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x |   |   |   |
| 5.2. | Műveletek gyakorlása |   | x |   |   |
| 5.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |   | x |   |   |
| 6. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 6.1. | Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés | x |   |   |   |
| 6.2. | Szolgáltatási napló vezetése | x |   |   |   |
| 6.3. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |
| 6.4. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Vendéglátó marketing tantárgy … óra**
	1. **A tantárgy tanításának célja**

A marketingtevékenység általános céljának, eszközrendszerének megismerése. A vendéglátásban használt marketingeszközök elsajátítása. A legmegfelelőbb marketing elemek kiválasztása, figyelembe véve az üzlet sajátosságait, erőforrásait (humán, tárgyi, pénzügyi), kínálatát.

A meglévő alapvető informatikai kompetenciák fejlesztése annak érdekében, hogy a tanulók számítógépes, felhasználói ismereteiket a leghatékonyabban tudják használni a vendéglátó egység marketing, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

A kommunikáció tényezői és funkciói, a kommunikáció nyelvi és nem nyelvi elemei, infokommunikáció jelentése, eszközei.

Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete, internethasználat alapszintű elsajátítása.

* 1. **Témakörök**
		1. ***A piac elemzésének módszerei 24 óra***

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció.

A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés.

Piacszegmentálás üzlettípusokra.

Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás.

Primer adatgyűjtés (megkérdezéses vizsgálatok) és feldolgozás.

SWOT analízis, STEEP analízis.

* + 1. ***A marketing mix meghatározása 20 óra***

Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban.

Az ár meghatározása.

Az elosztási csatornák meghatározása.

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja formái, fogalma; a reklámüzenet; a reklámeszköz fogalma, csoportjai; a reklámhordozó fogalma, csoportjai; a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók); személyes eladás (fogalma, jellemzői); közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái); eladásösztönzés (fogalma, eszközei); egyéb piacbefolyásoló eszközök.

3 P és a szolgáltatás marketing.

* + 1. ***Marketingkommunikáció a vendéglátásban 32 óra***

Reklám (külső, belső, DM,)

PR (külső, belső és az arculati elemek)

Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban

Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban

* + 1. ***Informatika a vendéglátásban 36 óra***

Éttermi számítógépes programok.

Internethasználat.

Honlap tervezés, kezelés

Statisztikák készítése.

Beszámolók készítése.

Üzleti levél készítése.

Étlapok készítése.

Menükártyák készítése.

Szórólapok készítése

Internetes közösségi oldalak.

Internetes marketing

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

*Tanterem, informatika szaktanterem*

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   | x |   |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   | x |   |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |   | x |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   | x |   |   |
| 2. | Komplex információk körében |
| 2.1. | Esetleírás készítése | x |   |   |   |
| 2.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról |   | x |   |   |
| 2.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján |   | x |   |   |
| 2.4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után |   | x |   |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 3.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |   | x |   |   |
| 3.5. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x |   |   |   |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása | x |   |   |   |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x |   |   |   |
| 5. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 5.1 | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11537-16 azonosító számú**

