

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

AZ „A” KÉPZÉSI KÖRBE TARTOZÓ KÉPZÉSI PROGRAM ELŐZETES SZAKÉRTŐI MINŐSÍTÉSÉRŐL

INTÉZMÉNY NEVE:	MÁTÉSZALKAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
SZÉKHELYE, CÍME:	4700 MÁTÉSZALKA, KÖLCSEY UTCA 12.
A SZAKKÉPESTÉS MEGNEVEZÉSE AZONOSÍTÓ SZÁMA:	34 811 04 SZAKÁCS

A KÉPZÉSI PROGRAM TANANYAGEGYSÉGEINEK BEMUTATÁSA

Azonosító	A követelménymodul neve	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	35 óra	30 óra	65 óra
10045-12	Gazdálkodás	45 óra	22 óra	67 óra
10046-12	Szakmai idegen nyelv	30 óra	30 óra	60 óra
10048-12	Ételkészítés alapjai	30 óra	190 óra	220 óra
10049-12	Konyhai kisegítés	20 óra	200 óra	220 óra
10075-12	Ételkészítés	32 óra	200 óra	232 óra
11497-12	Foglalkoztatás I.	60 óra	-	60 óra
11499-12	Foglalkoztatás II.	18 óra	-	18 óra
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	18 óra	-	18 óra
	Összesen:	288 óra	672 óra	960 óra
<i>Elmélet és gyakorlat aránya:</i>		30 %	70 %	100 %

A SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNYT KÉSZÍTETTE:	VÁRADI ISTVÁNNÉ
Ajánlási lista nyilvántartásba vételi száma:	A-296/2014
Programszakértők nyilvántartási száma :	P-192/2014
A szakvélemény készítésének időpontja :	2016. április 4.

Felelősségem tudatában kijelentem, hogy szerepelek a Felnőttképzési Szakértői Bizottság által vezetett ajánlási listán.

A képzési program megfelel a 2013. évi LXXVII. Fktv. 1. § (2) bekezdés a) pontja szerinti képzési kör esetén a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményében vagy az iskolai rendszerben	igen
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

1
Váradi István

is oktatható szakképesítések esetében a vonatkozó kerettanterv (a továbbiakban: kerettanterv) tartalmi követelményei alapján meghatározott előírásoknak.	
A szakképesítés megnevezése és OKJ száma pontos, a jogszabályi előírásoknak megfelelő.	igen
A szakképesítés oktatható az iskolarendszeren kívül.	igen
A képzési program tartalmazza a képzés formájának meghatározását.	igen
A képzési program óraszámát összhangban van az OKJ-ban meghatározott minimális illetve maximális órászámmal.	igen
Az elméleti és gyakorlati képzési idő aránya megegyezik a vonatkozó SZVK által előírtakkal.	igen
A képzésbe való bekapcsolódás feltételeit a vonatkozó SZVK által előírtakkal megfelelően tartalmazza.	igen
A képzési program tartalmazza a képzés célját és célcsoportját.	igen
Részletesen meghatározza a tananyagegységeket, annak célját, tartalmát, terjedelmét, az elmélet és gyakorlat órászámát.	igen
A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a programban megjelölt kompetenciák.	igen
A jogszabályban előírtaknak megfelelően meghatározza a maximális csoportlétszámot.	igen
Tartalmazza a képzésben résztvevők teljesítményét értékelő rendszer leírását. A modulzáró és a szakmai vizsga formáját, eredményességének feltételeit, dokumentálásának módját.	igen
Tartalmazza a képzéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek leírását és annak biztosításának módját.	igen
A képzési program tartalmazza a képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételeit, az igazolás formáját.	igen

Összesített szakértői vélemény

A képzési programot áttanulmányoztam, a fentiek alapján felnőttképzési tevékenység folytatására alkalmasnak minősítem.

Hánsz János

.....
Szakértő aláírása

MÁTÉSZALKAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
4700 MÁTÉSZALKA, KÖLCSEY UTCA 12.

KÉPZÉSI PROGRAM

„A” képzési kör

1. A képzési program

1.1.	Megnevezése	Szakács
1.2.	OKJ azonosító	34 811 04
1.3.	Szakmai, vagy nyelvi programkövetelmény azonosítója	-----
1.4.	Engedély megszerzését követően a nyilvántartásba-vételi szám	
1.5.	A szakmai és vizsgakövetelményt meghatározó jogszabály száma	25/2014. (VIII.26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII.27.) NGM rendelet.
1.6.	A képzési program célja	<p>A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátítása.</p> <p>A tudás elsajátítás leghatékonyabb módszereinek megismerése.</p> <p>A 7. pontban szereplő tananyagegységek tartalmának ismeret, illetve készség szinten történő elsajátítása, amelyek birtokában a képzést sikeresen befejező a munkakörét szakszerűen el tudja látni.</p> <p>A kis- és középvállalkozások munkaerő piaci igényének folyamatos kielégítése, az adott szakterületen elhelyezkedési lehetőség biztosítása.</p> <p>A korszerű táplálkozás követelményeinek megismertetése.</p> <p>A korszerű ételkészítési technológiák alkalmazásának elősegítése.</p>

1.7.	A képzési program célcsoportja	<p>A képzés célcsoportját alkotják, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, érdeklődnek a vendéglátás szakterület iránt valamint a szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörökben kívánnak elhelyezkedni.</p> <p>Szeretnének a korszerű táplálkozás követelményeinek megfelelni, szeretnék elsajátítani az ételkészítés technológiáját, követelményeit.</p> <p>A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknak, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.</p>
------	--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	SZAKMAI KOMPETENCIÁK:
	Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról.
	Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsfélét, tojást, malomipari termékeket.
	Ételkészítési alap-, kiegészítő-, és befejező műveleteket végez.
	Salátákat, önteteket készít, tálal.
	Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal.
	Leveseket és levesbetéteket készít, tálal.
	Az étel jellegének megfelelően készen tart.
	Gondoskodik a maradvány tárolásáról.
	Szükség szerint mosogat.
	Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében.
	Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat, higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat.
	Tájékozódik a napi feladatokról.
	Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket.
	Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal.
	Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza.
	Sós tésztából ételeket készít, tálal.
	Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal.
	A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal.
	Házi szárnyasokból ételek készít és tálal.
	Vadhúsokból ételeket készít és tálal.

	Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva.
	Egyszerű menüt elkészít és tálal.
	Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít.
	Ügyel a vagyonsbiztonságra.
	Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat, alapanyagokat.
	A korszerű táplálkozás ismérveinek megfelelően vegetáriánus és reform ételeket készít.
	A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal.
	Nemzeti ételeket készít és tálal.
	Hideg, meleg előételeket készít és tálal.
	Hidegtálat tervez és készít.
	Büfé és rendezvényételeket készít.
	Tányérdesszerteket készít és tálal.
	Hideg édességeket készít és tálal.
	Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez.
	Díszítőelemeket készít.
	Alkalmi menüsört állít össze és készít.
	Étlapot tervez és készít.
	Étrendet állít össze.
	Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését.
	Számítógépet kezel, menüt állít össze, adatokat rögzít, szakmai számításokat végez excel táblába.
	Munkaszervezési feladatokat végez.
	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket.
	Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét.
	Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat.
	Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot.
	Választékot állít össze, árlapot készít.
	Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát.
	Figyelemmel kíséri az árukészletet.
	Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel.
2.2.	SZAKMAI KÉSZSÉGEK:

	<ul style="list-style-type: none"> - Gazdálkodás - Olvasott szakmai szöveg megértése - Szakmai nyelvű íráskészség - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszédkésztség - Elemi számolási készség
	<ul style="list-style-type: none"> - Élelmiszer, fogyasztóvédelem: - Olvasott szakmai szöveg megértése - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszédkésztség
	<ul style="list-style-type: none"> - Szakmai idegen nyelv: - Idegen nyelvű beszédkésztség - Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése - Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése - Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése - Elemi számolási készség idegen nyelven
	<ul style="list-style-type: none"> - Ételkészítés alapjai - Kézírás - Olvasott szakmai szöveg megértése - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszédkésztség - Elemi számolási készség
	<ul style="list-style-type: none"> - Konyhai kiegészítés - Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszédkésztség - Elemi számolási készség
	<ul style="list-style-type: none"> - Ételkészítés - Olvasott szakmai szöveg megértése - Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése - Szakmai nyelvű beszédkésztség - Elemi számolási készség - Elemi szintű számítógép használat
	<ul style="list-style-type: none"> - Foglalkoztatás I. - Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven - Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, azokra reagálás egyszerű mondatokban

	<ul style="list-style-type: none"> - Foglalkoztatás II. <ul style="list-style-type: none"> - Köznyelvi olvasott szöveg megértése - Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban - Elemi szintű számítógép-használat - Információforrások kezelése - Munkahelyi egészség és biztonság <ul style="list-style-type: none"> - Információforrások kezelése - Biztonsági szín- és alakjelek
2.3.	SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK:
	<ul style="list-style-type: none"> - Gazdálkodás: <ul style="list-style-type: none"> - Önállóság - Szorgalom, igyekezet
	<ul style="list-style-type: none"> - Élelmiszer, fogyasztóvédelem: <ul style="list-style-type: none"> - Pontosság - Felelősségtudat
	<ul style="list-style-type: none"> - Szakmai idegen nyelv: <ul style="list-style-type: none"> - Szorgalom, igyekezet - Fejlődőképesség, önfejlesztés
	<ul style="list-style-type: none"> - Ételkészítés alapjai <ul style="list-style-type: none"> - Állóképesség - Mozgáskoordináció (testi ügyesség) - Kézügyesség
	<ul style="list-style-type: none"> - Konyhai kiségités <ul style="list-style-type: none"> - Mozgáskoordináció (testi ügyesség) - Elhivatottság, elkötelezettség - Önállóság
	<ul style="list-style-type: none"> - Ételkészítés <ul style="list-style-type: none"> - Külső megjelenés - Elhivatottság, elkötelezettség - Fejlődő képesség, önfejlesztés
	<ul style="list-style-type: none"> - Foglalkoztatás I. <ul style="list-style-type: none"> - Fejlődőképesség, önfejlesztés - Foglalkoztatás II. <ul style="list-style-type: none"> - Önfejlesztés - Szervezőképesség
	<ul style="list-style-type: none"> - Munkahelyi egészség és biztonság <ul style="list-style-type: none"> - Felelősségtudat - Szabálykövetés - Döntésképesség

2.4.	TÁRSAS KOMPETENCIÁK:
	- Gazdálkodás: - Közérthetőség
	- Élelmiszer, fogyasztóvédelem - Határozottság
	- Szakmai idegen nyelv: - Határozottság - Kapcsolatteremtő készség
	- Ételkészítés alapjai - Kompromisszumkészség
	- Konyhai kisegítés - Motiválhatóság - Irányíthatóság - Együttműködés
	- Ételkészítés - Rugalmasság - Kompromisszumkészség - Irányítási készség
	- Foglalkoztatás I. - Nyelvi magabiztosság - Kapcsolatteremtő képesség - Foglalkoztatás II. - Kapcsolatteremtő képesség - Határozottság
	- Munkahelyi egészség és biztonság - Visszacsatolási készség - Irányíthatóság - Irányítási készség
2.5.	MÓDSZER KOMPETENCIÁK:
	- Gazdálkodás - Tervezési képesség - Rendszerező képesség - Áttekintő képesség
	- Élelmiszer, fogyasztóvédelem - Rendszerező képesség - Problémamegoldás, hibaelhárítás

