

Szolnoki SZC Klapka György Technikum és Szakképző Iskola
5100 Jászberény, Hatvani út 2.

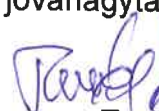
KÉPZÉSI PROGRAM

Turizmus-vendéglátás ágazat

4 1013 23 04

Pincér-Vendégtéri szakember

jóváhagyta:



Tamás Zoltán

igazgató

A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

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

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Pincér-vendégtéri szakember
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 04
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:	Pincérsegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaképesítési követelményeknek megfelel!.)	
11.	A képzés célja:	Pincér-vendégtéri szakember szakma megszerzése
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsgával rendelkezők

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<i>Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.</i>	<i>Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.</i>	<i>Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.</i>	<i>Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.</i>
<i>Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.</i>	<i>Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.</i>		<i>Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.</i>
Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, megszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismeri az éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit	Önállóan képes kezelni, megszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.
Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembe vételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.	Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.	Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.
Felszolgálatot végez a különböző	Ismeri a felszolgálási módokat,	Szem előtt tarja a vendégek igényeit,	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás

felszolgálási módok és az egység igényeinek figyelembe vételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.	az étel- és italkészítési és felszolgálási szabályokat.	precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.
Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt	Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervírozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait	Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.	Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálni.
A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján.
Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.	Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.
Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a szállítókvaló kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a

		problémás szituációkat	rendezvény sikeressége céljából
Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során.	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat, felelősségköröket és hatásköröket.	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja. Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.
Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizetteti a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közös kollégaival együttműködve fizettet.
Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készlet változásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.
A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámoláshoz tömeg- és veszteség számításokat végez	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban

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

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség és Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga
2.	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
3.	Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt:	szükséges

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely-vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	Szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy		pincér szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező,	
3.	Oktató(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	étterem, tanétterem
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	• Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

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

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	1031	41%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	716	59%
3.	A foglalkozások összes óraszám: 10-11. évfolyam	1747	100%

7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Vendégtéri szakember-középszintű képzés	1172,5	574,5	1747
A tanulási területek összes óraszám		1172,5	574,5	1747

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezést	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT eszközöket, valamint szoftvereket.
2.	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan		Készség szinten használja az éttermi szoftvereket
3	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
4	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerő szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
5	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
6	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		
7	Elvégzi a nyitás előtti	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a	Instrukció alapján részben	Udvariasan, megértően	A munkavégzés folyamán

	műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálat általános szabályainak megfelelően.	felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálat általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről	önállóan	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.	használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
8	Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatainak lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban történő alkalmazásáról	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázó programot
9	Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számítások	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.
10	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összeállítását, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat	Instrukció alapján részben önállóan	Értősen alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információ gyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
11	Ételeket ajánl, mi közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól	Instrukció alapján részben önállóan	viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában	
12	Az étel- és 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		

13	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		
14	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabály	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
15	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		
16	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		
17	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		
18	Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
19	Értelmezi és alkalmazza a bankett kínálat kialakításának szakmai szempontjait	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít
20	Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását	Instrukció alapján részben önállóan		

21	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		
22	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		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
23	Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		
24	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.

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember-középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Vendégtéri szakember	Rendezvényszervezési ismeretek		126	62			188
	Rendezvények típusai, fajtái		35				35

Értékesítés folyamata		25				25
Kommunikáció a vendéggel		12				12
Rendezvénylogisztika		20				20
Rendezvény bonyolítása		16	22			38
Elszámolás, fizettetés			40			40
Vendégtéri ismeretek		144	62			206
Felszolgálati ismeretek		36	28			64
Felszolgálat lebonyolítása		36	28			64
Fizetési módok			6			6
Étel és italismeret		522	434			956
Konyhatechnológiai alapismeretek		76				76
Ételkészítési ismeretek		185	110			295
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			20			20
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			20			20
Italismeret és felszolgálatuk szabálya		225	128			353
Italok készítésének szabályai			34			34
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			40			40
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33			33
Értékesítési ismeretek		72	93			165
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42				42
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		30	15			45
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			10			10
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			7			7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			15			15