**Vendéglátó menedzsment.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11537-16. azonosító számú Vendéglátó menedzsment megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Élelmiszerbiztonság alapjai | A vendéglátás higiénéje | Vendéglátó menedzsment feladatok | Jogaszabályok a vendéglátásban | Tantárgy5 | Tantárgy6 |
| FELADATOK |
| Kapcsolatot tart a hatóságokkal |   |   | x |   |   |   |
| Humánerőforrás-gazdálkodást folytat |   |   | x |   |   |   |
| Figyelemmel kíséri és biztosítja a vendéglátó üzlet tárgyi feltételrendszerét |   |   | x |   |   |   |
| Ellenőrzi és működteti az belső- és külső kommunikációt |   |   | x |   |   |   |
| Irányítja a vendéglátó üzlet működését |   |   | x |   |   |   |
| Irányítja és ellenőrzi a vendéglátó üzlet beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési folyamatait |   |   | x |   |   |   |
| Árlapot és árközlési eszközöket készít/készíttet |   |   | x |   |   |   |
| Reklamációkat kezel |   |   | x |   |   |   |
| Kidolgozza/kidolgoztatja és működteti a minőségirányítási rendszert/rendszereket |   |   | x |   |   |   |
| Megszervezi a vendéglátó üzlet szolgáltatási tevékenységét |   |   | x |   |   |   |
| Megszervezi és irányítja a vendéglátó üzlet pénzügyi, számviteli feladatait |   |   | x |   |   |   |
| Eleget tesz az adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségeknek |   |   | x |   |   |   |
| Ellenőrzési feladatokat végez |   |   | x |   |   |   |
| Közreműködik a hatósági ellenőrzésekben |   |   | x |   |   |   |
| Szervezi és lebonyolítja a külső és belső rendezvényeket |   |   | x |   |   |   |
| Betartja/betartatja a fogyasztói érdekvédelem előírásait | x | x |   | x |   |   |
| Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó baleset-, munka-, tűzvédelmi előírásokat | x |   |   | x |   |   |
| Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó környezetvédelem előírásokat | x | x |   | x |   |   |
| Betartja/betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat | x | x |   | x |   |   |
| Alkalmazza, betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat |   |   | x | x |   |   |
| Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait |   |   | x |   |   |   |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Kapcsolattartás a hatóságokkal |   |   | x | x |   |   |
| A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei |   |   | x | x |   |   |
| Jogszabályi előírások | x | x | x |   |   |   |
| Belső- és külső kommunikáció elmélete és gyakorlata |   |   | x |   |   |   |
| A vendéglátó üzlet működése |   |   | x |   |   |   |
| A vendéglátó üzlet beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési folyamatai |   |   | x |   |   |   |
| Árközlési eszközök |   |   | x |   |   |   |
| A reklamáció kezelése |   |   | x | x |   |   |
| A minőségirányítási rendszerek kidolgozása, működtetése | x | x | x |   |   |   |
| A vendéglátó üzlet szolgáltatási tevékenységeinek megszervezése |   |   | x |   |   |   |
| Pénzügyi, számviteli feladatok |   |   | x |   |   |   |
| A vendéglátó üzlet adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettsége |   |   | x |   |   |   |
| Ellenőrzési feladatok a vendéglátásban | x | x | x |   |   |   |
| A rendezvényszervezés elmélete és gyakorlata |   |   | x |   |   |   |
| Fogyasztói érdekvédelem és intézményei | x | x |   |   |   |   |
| Baleset-, munka- és tűzvédelmi előírások | x | x |   |   |   |   |
| Környezetvédelmi előírások | x | x |   |   |   |   |
| Higiéniai, HACCP előírások | x | x | x |   |   |   |
| Az Európai Unióban használt hatósági előírások | x | x |   |   |   |   |
| Biztonsági és vagyonvédelmi előírások | x | x |   |   |   |   |
| Modern szakmai trendek |   |   | x |   |   |   |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Logikai összefüggések megértése | x | x | x |   |   |   |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x |   | x |   |   |   |
| Szakmai nyelvi íráskészség |   |   | x |   |   |   |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x |   |   |   |
| Szakmai nyelvű beszédkészség |   |   | x |   |   |   |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Önállóság | x |   | x |   |   |   |
| Hatékony kommunikáció |   |   | x | x |   |   |
| Szervezőkészség |   |   | x | x |   |   |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Konfliktusmegoldó készség |   |   | x | x |   |   |
| Kompromisszumkészség |   |   | x |   |   |   |
| Meggyőzőkészség |   |   | x |   |   |   |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Tervezés | x | x | x | x |   |   |
| Rendszerező képesség | x | x | x |   |   |   |
| Problémaelhárítás, hibaelhárítás | x | x | x |   |   |   |

1. **Élelmiszerbiztonság alapjai tantárgy 112 óra**
	1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél. Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
		1. ***Az élelmiszerbiztonságról általában 20 óra***

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

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

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

* + 1. ***Az élelmiszer mikrobiológia 20 óra***

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

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

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

Az élelmiszerek romlása

A tartósítás fogalma

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

* + 1. **Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság  *24 óra***

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok

Peszticid maradékok

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

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

Zsírban, olajban sütés szabályai

Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek

Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok

Tengeri és édesvízi biotoxinok

Hisztamin

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok

Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok

Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban

Mérgező állatok,

Mérgező növények

* + 1. ***Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok 48 óra***

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

A GHP helye és szerepe a szabályozásban

Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv

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

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)

Speciális területekre vonatkozó jogszabályok

Vendéglátás és közétkeztetés

Ételmérgezés, ételfertőzés

Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   |   | x |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   |   | x |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   |   | x |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése |   | x |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |   |   |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |   | x |   |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |   | x |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1. | Esetleírás készítése |   | x |   |   |
| 3.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x |   |   |   |
| 3.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján |   | x |   |   |
| 3.4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x |   |   |   |
| 3.5. | Utólagos szóbeli beszámoló |   | x |   |   |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |
| 4.1. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |   | x |   |   |
| 4.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 4.3 | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 5. | Vizsgálati tevékenységek körében |
| 5.1. | Anyagminták azonosítása |   | x |   |   |
| 5.2 | Tárgyminták azonosítása |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **A vendéglátás higiénéje tantárgy 64 óra**
	1. **A tantárgy tanításának célja**