	<ul style="list-style-type: none"> - Szakmai idegen nyelv: - Logikus gondolkodás - Gyakorlatias feladatértelmezés
	<ul style="list-style-type: none"> - Ételkészítés alapjai - Áttekintő képesség - A környezet tisztántartása - Problémamegoldás, hibaelhárítás
	<ul style="list-style-type: none"> - Konyhai kisegítés - Módszeres munkavégzés - Gyakorlatias feladatértelmezés - A környezet tisztántartása
	<ul style="list-style-type: none"> - Ételkészítés - Rendszerező képesség - Új ötletek, megoldások kipróbálása - Harmóniára, esztétikára való törekvés
	<ul style="list-style-type: none"> - Foglalkoztatás I. - Információgyűjtés - Analitikus gondolkodás - Foglalkoztatás II. - Logikus gondolkodás - Információgyűjtés
	<ul style="list-style-type: none"> - Munkahelyi egészség és biztonság - Rendszerező képesség - Körültekintés, elővigyázatosság - Helyzetfelismerés

3. A programba való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában : <ul style="list-style-type: none"> • a képzés megkezdhető a 27/2012.(VIII. 27.) NGM rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
3.2.	Szakmai végzettség	Nem szükséges
3.3.	Szakmai gyakorlat	Nem szükséges
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Szükségesek
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	Nem szükséges
3.6.	Pályaalkalmassági követelmények:	Szükségesek
3.7.	Egyéb feltételek	Tankötelezettségét teljesítette.

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	A résztvevők által aláírt jelenléti ív, haladási napló.
4.2.	Megengedett hiányzás	A képzési órák 20 %-a.
4.3.	Egyéb feltételek	-----

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma	288 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma	672 óra
5.3.	Összes óraszám	960 óra

6. A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása

6.1.	A képzés formája	csoportos képzés
------	------------------	------------------

7. A tananyagegységek

A tananyagegység megnevezése				
7.1.	10045-12 Gazdálkodás			
7.2.	10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem			
7.3.	10046-12 Szakmai idegen nyelv			
7.4.	10048-12 Ételkészítés alapjai			
7.5.	10049-12 Konyhai kisegítés			
7.6.	10075-12 Ételkészítés			
7.7.	11497-12 Foglalkoztatás I.			
7.8..	11499-12 Foglalkoztatás II.			
7.9.	11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság			
Azonosító	A követelménymodul neve	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	35 óra	30 óra	65 óra
10045-12	Gazdálkodás	45 óra	22 óra	67 óra
10046-12	Szakmai idegen nyelv	30 óra	30 óra	60 óra
10048-12	Ételkészítés alapjai	30 óra	190 óra	220 óra
10049-12	Konyhai kisegítés	20 óra	200 óra	220 óra

10075-12	Ételkészítés	32 óra	200 óra	232 óra
11497-12	Foglalkoztatás I.	60 óra	-	60 óra
11499-12	Foglalkoztatás II.	18 óra	-	18 óra
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	18 óra	-	18 óra
	Összesen:	288 óra	672 óra	960 óra
<i>Elmélet és gyakorlat aránya:</i>		30 %	70 %	100 %

7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem
7.1.2.	Célja	<p>Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.</p> <p>A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása.</p>
		<p>A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.</p> <p>A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.</p>
7.1.3.	Tartalma	<p>Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése</p> <p>Az élelmiszerek fogalma.</p> <p>Az élelmiszerek árjellemzői és forgalmazásuk feltételei.</p> <p>Táplálkozás jelentősége.</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.</p> <p>Emésztés, tápanyag felszívódás.</p>
		<p>Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.</p> <p>Élelmiszerek tápértékének megőrzése.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.</p> <p>Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.</p> <p>Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.</p> <p>Az élelmiszerek romlása.</p>

	<p>A tartósítás fogalma. Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei. Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei. Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei. Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei 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.</p>
	<p>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. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.</p>
	<p>Fogyasztóvédelem 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.</p>
	<p>Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek. Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek. Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti 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.</p>

	<p>Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama.</p> <p>Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei.</p> <p>Növényi eredetű élelmiszerek</p> <p>Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.</p> <p>A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.</p> <p>Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.</p> <p>Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.</p> <p>A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.</p> <p>Zöldségek jellemzése és felhasználása.</p>
	<p>A gyümölcs- és zöldségárak árarendszere.</p> <p>A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonságai.</p> <p>Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.</p> <p>Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.</p> <p>Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.</p> <p>Gyümölcsök jellemzése és felhasználása.</p>
	<p>Állati eredetű élelmiszerek</p> <p>Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása.</p> <p>Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.</p> <p>Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátó ipari felhasználása.</p>
	<p>Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.</p> <p>A hús-feldolgozóipar nyersanyagai.</p> <p>Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.</p> <p>Hús-feldolgozóipari műveletek.</p> <p>A hús-feldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.</p> <p>Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.</p> <p>Darabos húskészítmények.</p> <p>Étkezési szalonnák.</p>

	<p>Húskonzervek. A hal-feldolgozóipar termékei. Halkonzervek. Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacs, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága. Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.</p>
	<p>Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása. Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.</p>
	<p>Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása. Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása. Kakaópor jellemzése és felhasználása. Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása. Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása. Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók Fűszerek jellemzése és felhasználása. Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása. Adalékanyagok jellemzése és felhasználása. Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.</p>
	<p>Italok Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása. Alkoholmentes italok. Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben. Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények). Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama). Alkoholtartalmú italok. Az alkohol élettani hatásának ismertetése. A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.</p>

