

9. Az R. 2. melléklet „1.79. SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV a(z) 34 811 03 PINCÉR SZAKKÉPESÍTÉSHEZ” alcím „V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra” pont helyébe a következő rendelkezés lép:

„V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2583 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással						Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			1. évfolyam			2. évfolyam		
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		
		e	gy		e	gy		e	gy		e	gy		e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	5	140	5,5	17,5	140	5,5	17,5	9,5	22	160	11	20,5		
	Összesen	14,5			23,0			23,0		31,5			31,5			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5						
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2			1			1		2			2			
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5			1			1		1,5			2			
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5			
	Vendéglátás higiéniája				0,5								0,5			
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	1			1								2			
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok	4,5								3,5			1			
	Felszolgálási alapok gyakorlat		5							4,5						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás				2			1					3			
	Felszolgálás üzemi gyakorlat					17,5			17,5		17,5			20,5		

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	636	2101		
	Összesen	522			828			715			1124			977				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1428 óra (70,2%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15	0	15	16	0		0	0	16		
	Munkajogi alapismeretek							3		3	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4		
	Álláskeresés							4		4	4					4		
	Munkanélküliség							4		4	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	64	0		0	0	64		
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	10					10		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	10					10		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24		
	Munkavállalói szókincs							20		20	20					20		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139	72	0		62	0	134		
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	8					8		
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	28			8		36		
	Adózási ismeretek				10					10				10		10		
	Ügyvitel a vendéglátásban							15		15				14		14		
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16	16					16		
	Viszonyszámok	10								10	10					10		
	Árképzés	10			8					18	10			6		16		

	Jövedelmezőség				8					8				8		8
	Készletgazdálkodás				2			8		10				8		8
	Elszámoltatás							8		8				8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121	54	0		62	0	116
	Táplálkozás ismeret	12								12	12					12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2	2					2
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40	36			2		38
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19				19		19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16				13		13
	Élelmiszerek csoportjai IV.							12		12				12		12
	Élelmiszerek csoportjai V.							16		16				16		16
	11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18	0	0		16	0
Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak		3								3				3		3
Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás		6								6				5		5
Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság		4								4				4		4
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok		5								5				4		4
Vendéglátás higiéniája		0	0		18	0		0	0	18	0	0		15	0	15
Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele					10					10				8		8
Személyi higiénia					2					2				2		2
Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6				5		5	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	0	72	0	0		62	0	62
	Szakmai kifejezések	14			10					24				22		22
	Szakmai technológiák	14			10					24				20		20
	Szakmai szituációk	8			16					24				20		20
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	162	0		0	0		0	0	162	126	0		31	0	157
	Higiénia, HACCP, munkavédelem	6								6	6					6
	Kommunikáció, viselkedéskultúra	14								14	14					14
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései	10								10	10					10

	Eszközismeret	32							32	31					31	
	Értékesítési ismeret 1.	50							50	48					48	
	Étel- és italismeret 1.	50							50	17			31		48	
	Felzolgálási alapok gyakorlat	0	180		0	0		0	0	180	0	162		0	0	162
	Helyiség- és eszközismeret		10						10		9				9	
	Eszközhasználat		20						20		20				20	
	Értékesítés alapjai		50						50		40				40	
	Italfelzolgálás		30						30		30				30	
	Különböző felzolgálási módok 1.		70						70		63				63	
11525-16 Felzolgáló szakmai ismeretek	Felzolgálás	0	0		72	0		31	0	103	0	0		93	0	93
	Étel- és italismeret 2.				40					40				36		36
	Értékesítési ismeret 2.				32					32				30		30
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás							18		18				14		14
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés							6		6				6		6
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek							7		7				7		7
	Felzolgálás üzemi gyakorlat	0	0		0	630		0	542	1172	0	630		0	636	1266
	Nyitás előtti teendők					145			120	265		145			130	275
	Különböző felzolgálási módok 1.					150			115	265		150			140	290
	Különböző felzolgálási módok 2.					150			115	265		150			140	290
	Különleges éttermi munka					150			115	265		150			140	290
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban					35			77	112		35			86	121

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves 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.”