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

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
		1. ***Higiénia a vendéglátásban 20 óra***

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok kialakításának követelményei

Raktárak kialakításának követelményei

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei

Mosogatók kialakításának követelményei

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

Személyi higiénia

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

* + 1. ***Személyi higiénia 26 óra***

Jelentősége az élelmiszerbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása

Védőruha, munkaruha használata, tisztítása

Betegségek, sérülések

Egészségügyi alkalmasság

Látogatók, karbantartók

Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

* + 1. ***HACCP, GHP 26 óra***

A témakör részletes kifejtése

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   | x |   |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   | x |   |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |   | x |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   | x |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése | x |   |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |   | x |   |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |   | x |   |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |   | x |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1 | Elemzés készítése tapasztalatokról |   | x |   |   |
| 3.2 | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |   |   |   |
| 3.3 | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után |   | x |   |   |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 4.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |   | x |   |   |
| 4.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 4.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 4.5. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |
| 5. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 5.1 | Műveletek gyakorlása |   | x |   |   |
| 5.2 | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |   | x |   |   |
| 6.. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 6.1 | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |
| 6.2 | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |   |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Szervezés és irányítás a vendéglátásban tantárgy 160 óra**
	1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzlet működtetésének megismerése, a szervezési, irányítási, ellenőrzési folyamatok részletes elméleti és gyakorlati elsajátítása

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Jogi, környezetvédelmi és adminisztrációs ismeretek.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Humánerőforrás-gazdálkodás 40 óra***

Az üzlet működésének személyi feltételrendszere.

Az üzlet létszámának meghatározása.

Munkakörök meghatározása.

Munkaköri leírások készítése.

Munkaidő-beosztás készítése.

A dolgozók elszámoltatása.

Belső ellenőrzési feladatok.

* + 1. ***Üzleti kapcsolatok 40 óra***

Hatósági ellenőrzések típusai

Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre

Az információs rendszerek típusai, kialakításuk

Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása.

* + 1. ***Áruforgalmi folyamatok 80 óra***

Külső-belső folyamatok elemzése.

Az üzlet beszerzési tevékenysége.

Az üzlet raktározási tevékenysége.

Az üzlet termelési tevékenysége.

Az üzlet értékesítési tevékenysége.

Az üzlet választékának, árlapjának, árközlési eszközeinek elkészítése.

Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása.

Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása.

Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség.

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

*Tanterem, szaktanterem.*

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   | x |   |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |   | x |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |   | x |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Tesztfeladat megoldása | x |   |   |   |
| 2.2 | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 2.3 | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1. | Esetleírás készítése | x |   |   |   |
| 3.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról |   | x |   |   |
| 3.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |   |   |   |
| 3.4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x |   |   |   |
| 3.5. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |   |   |   |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 4.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |   | x |   |   |
| 4.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 5. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 5.1 | Műveletek gyakorlása | x |   |   |   |
| 5.2 | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x |   |   |   |
| 6. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 6.1 | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |
| 6.2 | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |   |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Jogszabályok a vendéglátásban tantárgy 320 óra**
	1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzlet létesítésétől a működésén át a megszüntetéséig ismerje meg a képzésben résztvevő a vendéglátás jogszabályi hátterét.

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

-

* 1. **Témakörök**
		1. ***A vendéglátó üzlet elindítása 62 óra***

Az üzlet elindításának jogi háttere.

Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások.

A panaszkezelés jogi kérdései.

Számviteli jogszabályok.

Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok.

Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások.

* + 1. ***A vendéglátó üzlet működtetése 158 óra***

Munkaügyi hatóság

Adatkezelés és adatbiztonság

Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések

A médiával kapcsolatos jogi kérdések

* + 1. ***Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban 100 óra***

Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság

Fogyasztói érdekvédelem

Élelmiszerbiztonság

A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai

Környezetvédelem előírásai

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

*Tanterem.*

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |   |   |   |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |   | x |   |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |   | x |   |   |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |   | x |   |   |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |   |   |   |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |   | x |   |   |
| 2.2. | Leírás készítése | x |   |   |   |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |   |   |   |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |   |   |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |   |   |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |   |   |   |
| 3. | Komplex információk körében |
| 3.1 | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x |   |   |   |
| 3.2 | Utólagos szóbeli beszámoló | x |   |   |   |
| 4. | Csoportos munkaformák körében |
| 4.1 | Információk rendszerezése mozaikfeladattal | x |   |   |   |
| 4.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | x |   |   |   |
| 4.3 | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 4.4 | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |
| 5. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 5.1 | Műveletek gyakorlása |   | x |   |   |
| 5.2 | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x |   |   |   |
| 6. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 6.1 | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |
| 6.2 | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |   |   |   |