		<p>Hazánk borvidékei. A borok. A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása. Minőséget meghatározó tényezők. A borok típusai. Természetes borok. Likőrborok. Szénsavas borok. A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.</p>
		<p>A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők). Sörök fő típusa, forgalomba hozatala. Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége). Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.</p>
7.1.4.	Terjedelme	65 óra
7.1.5.	Elméleti órák száma	35 óra
7.1.6.	Gyakorlati órák száma	30 óra
7.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A szóbeli, gyakorlati modulzáró ismeretek eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	10045-12 Gazdálkodás
7.2.2.	Célja	<p>A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása. Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása.</p>

		<p>Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása.</p> <p>Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.</p>
7.2.3.	Tartalma	<p>Viselkedéskultúra, kommunikáció</p> <p>A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális).</p> <p>Embertípusok, személyiség típusok (Szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus).</p> <p>Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés).</p> <p>Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya).</p> <p>Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő).</p>
		<p>A gazdálkodás elemei, a piac</p> <p>A gazdálkodás alapfogalmai.</p> <p>A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás).</p> <p>Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség).</p> <p>Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok).</p> <p>A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő).</p> <p>A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság).</p> <p>A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár).</p> <p>A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete.</p>
		<p>A vendéglátás fogalma, főtevékenységei</p> <p>A vendéglátás fogalma.</p> <p>A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban.</p> <p>A vendéglátás feladata.</p> <p>A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai).</p> <p>A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:</p> <p>Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash</p>

	<p>and carry, árrendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgatóke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtlánc).</p> <p>Szerződéskötés, árrendelés.</p> <p>Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földes-áru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak).</p> <p>Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai).</p> <p>Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás).</p> <p>Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai).</p> <p>Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok).</p>
	<p>Üzletkörök és üzlettípusok.</p> <p>Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek</p> <p>Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-üzlet-üzlethálózat fogalma).</p> <p>Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek).</p> <p>Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások).</p> <p>A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései).</p> <p>A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek.</p> <p>Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.</p> <p>Munkaköri leírás célja, tartalma.</p> <p>Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.</p> <p>Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér).</p> <p>Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas).</p> <p>Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium,</p>

	<p>órabér, béren kívüli juttatási formák).</p> <p>Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.</p>
	<p>A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek</p> <p>A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás).</p> <p>Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT).</p> <p>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).</p> <p>Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói.</p> <p>Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA).</p> <p>Marketing a vendéglátásban</p> <p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.</p> <p>A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés).</p> <p>A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók).</p> <p>Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.</p>
	<p>Ügyvitel a vendéglátásban</p> <p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.</p> <p>Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.</p> <p>Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve).</p> <p>Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).</p> <p>Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő,</p>

		vagyongmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.
		<p>Viszonyszámok Százalékszámítás, kerekítés szabályai. Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor), statisztikai táblázatok. Megoszlási viszonyszám. Bázis- és láncviszonyszám. Dinamikus viszonyszám. Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám.</p> <p>Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás Mértékegység átváltások. Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly). Energia- és tápérték táblázat. Anyaghányad-számítás. Tömegszámítás. Veszteség- és tömegnövekedés számítás.</p>
		<p>Létszám- és bérgazdálkodás Átlaglétszám számítása. Munkabér költség, bérköltség közterhekkkel kiszámítása. Termelékenység számítása. Átlagbér számítása. Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkkel.</p> <p>Árképzés Árkialakítás szempontjai. Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs). ÁFA számítás. Árképzés, árkialakítás. Árengedmény- és felárszámítás. Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs).</p>
		<p>Jövedelmezőség A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint). Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint). Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont). Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása. Az eredmény elemzése (eredményszint).</p> <p>Készletgazdálkodás Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag). Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása.</p>

		<p>Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban).</p> <p>Elszámoltatás</p> <p>Leltárhiány, többlet értelmezése.</p> <p>Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése.</p> <p>Raktár elszámoltatása.</p> <p>Termelés elszámoltatása.</p> <p>Értékesítés elszámoltatása.</p>
7.2.4.	Terjedelme	67 óra
7.2.5.	Elméleti órák száma	45 óra
7.2.6.	Gyakorlati órák száma	22 óra
7.2.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli, gyakorlati modulzáró ismeretek eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.3. Tananyag egység

7.3.1.	Megnevezése	Szakmai idegen nyelv
7.3.2.	Célja	A vendéglátásban használt szakmai szókinccs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésben, értékesítésben jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.
7.3.3.	Tartalma	<p>Szakmai kifejezések</p> <p>Gasztronómia nyersanyagai.</p> <p>Cukrászkészítmények megnevezései.</p> <p>Ételek megnevezései.</p> <p>Italok megnevezései.</p> <p>Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.</p> <p>Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.</p> <p>Beszerezési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p> <p>Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p> <p>Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p> <p>Szakmai technológiák</p> <p>Cukrászati technológiák.</p> <p>Ételkészítési technológiák.</p> <p>Italok készítése, felszolgálás folyamatai.</p> <p>Szakmai szituációk</p> <p>Kommunikáció a munkatársakkal.</p>

		Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. Rendelésfelvétel idegen nyelven. Panaszkezelés.
7.3.4.	Terjedelme	60 óra
7.3.5.	Elméleti órák száma	30 óra
7.3.6.	Gyakorlati órák száma	30 óra
7.3.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli, gyakorlati modulzáró ismeretek eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.4. Tananyag egység

7.4.1.	Megnevezése	10048-12 Étélkészítés alapjai
7.4.2.	Célja	A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása. A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.
		A saláták, öntetek, köretetek, főzelékek, levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.
7.4.3.	Tartalma	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek Mártások, pecsenyelevek begyakorlása. Meleg mártások begyakorlása: Egyszerű meleg mártások Gyümölcsmártások. Világos alapmártások. Barnamártások. Pecsenyelevek.

