

6.31.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a
31 811 04
VENDÉGLÁTÓ ELADÓ
részsakképesítés
Szakképzési Hídprogramban történő oktatásához

a 54 811 01 Vendéglátás-szervező szakképesítés kerettanterve alapján

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 31 811 04 Vendéglátó eladó részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A részsakképesítés alapadatai

A részsakképesítés azonosító száma: 31 811 04

A részsakképesítés megnevezése: Vendéglátó eladó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás – turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Az iskolarendszerű szakképzésben a szakképző évfolyamok száma: 2

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: hat általános iskolai évfolyam elvégzése

Betöltött 15. életév

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek

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

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs

V. A részsakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A képzés heti és éves szakmai óraszámai rövidebb képzési idejű részsakképesítés oktatásához:

	SZH/1 évfolyam heti óraszám	SZH/1 évfolyam éves óraszám (36 héttel)	SZH/2 évfolyam heti óraszám	SZH/2 évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	24	864	17	595
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	7,5	270+105	14,5	507,5
Összesen	31,5	1134	31,5	1102,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3	108	2	70
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0,5	18	1,5	52,5
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	1260+105	35	1225

A részsakképesítés oktatására fordítható idő **953** óra (270+105+507,5+18+52,5) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám a évfolyamonként szabadsáv nélkül

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Heti óraszám				
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam	
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1		105	1	
	Élelmiszerek a gyakorlatban		1			2,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	0,5			0,5	0,5
	Vendéglátás higiéniája	0,5			0,5	0,5
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	1			2,5	
	Értékesítés gyakorlata		3,5			6,5
Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám		3	4,5			4,5
Összes heti/ögy óraszám		7,5		105	14,5	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező összes óraszám szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének 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 óraszama
évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám					Összesen
		SZH/1 évfolyam			SZH/2 évfolyam		
		elméleti	gyakorlati	ögy	elméleti	gyakorlati	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	36	0	105	36	0	72
	Táplálkozási ismeretek	10					10
	Környezetvédelmi ismeretek	4					
	Fogyasztóvédelem	4					
	Élelmiszerek csoportjai I.	9					
	Élelmiszerek csoportjai II.	9			18		27
	Élelmiszerek csoportjai III.				18		18
	Élelmiszerek a gyakorlatban	0	36		0	87	123
	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.		18			22	40
	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.		18			33	51
	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.					32	32
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	18	0		17	17	52
	Élelmiszerbiztonságról általában	3			3	3	9
	Élelmiszer mikrobiológia	6			5	5	16
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	4			4	4	12
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5			5	5	15
	Vendéglátás higiéniája	18	0		17	17	52
	Higiénia a vendéglátásban	10			5	5	20
	Személyi higiénia	3			3	3	9
	HACCP, GHP	5			9	9	23
	Értékesítés elmélete	36	0		87	0	123

11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Vendéglátó értékesítés alapjai	10			15		25
	Ételek, italok értékesítése I.	13			36		49
	Ételek, italok értékesítése II.	13			36		49
	Értékesítés gyakorlata	0	126		0	227	353
	Értékesítés előkészítő műveletei		72			50	122
	Ételek, italok értékesítése I.		26			85	111
	Ételek, italok értékesítése II.		28			92	120
Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám:	108	162			157	348	775
Összes éves/ögy óraszám:		270		105		505	880
Elméleti óraszámok/aránya	108+157=265/30,1%						
Gyakorlati óraszámok/aránya	162+348+105=615/69,9%						

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 összes óraszám szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének legalább 90%-a felosztásra került.

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

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

A
11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret
megnevezésű

szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit		x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét		x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x	
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérjeforrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisokról megtanult fogalmakat	x	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat		x
Szelektíven gyűjti a hulladékot		x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket		x
Édes sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket	x	x

Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a száraz tésztákról megtanult ismereteket	x	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x	x
Tulajdonságaik alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket	x	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x	
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket		x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról megtanult ismereteket		x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket.		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Táplálkozástani ismeretek	x	x
Környezetvédelmi ismeretek	x	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x	x
Alapízest befolyásoló anyagok	x	x
Fűszerek	x	x
Tej, tejtermékek	x	x
Tojás	x	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x	x
Természetes édesítőszerek	x	x
Zsiradékok	x	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	x	x
Zöldségek	x	x
Gombák csoportjai	x	x

Gyümölcsök	x	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x	x
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok	x	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszer	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x

1. Általános élelmiszerismeret tantárgy

72 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

1.3. Témakörök

1.3.1. Táplálkozástani ismeretek

10 óra

Táplálkozás jelentősége:

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

1.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

4 óra

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

1.3.3. Fogyasztóvédelem

4 óra

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

1.3.4. Élelmiszerek csoportjai I.