	Gasztroesemények az online térben			8			8
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			7			7
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		108	124			232
	Beszerzés						8
	Raktározás		8				8
	Termelés			13			8
	Ügyvitel a vendéglátásban		17				13
	Százalék számítás, mértékegység átváltás		15				17
	Árképzés			13			28
	Jövedelmezőség			22			22
	Elszámoltatás			14			14
	Vállalkozási formák		8				8
	Alapvető munkajogi és adózási formák		8				8
	Tanulási terület összórárszáma:		972	775			1747
A Rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák							
10. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. A rendezvények típusai, fajtái TEA-s.sz:1	Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények, fogalma, csoportosítása, rendezvényen való aktív részvétel.			(óra) 25	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés	
	Gyakorlati feladat 2. A rendezvények típusai, fajtái TEA-s.sz:1.	Rendezvények protokollja, megismerése, alkalmazása.			10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés	
	Gyakorlati feladat 3. Az értékesítés folyamata	Munkakörök, értékesítési formák megismerése Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök,			5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés	

	TEA-s.sz: 2	pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)		
	Gyakorlati feladat 4. Az értékesítés folyamata TEA-s.sz: 2	Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek	2	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 5. Az értékesítés folyamata TEA-s.sz: 2	Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 6. Az értékesítés folyamata TEA-s.sz: 2	Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás	3	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 7. Az értékesítés folyamata TEA-s.sz: 2	Számla kiegyenlítése, fizetési módok	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 8. Az értékesítés folyamata TEA-s.sz:2.	Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 9. Kommunikáció a vendéggel TEA-s.sz:3.	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 10. Kommunikáció a vendéggel TEA-s.sz:3.	Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 11. Kommunikáció a vendéggel TEA-s.sz:3.	Etikett és protokoll szabályok Megjelenés	2	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 12. Kommunikáció a vendéggel TEA-s.sz:3.	Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	2	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 13.	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni

	Rendezvénylogisztika: TEA-s.sz.: 4.	(bankett, koktélparti, díszétkezesek, álló/ültetett fogadás)		feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 14. Rendezvénylogisztika: TEA-s.sz.: 4.	Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 15. A rendezvény lebonyolítása: TEA-s.sz.: 5.-6.	Nyitás előtti előkészítő műveletek. Szervizasztal felkészítése. Gépek üzembe helyezése.	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 16. A rendezvény lebonyolítása: TEA-s.sz.: 5.-6.	Rendezvénykönyv ellenőrzése. Vételezés raktárból, készletek feltöltése.	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 17. A rendezvény lebonyolítása: TEA-s.sz.: 5.-6.	Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása). Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 18. A rendezvény lebonyolítása: TEA-s.sz.: 5.-6.	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezesek) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás). Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció).	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
11. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. A rendezvény lebonyolítása TEA-s.sz.: 4-5.	Nyitás előtti előkészítő műveletek. Szervizasztal felkészítése. Gépek üzembe helyezése.	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 2. A rendezvény lebonyolítása TEA-s.sz.: 4-5.	Rendezvénykönyv ellenőrzése. Vételezés raktárból, készletek feltöltése.	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 3. A rendezvény lebonyolítása TEA-s.sz.: 4-5.	Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása). Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

		összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.		
	Gyakorlati feladat 4. A rendezvény lebonyolítása TEA-s.sz: 4-5.	Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás). Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció).	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 5. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Bankkártyás fizetés menetének elmélete gyakorlata	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 6. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Készpénzes fizetés menetének elmélete gyakorlata	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 7. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Átutalásos fizetés menetének elmélete gyakorlata	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 8. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Előleg megállapítása	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 9. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Előlegbekérő készítésének menetének elmélete, gyakorlata	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 10. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Foglaló készítésének elmélete, gyakorlata	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 11. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Kötbér megállapításának, bekérésének elmélete, gyakorlata	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 12. Elszámolás, fizetetés TEA-s.sz: 6.	Lemondási feltételek megismerése	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 13. Elszámolás, fizetetés	Lemondás kezelése	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	TEA-s.sz: 6.			
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli		
		Gyakorlati feladat	folyamatos értékelése az elvégzett feladatoknak	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta legalább egy osztályzat		
A rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy.		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
A rendezvényszervezési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:				
Eszközök és berendezések:	- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák - Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva - Alapterítéshez szükséges eszközök poharak - Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök - Flambír kocsai vagy asztali flambír állvány - Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök			

	• Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

A Vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
10. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. Felszolgálási ismeretek: TEA-s.sz.: 7-9.	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 2. Felszolgálási ismeretek: TEA-s.sz.: 7-9.	Felszolgálás általános szabályai	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 3. Felszolgálási ismeretek: TEA-s.sz.: 7-9.	Nyitás előtti műveletek	14	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	Gyakorlati feladat 4. Felszolgálati ismeretek: TEA-s.sz.: 7-9.	Vendég fogadása, ajánlás	14	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 5. A felszolgálat lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-9.	Felszolgálati módok	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 6. A felszolgálat lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-9.	Felszolgálat menete, folyamata	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 7. A felszolgálat lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-9.	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 8. A felszolgálat lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-9.	Alkalmi rendezvényekre való terítés	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 9. A felszolgálat lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-9.	Rendezvényen való felszolgálat	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 10. A felszolgálat lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-9.	Szobaszerviz feladatok ellátása	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
11. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. Felszolgálati ismeretek: TEA-s.sz.: 7-8.	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények	7	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 2. Felszolgálati ismeretek: TEA-s.sz.: 7-8.	Felszolgálat általános szabályai	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 3. Felszolgálati ismeretek: TEA-s.sz.: 7-8.	Nyitás előtti műveletek	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 4. Felszolgálati ismeretek: TEA-s.sz.: 7-8.	Vendég fogadása, ajánlás	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	Gyakorlati feladat 5. A felszolgálas lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-8.	Felszolgálasí módok	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 6. A felszolgálas lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-8.	Felszolgálas menete, folyamata	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 7. A felszolgálas lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-8.	Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 8. A felszolgálas lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-8.	Alkalmi rendezvényekre való terítés	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 9. A felszolgálas lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-8.	Rendezvényen való felszolgálas	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 10. A felszolgálas lebonyolítása: TEA-s.sz.: 7-8.	Szobaszerviz feladatok ellátása	4	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 11. Fizetési módok: TEA-s.sz.: 9.	Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok menetének elmélete, gyakorlata	7	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 12. Fizetési módok: TEA-s.sz.: 9.	Készpénzes, átutalásos fizetetés menetének elmélete, gyakorlata	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 13. Fizetési módok: TEA-s.sz.: 9.	Elszámolás a munkáltató felé	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés		Írásbeli		

(szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	folyamatos értékelése az elvégzett feladatoknak
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonta legalább egy osztályzat	
A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:	• Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)	

	- Különleges éttermi eszközök - Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) - Tányér melegen tartó - Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök - Elektronikus rendelésfelvevő rendszer - Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval			
Anyagok és felszerelések:				
Egyéb speciális feltételek:				
Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
10. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. Konyhatechnológiai alapismeretek: TEA-s-sz.: 10-17.	Darabolási, bundázási módok megismerése	24	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 2. Konyhatechnológiai alapismeretek: TEA-s-sz.: 10-17.	Sűrítési, dúsítási eljárások megismerése	24	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 3. Konyhatechnológiai alapismeretek: TEA-s-sz.: 10-17.	A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	24	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 4. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Hideg előételek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 5. Ételkészítési ismerete:	Levesek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	TEA-s.sz.: 10-17.	szempontjai		
	Gyakorlati feladat 6. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Meleg előételek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 7. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Főzelékek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 8. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Köreték fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai Mártások fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai Saláták fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 9. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Dresszingek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 10. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Főételek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 11. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Befejező fogások fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	9	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 12. Italok ismerete és felszolgálásuk szabálya:	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék,	72	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	TEA-s.sz.: 10-17.	kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)		
	Gyakorlati feladat 13. Italok ismerete és felszolgáolásuk szabálya: TEA-s.sz.: 10-17.	Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok	36	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 14. Italok ismerete és felszolgáolásuk szabálya: TEA-s.sz.: 10-17.	Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok	36	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
11. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Hideg előételek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 2. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Levesek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 3. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Meleg előételek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 4. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Főzelékek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 5. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Köreték fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai Mártások fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai Saláták fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