		<p>Meleg előételek elkészítése:</p> <p>Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).</p> <p>Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercesek). Rizottók.</p> <p>Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).</p> <p>Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).</p> <p>Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).</p> <p>Meleg vegyes ízelítő összeállítása.</p> <p>Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:</p> <p>Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Vándorhalakból készíthető ételek.</p> <p>Hidegvérű állatokból készíthető ételek.</p> <p>Háziszárnyasokból készíthető ételek</p> <p>Házi szárnyasokból készíthető ételek.</p> <p>Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Párolással készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Vágóállatokból készíthető ételek</p> <p>Marhahúsból készíthető ételek:</p> <p>Egészben sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Párolással készíthető ételek.</p> <p>Apróhúsból készíthető marhahús ételek.</p> <p>Borjúhúsból készíthető ételek:</p> <p>Egészben sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Párolással készíthető ételek.</p> <p>Sertéshúsból készíthető ételek:</p> <p>Egészben sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Párolással készíthető ételek.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Főzéssel készíthető ételek. Belsősegekből készíthető ételek. Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.</p>
		<p>Vadakból készíthető ételek Vadhúsokból készíthető ételek: Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).</p>
		<p>Éttermi meleg tészták, sós tésztaételek Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek: Gyúrt tészták: Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés). Főtt-sült tészták (édes, sós). Kevert tészták: Palacsinták. Galuskák. Morzsafélék. Egyéb kevert tészták. Omlós tészták. Rétesek. Felvert tészták. Vajastészták. Égetett tészták. Felfújtak, pudingok.</p>
		<p>Munkaszervezési alapok Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése. A konyhai munkafelosztás (reszort). A konyhai személyzet hierarchiája. Az étlap feladata, szerepe. Az étlap rendszere, tartalma. Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás. Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás. Az étlap összeállításának szempontjai. Étrend.</p>
7.4.4.	Terjedelme	220 óra
7.4.5.	Elméleti órák száma	30 óra

7.4.6.	Gyakorlati órák száma	190 óra
7.4.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli, gyakorlati modulzáró vizsga legalább 51 %-ra való teljesítése.

7.5. Tananyagegység

7.5.1.	Megnevezése	10049-12 Konyhai kisegítés
7.5.2.	Célja	<p>Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában.</p> <p>Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása készség szinten.</p> <p>A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.</p> <p>A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levesek, levesbetétek, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.</p>
7.5.3.	Tartalma	<p>Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP</p> <p>Munkavédelmi előírások a szakács szakmában. Balesetvédelmi előírások szakács szakmában. Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata. Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata. Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában. HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság. Munkavédelmi előírások a gyakorlatban. Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban. Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása. Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata. Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.</p>

		<p>Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában. HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai. A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával. Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.</p>
		<p>Technológiai alapismeretek A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései. Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai. A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük. A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése. Malomipari termékek előkészítése. Állati eredetű élelmiszerek előkészítése. Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés. Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, peccsenyelevek, fűszerezés, ízesítés. Befejező műveletek.</p>
		<p>Technológiai alapismeretek a gyakorlatban A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései. Konyhákban használt edények és kéziszerszámok. Az élelmiszerek kiválasztása. Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai. Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban. A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése. Malomipari termékek előkészítése. Állati eredetű élelmiszerek előkészítése. Az elkészítés műveletei. Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal. Az elkészítés kiegészítő műveletei. Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, peccsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása. Befejező műveletek gyakorlása. Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása. Saláták, öntetek, körettek Saláták: Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.</p>

		<p>Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.</p> <p>Köreték készítése:</p> <p>Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretetek.</p> <p>Burgonyából készíthető köretetek:</p> <p>Főtt burgonya – köretetek, sültburgonya-köretetek, főtt-sült burgonyaköretetek pároltburgonya – köretetek.</p> <p>Gabonafélékből készíthető köretetek:</p> <p>Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretetek.</p> <p>Tésztaköretetek:</p> <p>Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretetek. Gyümölcsökből készíthető köretetek:</p> <p>Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretetek.</p> <p>Vegyes köretetek.</p>
		<p>Főzelékek, levesek, levesbetétek</p> <p>Főzelékek.</p> <p>Levesek, levesbetétek.</p> <p>Levesek.</p> <p>Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).</p> <p>Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevesek).</p> <p>Levesbetétek.</p>
		<p>Főzelékek.</p> <p>Sűrített főzelékek.</p> <p>Angolos főzelékek.</p> <p>Franciás főzelékek.</p> <p>Lengyeles főzelékek.</p> <p>Különleges főzelékek.</p>
7.5.4.	Terjedelme	220 óra
7.5.5.	Elméleti órák száma	20 óra
7.5.6.	Gyakorlati órák száma	200 óra
7.5.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli, gyakorlati modulzáró vizsga legalább 51 %-ra való teljesítése.

