

**NMSZC Mikszáth Kálmán Technikum
és Szakképző Iskola**

2660 Balassagyarmat, Hétvezér út 26.

**23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazat**

Szakmajegyzék szám: 4 1013 23 04

**Pincér – vendégtéri szakember
szakma**

Szakirányú oktatás

ISKOLAI KÉPZÉSI PROGRAM

A helyi képzési program a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján készült.

A képzési programot kidolgozta: Beniczky Edina, Makrai Nikolett, Percze Lászlóné, Simon Tiborné, Tácsik Eszter

Készült: 2021. április hó

Bevezetve: 2021-2022. tanévtől

Rendezvényszervezési ismeretek I. (tanműhely) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	1	36
11.	0,5	16

2. A tantárgy tanításának célja

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

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étél- és italismeret, Értékesítési ismeretek

5. A tantárgy témakörei

10. évfolyam

36 óra

5.1. A rendezvények típusai, fajtái

35 óra

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények
Rendezvények protokollja

5.2 Az értékesítés folyamata

1 óra

A vendégfogadás szabályai

11. évfolyam

16 óra

5.3. Rendezvény bonyolítása

16 óra

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 kiegészítő asztal szakszerű felkészítése
Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

6. A képzés helyszíne:

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan		Készségszinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét. Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait. Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizettetni 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	Instrukció alapján részben önállóan		

	szakmai számításokat.			
--	-----------------------	--	--	--

8. **A tantárgy értékelésének módja**

A tanulók tanulmányi munkájának, teljesítményének egységes értékelése érdekében a tanulók szóbeli feleleteinek, dolgozatainak, feladatlapjainak, tesztjeinek, gyakorlati munkájuknak stb. értékelésekor az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el a szaktárgyat tanító nevelők:

Szakmai tárgyaknál:

TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY
0-39	Elégtelen (1)
40-49	Elégséges (2)
50-59	Közepes (3)
60-79	Jó (4)
80-100	jeles (5)

Vendégtéri ismeretek I. (tanműhely) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	0.5	18
11.	0.5	15.5

2. A tantárgy tanításának célja

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

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Étél- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

5. A tantárgy témakörei

10. évfolyam

18 óra

5. 1 Felszolgálási ismeretek

6 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

5. 2 A felszolgálás lebonyolítása

12 óra

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása, terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása

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

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

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása

11. évfolyam

15,5 óra

5.2 A felszolgálás lebonyolítása

13,5 óra

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

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

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

5.3 Fizetési módok

2,5 óra

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

6. A képzés helyszíne:

Tanműhely, szaktanterem.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

8. A tantárgy értékelésének módja

A tanulók tanulmányi munkájának, teljesítményének egységes értékelése érdekében a tanulók szóbeli feleleteinek, dolgozatainak, feladatlapjainak, tesztjeinek, gyakorlati munkájuknak stb. értékelésekor az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el a szaktárgyat tanító nevelők:

Szakmai tárgyaknál:

TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY
0-39	Elégtelen (1)
40-49	Elégséges (2)
50-59	Közepes (3)
60-79	Jó (4)
80-100	jeles (5)

Étel és italismeret I. (tanműhely) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	3	108
11.	2	62

2. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek, Rendezvényismeret

5. A tantárgy témakörei

10. évfolyam

108 óra

5.1 Konyhatechnológiai alapismeretek

30 óra

Ételek, italok összetevőinek megismerése.
Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások.
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata.

5.2 Ételkészítési ismeretek

30 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingeek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjai.

5.3 Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

10 óra

A világ éttermi besorolási rendszerei.
A csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei.

5.4 Étterem-értékelő és minősítő rendszerek a világban

8 óra

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

5.5 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

30 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok készítésének módjai, felszolgálásuk szabályrendszere.

11. évfolyam

62 óra

5.6 Az italok készítésének szabályai

20 óra

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítésének szabályai.