		szempontjai		
	Gyakorlati feladat 6. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Dresszingeek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	13	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 7. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Főételek fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	20	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 8. Ételkészítési ismerete: TEA-s.sz.: 10-17.	Befejező fogások fajtái, csoportosítása, készítési módjuk, ajánlás szempontjai	12	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 9. Betekintés a csúcsgasztronómia világába, "fine dining" TEA-s.sz.:12.	A világ éttermi besorolási rendszereinek megismerése	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 10. Betekintés a csúcsgasztronómia világába, "fine dining" TEA-s.sz.: 12.	A csúcsgasztronómia újdonosságainak, érdekességeinek megismerése	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 11. Étterem-értékelő és-minősítő rendszerek a világban TEA-s.sz.: 13.	Étterem-értékelő és minősítő rendszerek megismerése: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google	7	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 12. Italok ismerete és felszolgálásuk szabálya: TEA-s.sz.: 10-17.	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)	42	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	Gyakorlati feladat 13. Italog ismerete és felszolgálasuk szabálya: TEA-s.sz.: 10-17.	Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok	40	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 14. Italog ismerete és felszolgálasuk szabálya: TEA-s.sz.: 10-17.	Aperitif és digestiv italog, kevert báritalog	38	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 15. Italog készítésének szabálya: TEA-s.sz.: 14-15.	Kevert italog készítésének elmélete, gyakorlata (eszközök, szabályok, receptúrák, készítés menete, stb.)	8	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 16. Italog készítésének szabálya: TEA-s.sz.: 14-15.	Kávék és kávékülönlegességek készítése (eszközök, receptúrák, készítés menete)	8	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 17. Italog készítésének szabálya: TEA-s.sz.: 14-15.	Teák készítése (fajtái, eszközök, készítés menete)	8	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 18. Ételek és italog párosítása,étrend-összeállítása : TEA-s.sz.:14-16.	Aperitif és digestif italog, italajánlás	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 19. Ételek és italog párosítása,étrend-összeállítása: TEA-s.sz.: 10-11.	Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített), étlap szerkesztésének szabályai	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 20. Ételek és italog párosítása,étrend-összeállítása: TEA-s.sz.: 14.	Itallap/borlap szerkesztésének szabályai	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 21. Ételek és italog párosítása,étrend-összeállítása: TEA-s.sz.: 11,14,16.	Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italog ajánlása	5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 22. Étel-és	A vendéglátásban alkalmazott	3,5	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni

	italérzékenységek, intoleranciák, allergiák: TEA-s.sz.:17.	ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag (ismeretek alapján a gyakorlati helyen speciálisan fellelhető allergének ismerete)		feladatvégzés
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli			
	Gyakorlati feladat	folyamatos értékelése az elvégzett feladatoknak		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta legalább egy osztályzat		
Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:				
Eszközök és berendezések:		• Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök		

	• Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök • Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszterítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval			
Anyagok és felszerelések:				
Egyéb speciális feltételek:				
A Értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
10. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat	18	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 2. Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Elektronikus választékközlő eszközök	18	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	Gyakorlati feladat 3. Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	18	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 4. A bankett kínálat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Vendégigények, szezonáltság, alkalom meghatározása, gyakorlati feladatok	18	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 5. A bankett kínálat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Technológia, gépesítettség, helyszín meghatározása, gyakorlat	18	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 6. A bankett kínálat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Rendelkezésre álló személyzet szakképzettségének meghatározása	18	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
11. évfolyamban	Gyakorlati feladat 1. A bankett kínálat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Vendégigények, szezonáltság, alkalom meghatározása, gyakorlati feladatok	11	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 2. A bankett kínálat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Technológia, gépesítettség, helyszín meghatározása, gyakorlat	11	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 3. A bankett kínálat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz.: 18-24.	Rendelkezésre álló személyzet szakképzettségének meghatározása	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 4. A séf-(táblás)ajánlat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz.: 20.	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 5. A séf-(táblás)ajánlat	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	10	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

	kialakításának szempontjai: TEA-s.sz: 20.			
	Gyakorlati feladat 6. A séf-(táblás)ajánlat kialakításának szempontjai: TEA-s.sz: 20.	Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján	7	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 7. Sommelierfeladatának marketingvonatkozásai: TEA-s.sz: 21.	Megszerzett ismeretek alapján, ajánlási technikák gyakorlása	7	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 8. Vendéglátó egységek onlinemegjelenése, elemzése: TEA-s.sz: 22.	Étterem megjelenése az online térben	7	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 9. Vendéglátó egységek onlinemegjelenése, elemzése: TEA-s.sz: 22.	Étterem honlap felépítése, admin feladatok (Twitter, Fecebook, Waze, Googlemaps stb.)	8	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 10. Gasztroesemények az online térben: TEA-s.sz: 23.	Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés
	Gyakorlati feladat 11. Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai: TEA-s.sz: 24.	A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint	6	Egyéni feladatvégzés felügyelettel, egyéni feladatvégzés

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	folyamatos értékelése az elvégzett feladatoknak
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonta legalább egy osztályzat	
Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	étterem	
Eszközök és berendezések:	• Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök	

	• Számítógép nyomtatóval • Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) • Díszerítéshez szükséges eszközök • Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) • Különleges éttermi eszközök • Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) • Tányér melegen tartó • Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök • Elektronikus rendelésfelvevő rendszer • Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		