7.6. Tananyagegység

7.6.1.	Megnevezése	10075-12 Ételkészítés
7.6.2.	Célja	<p>A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.</p> <p>A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológiai újdonságok bevezetése, kínálattervezés.</p>
7.6.3.	Tartalma	<p>Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek: Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék. Gyümölcsökből készíthető hideg előételek. Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások). Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).</p>
		<p>Galantinok. Kocsonyák. Hideg halételek. Hideg húsételek, felvágottak. Vegyes ízelítők. Dísztalak. Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott). Különleges és összetett levesek. Levesbetétek.</p>
		<p>Az ételkészítés sajátos területei II: (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei). Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: Éttermi tészták Hideg édességek Felfújtak, pudingok</p>

	<p>Cukrászsütemények Rétesfélék Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.) Parfék, fagylaltok Öntetek, mártások, habok Dekorációk Öntetek, egyéb kiegészítők: - Szószok - Mártások - Sabayon-ok - Redukciók</p>
	<p>Dekorációk: - Touille-ok („ropogósok”) - Ostyák - Csokoládék - Cukrok - Piskóták - Gyümölcsök</p>
	<p>Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről. Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről. A francia konyha jellegzetes ételeiről. Az angol konyha jellegzetes ételeiről.</p>
	<p>A német konyha jellegzetes ételeiről. A skandináv konyha jellegzetes ételeiről. A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről. Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről.</p>
	<p>Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés Étlap összeállítása. Hagyományos étrend összeállítása. Alkalmi menüsor összeállítása. Az anyaghányadok és a szükséges nyersanyagok mennyiségeinek meghatározása. Ármeghatározás szabályai. A konyhai személyzet hierarchiája, feladatkörök, hatáskörök. A munkarend kialakítása. Kapcsolattartás a társrészlegekkel. Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során. Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide). Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés. Konfitálás.</p>

		<p>Sokkolás (cook and chill) . Mikrohullámú hőkezelés. Hidegen sütés technológia. A mindenkor jelentkező új irányzatok követése. Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.</p>
		<p>Egyes nemzetek jellegzetes ételei. Hazai ételkülönlegességek. Hideg és meleg előételek. Különleges és összetett levesek. Hidegkonyhai készítmények. Tányérdesszertek. Hideg édességek. Büfé és rendezvény ételek. Tálalás.</p>
		<p>A hagyományos és az alternatív étrendek összeállításának szabályai. Vendég előtti ételkészítés. Tálalási szabályok, műveletek. Díszítési szabályok, műveletek. Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés.</p>
		<p>Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák Termelés technológiai folyamatai, a beszerzéstől az értékesítésig. Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői. Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek. Üzemtan.</p>
		<p>A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai. Vendég előtti ételkészítés Vendég asztalánál végzett műveletek: Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál. Szeletelés a vendég asztalánál. Tálalás a vendég asztalánál. Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során. Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide). Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés. Konfitálás. Sokkolás (cook and chill). Mikrohullámú hőkezelés. Hidegen sütés technológia.</p>

		<p>A mindenkor jelentkező új irányzatok követése.</p> <p>Különböző tálalási módok, díszítési műveletek.</p> <p>Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen</p> <p>A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.</p> <p>A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.</p> <p>Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.</p> <p>Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.</p> <p>Napi menük összeállítása.</p> <p>Rendezvények ajánlatának elkészítése.</p> <p>Kalkulációkészítés.</p> <p>Tápanyagszámítás.</p>
7.6.4.	Terjedelme	232 óra
7.6.5.	Elméleti órák száma	32 óra
7.6.6.	Gyakorlati órák száma	200 óra
7.6.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli, gyakorlati modulzáró vizsga legalább 51 %-ra való teljesítése.

7.7. Tananyag egység

7.7.1.	Megnevezése	11497-12 Foglalkoztatás I.
7.7.2.	Célja	<p>A Foglalkoztatás I. követelménymodul tanításának célja, hogy a résztvevők képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven.</p> <p>Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni.</p> <p>Illetve cél, hogy a résztvevők idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képesek legyen eredményesen végezni a munkáját.</p> <p>Cél, hogy a rendelkezésre álló időtartam keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondat szerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül.</p> <p>Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.</p>
7.7.3.	Tartalma	<p>Nyelvtani rendszerezés 1.</p> <p>A résztvevők átismétlik a 3 alapvető időszakra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket, illetve begyakorolják azokat,</p>

hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása.

A témakör elsajátítása révén a résztvevő alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2.

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód, illetve a segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) - használata** révén a résztvevő képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

Nyelvi készségfejlesztés

A nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy megszerezze az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteket.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Munkavállalói szókincs

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

Cél, hogy a témakör végére egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt

		kifejezéseket sajátítja el.
7.7.4.	Terjedelme	60 óra
7.7.5.	Elméleti órák száma	60 óra
7.7.6.	Gyakorlati órák száma	0 óra
7.7.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli modulzáró vizsga eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.8. Tananyag egység

7.8.1.	Megnevezése	11499-12 Foglalkoztatás II.
7.8.2.	Célja	A résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.
7.8.3.	Tartalma	<p>Munkajogi alapismeretek</p> <p>Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségterítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).</p> <p>Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.</p> <p>Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.</p> <p>Munkaviszony létesítése</p> <p>Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.</p>

	<p>Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.</p> <p>Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.</p> <p>Álláskeresés</p> <p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.</p> <p>Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.</p> <p>Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).</p> <p>Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjúban, testbeszéd szerepe.</p> <p>Munkanélküliség</p> <p>A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.</p> <p>Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.</p> <p>Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.</p> <p>Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai</p> <p>Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresőkre részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskereső tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.</p>
7.8.4.	Terjedelme	18 óra
7.8.5.	Elméleti órák száma	18 óra
7.8.6.	Gyakorlati órák száma	0 óra
7.8.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli modulzáró vizsga eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

7.9. Tananyag egység

7.9.1.	Megnevezése	11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság
7.9.2.	Célja	<p>Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét.</p> <p>Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket.</p> <p>Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket.</p> <p>Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket.</p> <p>A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában.</p>
7.9.3.	Tartalma	<p>Munkavédelmi alapismeretek</p> <p>A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége:</p> <p>A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére.</p> <p>A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet</p>