5.7 Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás

30 óra

Aperitif és digestif italok, italajánlás.
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)
Étlap szerkesztésének szabályai.
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai.
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai.
Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

5.8 Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

12 óra

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

6. A képzés helyszíne:

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen, tanműhelyben kell lebonyolítani.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, 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	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták,	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták,	Instrukció alapján részben önállóan	Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a	

mártások, saláták, dresszingegek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit	dresszingegek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól		vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában	
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 újonságait, érdekességeit	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávékkávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletet.	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységeket, intoleranciákat, 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		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

8. A tantárgy értékelésének módja

A tanulók tanulmányi munkájának, teljesítményének egységes értékelése érdekében a tanulók szóbeli feleleteinek, dolgozatainak, feladatlapjainak, tesztheinek, gyakorlati munkájuknak stb. értékelésekor az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el a szaktárgyat tanító nevelők:

Szakmai tárgyaknál:

TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY
0-39	Elégtelen (1)
40-49	Elégséges (2)
50-59	Közepes (3)
60-79	Jó (4)
80-100	jeles (5)

Értékesítési ismeretek I. (tanműhely) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10. évfolyam	1,5	54
11. évfolyam	1,5	47

2. A tantárgy tanításának célja

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

3. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Étél- és italismeret, Vendégtéri ismeretek, Rendezvényismeret

5. A tantárgy témakörei

10.évfolyam

54 óra

5.1 Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

34 óra

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

5.2 A bankett kínálat kialakításának szem-pontjai

20 óra

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

11.évfolyam

47 óra

5.3 Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

17 óra

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

5.4 Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése:

12 óra

Étterem megjelenése az online térben, Étteremhótlap felépítése, admin-feladatok, Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

5.5 Gasztroesemények az online térben:

9 óra

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

5.6 Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai:

9 óra

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

6. **A képzés helyszíne:** A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elekt-ronikus választék-közlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfelkészítés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfelkészítésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálást kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelierismereteket, feladatanak marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatókat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

Használja a vendég-látó egységek on-line 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		Elektronikus válasz-tékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------

8. A tantárgy értékelésének módja

A tanulók tanulmányi munkájának, teljesítményének egységes értékelése érdekében a tanulók szóbeli feleleteinek, dolgozatainak, feladatlapjainak, tesztjeinek, gyakorlati munkájuknak stb. értékelésekor az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el a szaktárgyat tanító nevelők:

Szakmai tárgyaknál:

TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEJY
0-39	Elégtelen (1)
40-49	Elégséges (2)
50-59	Közepes (3)
60-79	Jó (4)
80-100	jeles (5)

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek I.(tanműhely) tantárgy

1. A tantárgy órakerete

Évfolyam	Heti órakeret	Évi órakeret
10.	2,5	90
11.	2	62

2. A tantárgy tanításának célja

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

3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret, Matematika, Étél- és italismeret

4. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

5. A tantárgy témakörei

10.évfolyam

90 óra

5.1 Beszerzés

10 óra

Árrendelési és beszerzési típusok
Nyersanyagok beszerzési követelményei

5.2 Raktározás

10 óra

Az áruátvétel szempontjai és eszközei
Raktárak típusai, kialakításának szabályai
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
A selejtezés szabályai

5.3 Termelés

10 óra

Vételezések szabályai
Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés
Termelés helyiségei

5.4 Vállalkozási formák

15 óra

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, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

5.5 Alapvető munkajogi és adózási formák

15 óra

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

5.6 Százalékszámítás, mértékegység-átváltások **15 óra**
Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

5.7 Árképzés **15 óra**
Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja,

11.évfolyam **62 óra**

5.8 Árképzés **15 óra**
ELÁBÉ-szint, árrekszint számítása
Árendmények számítása, fajtái,
Bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

5.9 Jövedelmezőség **15 óra**
A költség fogalma, az eredmény fogalma
Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása
Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

5.10 Elszámoltatás **15 óra**
Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, forgalmazási veszteség
Raktár-elszámoltatás
Értékesítés elszámoltatása

5.11 Ügyvitel a vendéglátásban **17 óra**
Bizonylatok, számlák, leltározás
Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Készletgazdálkodás a vendéglátásban

6. A képzés helyszíne
A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

7. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árrendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árrendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok	Készségszinten használja a beszerzés, árrendelés szoftvereit.

Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	betartása, betartatása.	Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.

Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegység-átváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegységátváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		
Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árésszint számításának módját, a különféle árendmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.

<p>Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelezéseit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

8. A tantárgy értékelésének módja

A tanulók tanulmányi munkájának, teljesítményének egységes értékelése érdekében a tanulók szóbeli feleleteinek, dolgozatainak, feladatlapjainak, tesztjeinek, gyakorlati munkájuknak stb. értékelésekor az elért teljesítmény (pontszám) érdemjegyre történő átváltását a következő arányok alapján végzik el a szaktárgyat tanító oktatók:

Szakmai tárgyaknál:

TELJESÍTMÉNY %	ÉRDEMJEGY
0-39	Elégtelen (1)
40-49	Elégséges (2)
50-59	Közepes (3)
60-79	Jó (4)
80-100	jeles (5)