9 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balsamecetek)

Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sükérvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárasztás: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

1.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

27 óra

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húsk összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfi, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése
tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.
Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék,
gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése
felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok,
száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

1.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

18 óra

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás
összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól,
felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele,
felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása
Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése,
készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők
jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma
felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer
emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított
keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	

2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy

123 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

2.3. Témakörök

2.3.1. *Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.*

40 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek
(túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás
minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó
tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sükévizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárasztászták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű
olajak) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített
zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.3.2. Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.

51 óra

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a
hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek
jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan
romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése
tárolása felhasználása

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék,
gyökérszöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése
felhasználása

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok,
száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

2.3.3. Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.

32 óra

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás, összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

Italok:

Alkoholtartalmú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, iskolai tanműhely.

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

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

9.	házi feladat	x			
----	--------------	---	--	--	--

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Vizsgálati tevékenységek körében				
4.1.	Anyagminták azonosítása		x		
4.2.	Tárgyminták azonosítása		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11519-16 azonosító számú

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x				
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x			
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x			
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x			
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x			
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x			
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x			
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x			
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x			
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x			
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x			
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x			
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x			
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x			
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x			
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x			
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x			
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x			
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x			
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x			
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x			
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x			
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x			
Alkalmazza a diétás szabályokat	x				
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x				
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat		x			
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x			
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x			
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x			
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x			
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x			
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x			
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x			
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x			

3. Élelmiszerbiztonság alapjai tantárgy

52 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

	Élelmiszerbiztonság alapjai	Vendéglátás higiénije
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	
Alkalmazza a diétás szabályokat		x
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiénia-tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x

Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat		x
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	x
Mikroorganizmusok jellemzői	x	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x	x
Élelmiszerek tartósítása	x	x
Élelmiszer vizsgálat	x	x
Kémiai-toxicológiai élelmiszerbiztonság	x	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x	x
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x	x
Személyi higiénia	x	x

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x	x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x	x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság		
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

3.3. Témakörök

3.3.1. *Élelmiszerbiztonságról általában*

9 óra

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

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

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.3.2. *Az élelmiszer mikrobiológia*

16 óra

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

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

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság

12 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-
(dioxinok, poliklórozott bifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok,
Mérgező növények

3.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok

15 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

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

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Anyagminták azonosítása		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

4. Vendéglátás higiénéje tantárgy

52 óra

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

4.1. A tantárgy tanításának célja

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

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

4.3. Témakörök

4.3.1. *Higiénia a vendéglátásban*

20 óra

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok kialakításának követelményei

Raktárak kialakításának követelményei

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei

Mosogatók kialakításának követelményei

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

Személyi higiénia

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

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

4.3.2. Személyi higiénia

9 óra

Jelentősége az élelmiszerbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása

Védőruha, munkaruha használata, tisztítása

Betegségek, sérülések

Egészségügyi alkalmasság

Látogatók, karbantartók

Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

4.3.3. HACCP, GHP

23 óra

A témakör részletes kifejtése

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

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

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11520-16 azonosító számú

**Vendéglátó kereskedelem
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Értékesítés elmélete	Értékesítési gyakorlat
FELADATOK		
Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeit, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	x	x
Munkaterületet, vendéget, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást	x	x
Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi minőség megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét	x	x
Fogadja a vendéget, ha szükséges idegen nyelven is.	x	x
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat	x	x
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek	x	x
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat, a vendég kérése szerint ismerteti az ételek, italok és egyéb áruk készítését, tulajdonságait	x	x
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat	x	x
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít	x	x
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál	x	x
Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben	x	x
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálat végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módokban	x	x
Elvégzi a terítési műveleteket	x	x
Menüt, ételsort állít össze	x	x

Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget	x	x
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel	x	x
Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzrendészeti, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi)	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Az értékesítés eszközei, fajtái, jellemzői	x	
Gépek, berendezések, felszerelések használatának szabályai	x	x
Az értékesítés előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői	x	
A vendéglátó eladó gyakorlati feladatai, a munkavégzés sorrendje	x	x
Az értékesítés etikett és protokoll szabályai	x	
A menü elemei, összeállításának szabályai	x	x
A termékek ajánlásának szabályai, gyakorlati feladatai	x	x
A választék összeállításának szabályai	x	
A vendégtípusok fajtái, a vendégtípusokhoz való alkalmazkodás gyakorlati feladatai	x	x
Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei	x	x
Koffeintartalmú élelmiszerek fajtái, jellemzői	x	
Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata	x	x
Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata	x	x
Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	x	x
Az áruk minőségi jellemzőinek meghatározási lehetőségei	x	
A termékek minőségének megőrzésével kapcsolatos gyakorlati teendők		x
Sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának eszközei és szabályai	x	x
Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei, készítésének gyakorlati feladatai	x	x
A hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályai	x	

A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának folyamata	x	x
Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata	x	x
Az egyes termékek felszolgálásának szabályai	x	
Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai	x	x
A pénztárgépek, éttermi számítógépes programok kezelésének, használatának szabályai	x	
Pénzkezelési és számlaadási kötelezettségre vonatkozó szabályok, a számlázás gyakorlati teendői	x	x
A terítés fajtái, jellemzői, gyakorlati feladatai, folyamata	x	x
Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai	x	x
SAKMAI KÉSZSÉGEK		
Számítógép használat	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
Információforrások kezelése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Külső megjelenés	x	x
Kommunikáció képesség	x	x
Rátermettség	x	x
Megbízhatóság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Udvariasság	x	x
Hatékony kérdésés készsége		x
Rugalmasság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
A környezet tisztántartása		x
Harmóniára és esztétikára való törekvés		x

5. Értékesítés elmélete tantárgy

123 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják elméleti szinten a szakszerű, biztonságos élelmiszerbiztonsági előírásokat. Általánosságban is megismerik a higiéniai szabályokat. Értelmezik a protokoll és etikett értékesítésben alkalmazandó szabályait. Alapvető, az értékesítéshez szükséges étel és ital ismeretre tesznek szert.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

5.3. Témakörök

5.3.1. *Értékesítés alapjai*

25 óra

Az értékesítés fajtái, jellemzői.

Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai.

Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői.

Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.

A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel.

A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel.

Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei.

5.3.2. *Ételek, italok értékesítése I.*

49 óra

Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.

Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.

Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai.

A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai.

Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata.

5.3.3. *Ételek és italok értékesítése II.*

49 óra

A választék összeállításának szabályai.

Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.

A termékek ajánlásának szabályai.

A menü elemei, összeállításának alapszabályai.

Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem

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

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	

1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szerepjáték		x		
10.	házi feladat			x	

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése		x		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			

3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x			
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
6.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
6.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Értékesítés gyakorlata tantárgy

353 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorlatban megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják szakszerűen, biztonságosan, élelmiszerbiztonsági szempontból is helyesen használni az eszközöket, berendezéseket. Megismerik a nyersanyagokat, a fő étel és ital csoportokat. Elsajátítják a vendéggel való kommunikáció hatékony módját, fejlesztik problémamegoldó és konfliktuskezelő kompetenciáikat.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

6.3. Témakörök

6.3.1. *Értékesítés előkészítő műveletei*

122 óra

Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.
Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét.
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást.
Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra.
Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat.
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra.
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

6.3.2. *Ételek, italok értékesítése I.*

111 óra

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.
Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.

6.3.3. *Ételek és italok értékesítése II.*

120 óra

Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.
Menüt, ételsort állít össze.
Elvégzi a terítési műveleteket.
Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizeteti a vendéget a különböző fizetési módokkal.
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem

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

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		

2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
7.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
7.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

SZH/1 évfolyamot követően 105 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A SZH/1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai tartalom részletes kifejtése

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés gyakorlata
	Értékesítés előkészítő műveletei
	Ételek, italok értékesítése I.
	Ételek, italok értékesítése II.

A szakmai követelménymodul azonosító száma, megnevezése

11520-16 Vendéglátó kereskedelem

Értékesítés gyakorlata tantárgy

Témakörök

Értékesítés előkészítő műveletei

Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.

Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.

Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét.

Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást.

Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra.

Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat.

Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra.

Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

Ételek, italok értékesítése I.

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.

Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.

Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.
Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.

Ételek és italok értékesítése II.

Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.
Menüt, ételsort állít össze.
Elvégzi a terítési műveleteket.
Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal.
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.
Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után.