	<p>kóroki tényezők.</p> <p>A megelőzés fontossága és lehetőségei:</p> <p>A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.</p> <p>Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy).</p> <p>Veszélyes és ártalmas termelési tényezők.</p> <p>A munkavédelem fogalomrendszere, források.</p> <p>Munkahelyek kialakítása</p> <p>Munkahelyek kialakításának általános szabályai:</p> <p>A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.</p> <p>Szociális létesítmények:</p> <p>Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelés.</p> <p>Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések:</p> <p>Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.</p> <p>Alapvető feladatok a tűzmelegelőzés érdekében:</p> <p>Tűzmelegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.</p> <p>Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.</p> <p>Anyagmozgatás:</p> <p>Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.</p> <p>Raktározás.</p> <p>Áruk fajtái, raktározás típusai.</p> <p>Munkahelyi rend és hulladékkezelés.</p> <p>Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek.</p> <p>Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.</p> <p>Munkavégzés személyi feltételei:</p> <p>A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.</p> <p>A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>védőeszközök juttatásának szabályai.</p> <p>Munkaeszközök biztonsága:</p> <p>Munkaeszközök halmazai:</p> <p>Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.</p> <p>Munkaeszközök dokumentációi:</p> <p>Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.</p> <p>Munkaeszközök veszélyessége, eljárások:</p> <p>Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei.</p> <p>Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.</p> <p>Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei:</p> <p>Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe.</p> <p>Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.</p> <p>Munkakörnyezeti hatások</p> <p>Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).</p> <p>Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.</p> <p>A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.</p> <p>A kockázat fogalma, felmérése és kezelése.</p> <p>A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.</p> <p>Munkavédelmi jogi ismeretek</p> <p>A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek:</p> <p>Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.</p> <p>Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken:</p> <p>A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.</p> <p>Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken:</p> <p>Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.</p> <p>Balesetek és foglalkozási megbetegedések:</p> <p>Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén.</p> <p>A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.</p> <p>Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen:</p> <p>A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőjének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.</p>
7.9.4.	Terjedelme	18 óra
7.9.5.	Elméleti órák száma	18 óra
7.9.6.	Gyakorlati órák száma	0 óra
7.9.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Az írásbeli modulzáró vizsga eredményes – minimum 51%-os – teljesítése.

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40 fő
------	-------------------------------	-------

9. Szakképzésről szóló törvény szerinti, állam által elismert szakképesítés (OKJ szerinti szakképesítés) megszerzésére irányuló szakmai képzés esetén az értékelő rendszer – modulzáró vizsgákat is tartalmazó – leírása

A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A	B	C
A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	szóbeli, gyakorlati
10045-12	Gazdálkodás	írásbeli, gyakorlati
10046-12	Szakmai idegen nyelv	írásbeli, gyakorlati
10048-12	Ételkészítés alapjai	szóbeli, gyakorlati
10049-12	Konyhai kisegítés	szóbeli, gyakorlati
10075-12	Ételkészítés	szóbeli, gyakorlati
11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

A modulzáró vizsga a szakmai és vizsgakövetelményben a szakmai vizsgára bocsátás feltételeként előírt, a szakképzést folytató intézmény által megszervezett vizsga, kompetenciamérés, amellyel az intézmény meggyőződik arról, hogy a képzésben résztvevő rendelkezik a szakmai vizsga teljesítéséhez szükséges kompetenciákkal.

A modulzáró számonkérése a tananyagegység végén történik.

A számonkérés tartalmát tekintve a modul során elsajátított szakmai ismereteket és készségeket foglalja magába.

Az írásbeli feladatsort, a gyakorlati feladatokat, a szóbeli kérdéseket az oktató állítja össze, a képző intézmény hagyja jóvá, figyelembe véve a szakmai vizsga követelményeit.

A modulzáró vizsgák minősítése:

- nem felelt meg 0-50% között, megfelelt 51%-100% között.

A modulzáró vizsga eredményeként létrejött dokumentumokat (írásbeli dolgozat, szóbeli és gyakorlati értékelő lap) a képző intézmény a tanfolyami dokumentáció mellékleteként helyezi el, eredményét nyilvántartja.

Eredményesség esetén a képző intézmény modulzáró igazolást állít ki.

A modulzáró vizsga alól felmentést adható a következő esetekben:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul teljesítése esetén a 10045-12 Gazdálkodás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul teljesítése esetén a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6280-11 Ételkészítés I. modul teljesítése esetén a 10049-12 Konyhai kisegítés és 10048-12 Ételkészítés alapjai modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6281-11 Ételkészítés II. modul teljesítése esetén a 10075-12 Ételkészítés modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítési alapfeladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

A vételezési jegy alapján leves, köret, főzelék, saláta ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 57 %

B) A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítés

A vizsgafeladat ismertetése:

A vételezési jegy alapján két étel elkészítése (meleg előétel vagy főétel és befejező fogás, lehetőség szerint korszerű konyhatechnológia alkalmazásával), és tálalása minimum három adagban

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 43 %

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70 %

Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok.

A vizsgafeladat ismertetése:

A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a következőkben felsorolt témakörök mindegyikét tartalmazza.

Étlaptervezés, étrend összeállítás, a készlet megállapítása, rendelés összeállítás, áruátvétel és tárolás dokumentálása, anyaghányad meghatározás, vételezés, árképzés, HACCP dokumentáció kitöltése, ellenőrzése, receptfordítás magyar nyelvről idegen nyelvre illetve idegen nyelvről magyar nyelvre.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése: –

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: –

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgáján az Ételkészítés alapfeladatok gyakorlati vizsgatevékenység és az Ételkészítés gyakorlati vizsgatevékenység párhuzamosan végezhető.

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgájának A) és B) feladata egyben egy háromfogásos menüsört kell, hogy kiadjon.

A tételsornak le kell fednie a Konyhai kisegítő, Ételkészítés alapjai és az Ételkészítés modulok ételcsoportjait.

Vizsgáló teljesítményének értékelése

A vizsgáló az egyes vizsgarészekben elért teljesítménye alapján szakképesítésenként egyetlen osztályzatot kap.

Az osztályzatok a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2) és elégtelen (1).

10. A képzés zárása

10.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	OKJ-s képzés esetén az SZVK alapján. Modulzáró vizsgák legalább 51 %-ra való teljesítése. A résztvevő hiányzása ne haladja meg a 4.2. pontban feltüntetett mértéket.
-------	------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

11.1.	Személyi feltételek	<p>A Fktv. 1. § (2) bekezdés a.) és b.) pontja szerinti képzési körbe tartozó képzés</p> <p>elméleti részének oktatása esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel pl. közgazdász tanár vendéglátás-idegenforgalom szakiránnyal vagy - A képzési tartalomnak /vendéglátás-idegenforgalom/ megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel pl. közgazdász, vendéglátó üzemgazdász vagy - Felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének /811 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás/ megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató alkalmazása pl. szakács <p>gyakorlati részének oktatása esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A képzési tartalomnak megfelelő /vendéglátás-idegenforgalom/ felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy - A képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel /811 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás/ és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató alkalmazása. <p>Általános nyelvi képzés esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Az oktató rendelkezzen a képzési programnak megfelelő nyelvtanári végzettséggel, vagy nyelvtanári végzettséggel és a képzési program szerinti nyelvből „KER-C1” szintű, okirattal igazolt nyelvismerettel <p>Szaknyelvi képzés esetén:</p> <p>Az oktató rendelkezzen a képzési programnak megfelelő nyelvtanári végzettséggel vagy nyelvtanári végzettséggel és az érintett nyelv szakmai „KER-C1” szintű okirattal igazolt ismerettel, vagy a szaknyelvi képzésnek megfelelő szakmai egyetemi vagy főiskolai végzettséggel és az érintett nyelv „KER C1” szintű, okirattal igazolt ismeretével.</p>
-------	---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>11497-12 Foglalkoztatás I. modul esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> – nyelvtanári végzettséggel rendelkező oktató, vagy – nyelvtanári végzettséggel és az érintett nyelv szakmai KER-C1” szintű, okirattal igazolt ismeretével rendelkező oktató, vagy <p>a szaknyelvi képzésnek megfelelő szakmai felsőfokú végzettséggel és az érintett nyelv KER-C1” szintű, okirattal igazolt ismeretével rendelkező oktató.</p> <p>11499-12 Foglalkoztatás II. modul esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a modul képzési tartalmának megfelelő /munkaügyi alapok, közfoglalkoztatás, adózás/ megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség pl. jogász, közgazdász <p>11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság modul esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a modul képzési tartalmának (munkavédelem) megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség pl.: Munkavédelmi szakmérnök vagy – bármilyen felsőfokú végzettség és a modul tanulmányi területének (862 Foglalkozás-egészségügy és balesetvédelem) megfelelő szakképesítés pl.: munkavédelmi technikus .
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	393/2013 (XI.12.) Korm. rendelet 16. § (9) pontjában meghatározott feltételek szerint. Főállású, vállalkozói vagy megbízási szerződéssel alkalmazott oktató(k).

11.2.	Tárgyi feltételek	<ul style="list-style-type: none"> • A 393/2013 (XI.12.) Korm. rendelet 16. § szerint, valamint ugyanezen rendelet 1. sz. mellékletében szereplő, a képzések megvalósításához szükséges és előírt tárgyi feltételek biztosítása a képzés teljes időtartama alatt. <p>A képzés helyszínéül szolgáló helyiségekre, a helyiségek bútorzatára, egyéb berendezési tárgyaira vonatkozó előírásokat a 393/2013. (XI.12.) Kormányrendelet 16 § (1) - (6) pontjai valamint a rendelet 1. sz. melléklete tartalmazza.</p> <p>Mozgássérült résztvevő esetén a 2. számú melléklet előírásai szerint.</p> <p>Elméleti oktatóterem a 393/2013 (XI.12.) Korm. rendelet 1. sz. melléklete alapján:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1,5 m²/fő alapterületű, a vonatkozó klimatikus és komfortérzetet biztosító előírások szerinti terem – Tanulóasztalok és székek vagy írólapos székek résztvevők létszámának figyelembevételével – Tanári asztal, szék tantermenként 1 db – Tábla tantermenként 1 db <p>Az adott képzési programhoz tartozó szakmai és vizsgakövetelményben előírt "eszköz és felszereltség" jegyzék szerint.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videomagnó, Számítógép • Tűzhelyek, Sütők, Hűtők • Munkaasztalok, Mosogatómedencék, • Univerzális konyhagépek, Szeletelő, • Húsdaráló, Burgonyakoptató, • Salátacentrifuga, Kutter, Gőzpároló, • Sokkoló, Salamander, Rostsütő, • Olaj-gyorssütő, Grill-lap, • Mikrohullámú készülékek, Kézi turmix • Főző-sütő edények, Serpenyők, • Kézi szerszámok • Elektronikus kisgépek, munkaeszközök • Vákuum-csomagoló gép, Sous-vide gép • Paco-jet gép, Aszaló készülék • Házi füstölő készülék
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb szerződésnek minősülő használati megállapodás alapján biztosítja.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	Nincs

Minősítés helye	4400 Nyíregyháza, Lengyel utca 76.
Minősítés időpontja	2016. április 04.
Felnőttképzési szakértő neve	Várad Istvánné
Felnőttképzési szakértői, programszakértői nyilvántartási száma	Ajánlási lista nyilvántartásba vételi száma : A-296/2014 Programszakértők nyilvántartási szám : P-192/2014

Várad Istvánné

Szakértő aláírása



Képzést végző szervezet képviselője

Szakmai vezető aláírása

Szakértő aláírása: