
MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

**SZAKÁCS
MESTERKÉPZÉSI PROGRAM**

2014

Magyar Kereskedelmi és Iparkamara
Cím: 1054 Budapest, Szabadság tér 7.
Telefon: +36 (1) 457-5401
E-mail: dolgozvanulj@mkik.hu
Honlap: www.mkik.hu



I. Általános irányelvek

1. A mesterképzés szabályozásának jogi háttere

A képzési program

- a szakképzésről szóló, többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény,
 - a gazdasági kamarákról szóló, többször módosított 1999. évi CXXI. törvény,
 - a felnőttképzésről szóló, többször módosított 2001. évi CI. törvény,
- valamint
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló, többször módosított 1/2006. (II. 17.) OM rendelet,
 - a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és -vizsga Szabályzata,
 - a szakács mestervizsga követelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet
- alapján készült.

2. A mesterképzés adatai

A mesterképzés megnevezése: **Szakács mester**

A mesterképzés időtartama: **180 óra**

3. A mesterképzés szervezésének feltételei

3.1. Személyi feltételek

| Szakács mesterképzés | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| A szakmai követelménymodulok azonosítója, megnevezése | A szükséges képesítés, felkészültség | |
| | elméleti oktatás esetén | gyakorlati oktatás esetén |
| 001-11 Pedagógiai ismeretek | | |
| 1.0/001-11 A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok | A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató. | |
| 2.0/001-11 A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői | A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató. | |
| 3.0/001-11 A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai | A képzés tartalmának pedagógiai feldolgozására alkalmas oktató. | |
| 002-11 Vállalkozási ismeretek | | |
| 1.0/002-11 Jogi ismeretek | A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató. | |
| 2.0/002-11 Marketing ismeretek | A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató. | |
| 3.0/002-11 Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek | A képzés tartalmának megfelelő szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató. | |
| 053-09 Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása | | |
| 1.0/053-09 A gazdálkodáshoz kapcsolódó alapfogalmak és azok összefüggései | -Vendéglátó gazdasági szaktanár -Közgazdász tanár, vendéglátó üzleti gyakorlattal | |
| 2.0/053-09 Vendéglátó marketing és kommunikációs tevékenység | | |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 3.0/053-09 Az árubeszerzés, árukészletezés, termelési tevékenység bizonylatolása és elszámolása | |
| 4.0/053-09 Üzleti jövedelmezőséggel kapcsolatos elemzés | |
| 054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása | |
| 1.0/054-09 Alkalmazott áru- és táplálkozástudományi ismeretek | -Áruismeret – és biológus tanár - HACCP szakértő |
| 2.0/054-09 Higiénia, környezet- és fogyasztóvédelem | |
| 3.0/054-09 Élelmiszer vizsgálatok | |
| 055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció | |
| 1.0/055-09 Szakmai idegen nyelvi ismeretek | -Főiskolai, egyetemi végzettséggel |
| 2.0/055-09 Szakmai kommunikáció | rendelkező nyelvtanár |
| 056-09 Ételkészítés I. | |
| 1.0/056-09 Ételek csoportosítása, készítési technológia | - szakácmester–mesterszakács végzettség érettségi vizsgával |
| 2.0/056-09 Alkalmi ételsorok összeállítása | |
| 3.0/056-09 Az alkalmi rendezvény menüsorának elkészítése | |
| 057-09 Ételkészítés II. | |
| 1.0/057-09 Rendezvények fajtáinak megismerése,- sajátos feladatok | -szakácmester-mesterszakács végzettség érettségi vizsgával |
| 2.0/057-09 A díszmunka elkészítése | |

3.2. Tárgyi feltételek

A mesterképzés helyszínei:

A szakmai elméleti és gyakorlati képzést a területi kamarák által jóváhagyott képzési helyszíneken lehet megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges.

Így például:

- előadás tartására alkalmas –megfelelő ülőkapacitással rendelkező- terem;
- a tanfolyam létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem;
- melegkonyha és hidegkonyha,- a feladatok elvégzéséhez szükséges berendezésekkel (munkaasztalok; tűzhelyek; sütők; hőlég-cirkulációs készülék; megfelelő hűtőkapacitás.

A szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a mestervizsga követelményét kiadó rendeletben is megjelenő alábbi jegyzék tartalmazza.

Eszköz- és felszerelési jegyzék

| A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma | Szakács mester |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Előadás tartására alkalmas – megfelelő ülőkapacitással rendelkező-terem | X |
| E tanfolyam létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem | X |
| Melegkonyha és hidegkonyha,- a feladatok elvégzéséhez szükséges berendezésekkel (munkaasztalok; tűzhelyek; sütők; hőlég-cirkulációs készülék; megfelelő hűtőkapacitás. | X |
| Az alapanyagok előkészítéséhez szükséges gépek, készülékek | X |
| Az ételek elkészítéséhez szükséges edények, felszerelések, kézi | X |

| | |
|------------------------------------|---|
| szerszámok | |
| Interaktív tábla | X |
| Flipchart tábla | X |
| Laptop, projektor, vászon | X |
| Bemutató program (pl. power point) | X |

4. A mesterképzésre való felvétel feltételei

Mesterképzésre az vehető fel, aki rendelkezik a mestervizsgálóhoz szükséges szakképesítési feltételekkel, és a mestervizsga időpontjáig igazolni tudja a mestervizsgára jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlatot.

4.1. A mestervizsgálóhoz szükséges szakképesítési feltételek

A Szakács mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések (szakmák), szakképzettségek egyikével kell rendelkeznie a mesterjelöltnek.

| A szakképesítés (szakma), szakképzettség | |
|------------------------------------------|----------------------|
| megnevezése | azonosító száma |
| Panziós, falusi vendéglátó | 33 812 01 0000 00 00 |
| Szakács | 33 811 03 1000 00 00 |
| Diétás szakács | 33 811 03 0001 33 01 |
| Vendéglős | 52 811 02 0000 00 00 |
| Vendéglátó szakmenedzser | 55 812 01 0010 55 02 |

Megjegyzés: Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek is.

4.2. A jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlat

A szakma munkaterületén a szakirányú képzés megszerzését követően az alábbiakban meghatározott szakmai gyakorlat igazolása szükséges.

| A szakmai gyakorlat | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| szakiránya | időtartama (év) |
| Meleg- és hidegkonyhai gyakorlat szakács szakmunkás bizonyítvánnyal és az azzal egyenértékű középszintű szakképesítéssel (31 -33 szintű szakképesítések) | 5 |
| Meleg- és hidegkonyhai gyakorlat közép- és felsőfokú szakképesítéssel (52 – 55 szintű szakképesítések) | 5 |

Megjegyzés: A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet egy évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

5. A mester munkaterülete

A Szakács mester munkaterületének leírása

A termelési tevékenység során alkalmazza a hagyományos és a korszerű kulináris technikát, technológiát, valamint az alap-, a félkész-, a járulékos- és segédanyagokat

Irányítja, vagy maga végzi a tálalást

A személyzetet rendszerbe állítja, és a munkaterületeket kijelöli és irányítja

A személyi higiéniaival és munkahelyi öltözetével példát mutat

Árut rendel és átvesz, étlapot és menüt tervez, kalkulációt készít

Kapcsolatot tart az üzleti partnerekkel, a szakmai körökkel, a szakmai szervezetekkel, a képzőintézményekkel és a vendégkörrel

Betartja, betartatja és ellenőrzi az üzleti ügyviteli fegyelmet

Anyagi felelősséget vállal a rábízott eszközökért, anyagokért és árukért

Irányítja, vagy maga végzi a tanulók gyakorlati oktatását és annak adminisztrációját

A gyakorlati képzést folytató szervezetnél folyó gyakorlati képzésben gyakorlati oktatóként olyan személy vehet részt, aki azon szakképesítések tekintetében, amelyekben a szakképesítésért felelős miniszter kiadta a mestervizsga követelményeit, mestervizsgával rendelkezik.

6. A mesterképzés célja

A mesterképzés célja, hogy előkészítsen a mestervizsgára.

A mestervizsga célja, hogy

- a szakmai tevékenységek magasabb szintű gyakorlása érdekében minden szakembernek biztosítsa a magasabb szakmai elismertséget jelölő minősítés elérésének lehetőségét,
- biztosítsa a tanulók képzéséhez szükséges, magas szintű szakmai és pedagógiai ismeretek elsajátítását,
- biztosítsa a vállalkozás indításához, sikeres működtetéséhez szükséges ismeretek elsajátítását,
- a vállalkozás eleget tehessen az egyes szakmákban, a vonatkozó jogszabályokban meghatározott működési feltételeknek.

7. A mesterképesítés szakmai követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

| A szakács megnevezésű mesterképesítés szakmai követelménymoduljainak | |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| azonosítója | megnevezése |
| 001-11 | Pedagógiai ismeretek |
| 002-11 | Vállalkozási ismeretek |
| 053-09 | Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása |
| 054-09 | Vendéglátó tevékenység alapozása |
| 055-09 | Szakmai idegen-nyelvi kommunikáció |
| 056-09 | Ételkészítés I. |
| 057-09 | Ételkészítés II |

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

001-11 Pedagógiai ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ismeri és tudatosan kezeli a gyermek fejlődési fázisait, megismerési és kommunikációs szerepeit a tanulóképzésben
- Ismeri és alkalmazza a szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságait
- Tudatosan kezeli a szakképzés és pedagógiája (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatát
- A pedagógiai célokat és azok eléréshez szükséges feladatrendszert egymáshoz illeszti, megtervezi a szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatát
- Kezeli a mai kor értékeit, értékválságát, és a mai kor társadalmi értékeit
- Ismeri a pozitív jövőképpel rendelkező életpályát, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságait
- Megvalósítja az élményközpontú gyakorlati képzést és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációját
- Ismeri és tudatosan használja a pedagógiai eszközöket a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- Tudatosan használja a munkáltató foglalkozásokat a tanulóképzésben
- Megvalósítja a célorientált munkavégzésre törekvést
- Megvalósítja a hatékonyság és erőforrás-takarékos feladatvégzést
- Megvalósítja a munkavégzési önállóságot
- Kialakítja a szakmai problémamegoldás képességét
- Formálja a minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességét
- Kreatívan megvalósítja a szakmai problémamegoldást (szükség esetén csapatmunkában)
- Képes a szakmai és együttműködési önfejlődésre
- Tudatosan kezeli a nevelés és személyes példamutatás jelentőségét és szerepét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben
- E A köznevelésről, valamint a szakképzés szabályozásáról kialakult ismeret
- D A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása
- D A szakképzés és pedagógiájának (elmélet –műhely közeli tapasztalás- valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése
- C A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete
- D A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete
- D A mai kor értékei, értékválsága, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete
- D A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete
- D Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete
- E A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- D A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben

- E A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete
- E A hatékonyság és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete
- E A munkavégzési önállóság szerepének ismerete
- D A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete
- D A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei
- E A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete
- E A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei
- E A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Tervezési készség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez
- 3 Tervezési készség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez
- 3 Tervezési készség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez
- 4 Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének készsége
- 3 Motivációs készség
- 3 A gyermek tanulásának segítése
- 3 A pedagógiai módszerek használata
- 3 Pedagógiai beszédképesség
- 3 A szakképzési eszközök használata
- 4 A gyakorlati képzés módszertana
- 4 Oktatási eszközök használata
- 3 A valós vállalkozási környezetben történő gyakorlati eszközhasználat
- 3 A munkáltató foglalkozások használatának készsége
- 4 A célorientált munkavégzés készsége
- 4 A feladatok erőforrás-takarékos végzésének készsége
- 4 Az önálló munkavégzés készsége
- 3 A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási készsége
- 3 A minőségi munkavégzés készsége
- 4 A szakmai probléma-megoldási készsége
- 4 Fejlődési készség szakmai és együttműködés területein
- 3 A személyes példamutatás készsége

Személyes kompetenciák:

- Empátia
- Pozitív elvárások attitűdje
- Pozitív jövőkép kialakításának képessége
- Példamutatás a szakmai rutin területén
- Példamutatás a célorientált munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai problémamegoldás területén
- Példamutatás a minőségi munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai és együttműködési önfejlődés területén

Társas kompetenciák:

- Kommunikációs nyitottság
- Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Történeti áttekintő képesség
- Módszertani strukturálás képessége
- A szakmai gyakorlat pedagógiai megtervezésének képessége
- Az élményközpontú gyakorlati képzés megvalósításának képessége
- A pedagógiai eszközök tudatos használatának képessége a tanulóképzésben
- A célorientált munkavégzés elsajátításának képessége
- A hatékonyság és erőforrás-takarékosság elsajátításának képessége
- A munkavégzési önállóság elsajátításának képessége
- A szakmai problémamegoldás elsajátításának képessége
- A minőségi munkavégzés elsajátításának képessége
- A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátításának képessége
- A nevelés és személyes példamutatás képessége

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

002-11 Vállalkozási ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Jogi ismeretek:

Tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, amely alapján képes elvégezni az alábbi feladatokat:

- Elvállalja a vállalkozások alapításával kapcsolatos általános feladatokat
- Intézi a működési engedélyek beszerzését
- Jogi tanácsadást igényel, konkrét igényt fogalmaz meg
- Ellátja a vállalkozások megszűnésével kapcsolatos általános feladatokat
- Munkajogi szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Vállalkozói szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat

Marketing ismeretek:

Tisztában van a vállalkozások piaci környezetével és ezek hatásaival. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Üzleti terv elkészít
- Elvégzi a saját iparágának bemutatását és elemzését
- Meghatározza és kidolgozza a marketing-mix elemeit
- PR és kommunikációs tevékenységet végez

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

Ismeri az alapvető adó és pénzügyi szabályokat, valamint a gazdaság működési elvét. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Kitölti az adónyomtatványokat
- Főbb vonalakban ismeri az egyes adó-és kamatszámítási módszereket
- Ismeri a vállalkozások éves beszámolójának főbb egységeit és ezek lényeges elemeit, valamint ezen adatokból tájékozódni tud és következtetéseket von le
- Kialakítja és működteti a vállalkozás szervezetét
- Pénzügyi tervet készít
- Rezsioradíjat számol

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

Jogi ismeretek:

- A A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői
- B Egyéni vállalkozás
- B Egyéni cég
- C Gazdasági társaságok csoportosítása
- B Gazdasági társaságok működésének szabályai
- B Vállalkozási formák közötti választás szempontjai
- A Vállalkozások átalakítása és megszüntetése
- B Kötelmi jog elemei (szerződések)

Marketing ismeretek:

- B A vállalkozás makro- és mikrokörnyezete (gazdasági, politikai, jogi, marketing)
- C Piacgazdaság, piac
- C A vállalkozások erőforrásai
- C A vállalkozások reálszférája
- C A vállalkozás személyi feltételei
- A A vállalkozás beindításának alapfeltételei
- C Az elképzelés, az ötlet próbája
- B A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő szükséglet felmérése
- B A vállalkozás székhelyének, telephelyének megválasztása, belső kialakítása
- B Kommunikáció és információátvitel

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

- B A vállalkozás finanszírozása, pénzügyi terv készítése
- B A munkaviszony létrehozásával és megszüntetésével kapcsolatos feladatok
- B Számviteli rendszer kialakítása
- C A vállalkozás felelősségi rendszere
- B Az üzleti terv készítésének esetei és célközönsége
- B Az üzleti terv felépítése és részei
- B A vállalkozások beszámolási kötelezettségei
- B A mérleg és eredménykimutatás szerepe, tartalma
- B A vállalkozás belső és külső finanszírozási forrásai, a vállalkozás fizetőképessége
- C Hitelezés és támogatás
- C Biztosítás, áru- és vagyonvédelem az üzleti életben
- B Adózás és társadalombiztosítás
- C A munkaszervezés alapjai
- B Az ellenőrzés alapelvei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 4 Telefonálási technikák
- 4 Számítástechnikai ismeretek

Személyes kompetenciák:

Tisztesség, felelősségtudat
 Megbízhatóság
 Döntésképeség
 Fejlődőképesség, önfejlesztés
 Szervezőképesség
 Önállóság
 Kitartás
 Rugalmasság
 Elhivatottság, elkötelezettség
 Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
 Határozottság
 Kommunikációs készség
 Konfliktusmegoldó képesség
 Irányítási készség
 Kompromisszum készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
 Tervezés
 Áttekintő és rendszerező képesség
 Kreativitás, ötletgazdagság
 Új ötletek, megoldások kipróbálása
 Nyitott hozzáállás
 Eredményorientáltság
 Hibakeresés (diagnosztizálás)

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

053-09 Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Ismeri a gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmakat és azok összefüggéseit
 Értelmezi az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot
 Választékot állít össze, árlapot készít, figyelembe véve az élelmiszerbiztonságot
 Étrendjavaslatot állít össze
 Étlapot, árlapot tervez, állít össze
 Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását
 Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
 Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását
 Bizonylatolja a rendelést
 Megismeri az áruátvétel szabályait
 Leltározási feladatokat végez
 Bizonylatokat állít ki

Számlát, nyugtát készít
 Szükség szerint standol
 Elszámol a napi bevétellel
 Nyugtát /készpénzfizetési/ átutalási számlát állít ki
 Jelenléti ívet vezet
 Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
 Meghatározza az ár szerepét az üzleti gazdálkodásban
 Anyaghányadot, kalkulációt készít
 Veszteségszámításokat végez
 Gazdálkodási számításokat végez
 Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
 Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít
 Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását
 Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását
 Figyelemmel kíséri az élelmiszerbiztonsági rendszer (HACCP) működését
 Megismeri a vendéglátó vállalozási lehetőségeket és azok feltételeit
 Megismerkedik a marketing szerepével a vendéglátásban
 Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
 Értékesítés ösztönző tevékenységet folytat
 Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- B A gazdálkodás piaci szereplői
- B A piac csoportosítása
- B A piac tényezői és azok összefüggései
- B A piaci verseny
- A A gazdálkodás alapegységei
- A A vállalkozások lényege és jellemzői
- A A vállalkozások vagyona, vagyongazdálkodás
- A Gazdálkodási ismeretek
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- A Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- A Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Költségelszámolás
- A Anyagfelhasználás mérése
- A Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- A Vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
- A A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye
- A A vendéglátás gazdasági számításai
- A A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- B Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés

- B Marketing alapismeretek
- B Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- B Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, személyi higiénia, kommunikáció
- A Az üzleti élet írásbeli formái
- A Élelmiszerbiztonság a vendéglátásban

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Gépírás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 4. m. Információ és kommunikáció
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervező-készség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szorgalom, igyekezet
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Ápolt, igényes megjelenés

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszum-készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezés
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körütekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Bővíti a korszerű táplálkozástudományi ismereteit
- Bővíti a korszerű életmódhoz kötődő ismereteit
- Bővíti a vendéglátásban alkalmazott élelmiszerekre és korszerű technológiákra vonatkozó ismereteit
- Bővíti a különféle diétákhoz kötődő élelmiszerekre és ételkészítési eljárásokra vonatkozó ismereteit
- Bővíti a kímélő és diétás étkezés alap-és járulékos anyagok körének ismeretét,

Ismeri az allergén anyagok és az adalékanyagok káros hatását, az adott anyaggal kapcsolatos allergiás reakciókat
 Munkaterületére kiépíti és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert
 Betartja és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat
 Betartja és betartatja a személyi higiénés előírásokat
 Az előírásoknak megfelelően tárolja és kezeli az élelmiszereket
 Alapanyagokat, félkész és késztermékeket vizsgál és/vagy ellenőriz
 Ellenőrzi az élelmiszerek fogyaszthatósági és minőség-megőrzési idejét, és az áruk minőségét
 Az előírásoknak megfelelően mintát vesz és tesz el
 Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
 Bővíti a fogyasztóvédelmi és élelmiszerbiztonsági ismereteit
 Ismeri a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló **62/2011. (VI. 30.) VM rendeletben** foglaltakat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Táplálkozástudományi alapismeretek, allergén élelmiszerek
- B Adalékanyagok, allergének ismerete
- B Alapvető dietetikai ismeretek
- B Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- B Mikroorganizmusok, azok káros hatásai, élelmiszerek tartósítása, élelmiszermérgezések, élelmiszerfertőzések
- B Adalékanyagok, édesítőszer, ízfokozók, tartósítószer, színezékek, állományjavítók
- B Termelés dokumentumai: anyaghányad nyilvántartás, gyártmánylap, műszaknapló
- A Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészta
- A Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- A Zsiradékok
- A Tej, tejtermékek
- A Tojás
- A Hús, húsipari termékek, halak
- A Zöldségek, gyümölcsök
- A Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek
- A Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- A Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- A Élelmiszer vizsgálat
- A A vendéglátó termék fogalma, kezelése, csomagolása, jelölése
- A Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
- A A HACCP élelmiszerbiztosítási rendszer alapelvei, kiépítése és működtetése
- A Vendéglátó egységek telepítésének és kialakításának alapfeltételei
- A Személyi higiénia, egészségügyi alkalmasság, helyes takarítás, mosogatás
- A Kémiai kockázatok a vendéglátó termékek előállítása során, élelmiszerrel érintkező felületek, edények és csomagolóanyagok
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, hűtési előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, hűtés, melegen tartás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjai
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, lehetséges kritikus pontok a technológiában és azok felügyelete

- A Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai, élelmiszerhulladékok kezelése
- B A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- B Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- B Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- B A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- A A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- A A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Szaglás
- Ízérzékelés
- Látás
- Tapintás

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
- Megérti az idegen nyelvű hallott szöveget
- Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
- Idegen nyelven telefonál
- A vendéglátásban használt berendezések, eszközök idegen nyelvű jelentését alkalmazza
- Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven alkalmazza
- Megérti az idegen nyelvű használati utasításokat
- A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad/fogad
- Az általános gasztronómiai idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
- A saját szakterülete legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
- A Etikett, protokoll idegen nyelven
- A Illemtani formulák idegen nyelven
- B Idegen nyelvű kommunikáció vendégekkel
- B Idegen nyelvű kommunikáció beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
- B Alapanyagok, áruk, italok, élvezeti cikkek idegen nyelvű ismerete
- B Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
- B Italok neve, készítése idegen nyelven
- B Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések használati utasítása idegen nyelven

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Telefonálás idegen nyelven
- 5 Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése idegen nyelven
- 4 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 4 Megrendelések felvétele, ajánlás, számlázás idegen nyelven
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése, ill. ezekhez kötődő technológiák alkalmazása idegen nyelvű szövegben
- 5 Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Szorgalom, igyekezet
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Hatékony kérdészés készsége
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Logikus gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Rendszerező képesség
- Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

056-09 Ételkészítés I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Elvégzi az egyéni előkészületeit
- Tájékozódik a napi feladatokról
- Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
- Alkalmazza a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket

Ételkészítési alap-, kiegészítő és befejező műveleteket végez
 Meleg és hideg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és azokat alkalmazza
 Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
 Hagyományos és korszerű konyha-technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal
 A korszerű és hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít és tálal
 Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételeket készít, tálal
 A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
 Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal
 Elkészíti a vadhúsokból készíthető ételeket
 Salátákat, önteteket készít, kreatív tálalási módokat alkalmaz
 Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva
 Menüt különböző alkalmakra ajánl, elkészít
 Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít
 Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára
 Ügyel a vagyonbiztonságra
 Betartja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, HACCP szabályokat
 Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az ételkészítési alap- és kiegészítő műveletei
- A Előételek
- A Levesek, levesbetétek
- A Főzelékek, köretek
- A Hagyományos és korszerű konyha-technológiával készülő főzelékek, köretek
- A Hagyományos ételekhez tartozó mártások
- A Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
- A Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága
- A Házi szárnyasokból készíthető ételek
- A Vadhúsokból készíthető ételek
- A Éttermi meleg-tészták
- A Menü összeállításának szabályai
- A Tálalási szabályok, műveletek
- A Díszítési szabályok, műveletek
- C Gépek, berendezések, eszközök műszaki ismerete
- B Üzemtani ismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédkészség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Elhivatottság, elkötelezettség
Megbízhatóság
Pontosság

Társas kompetenciák:

Határozottság
Kompromisszumkészség
Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztán tartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

057-09 Ételkészítés II.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikákat és technológiákat a diétás és kímélő ételeknél
Kímélő étrendet állít össze
Étrendet állít össze különféle betegségekre
Megtervezi és alkalmazza az ételek tálalását és díszítését
Büfé- és rendezvényételeket készít
Hidegtálat tervez és készít
Ismeri a nemzetközi étkezési szokásokat és jellegzetes nemzeti ételeket készít
Étlapot tervez és készít
Étrendet állít össze különleges alkalmakra
Speciális kínálatot tervez, készít
Törekszik jó gyakorlatra szert tenni a gasztronómiai artiztikában
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszköz utánpótlást
Ismeri és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, HACCP szabályokat
Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Menüt és rendezvényt állít össze, adatokat rögzít excel táblában

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Beszerzési, termelési, értékesítési technológiai folyamat
- A Az ételkészítés alap- és kiegészítő művelete
- A Kímélő és diabetikus ételek készítése
- A Kímélő és diabetikus étrendet állít össze
- A Étrend összeállítása különféle allergiákra
- A Előételek, büfé ételek
- A Tálalás
- A Menü összeállításának szabályai

- A Vendég előtti ételkészítési műveletek
- A Tálalási szabályok, műveletek
- A Díszítési szabályok, műveletek
- A Gépek, berendezések, eszközök műszaki ismerete

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Külső megjelenés
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság
- Pontosság
- Rugalmasság
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Hatékony kérdésés készsége
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztán tartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)

8. A mesterképzés szerkezete

A tananyagegységek struktúrája és időkeretei

| Szakács mesterképzés | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|
| A tananyagegységek | | | | | |
| sor- száma | azonosítója | megnevezése | óraszám | | |
| | | | elméleti | gyakorlati | összes |
| 001-11 Pedagógiai ismeretek | | | 20 | 0 | 20 |
| 1. | 1.0/001-11 | A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok | 4 | 0 | 4 |
| 2. | 2.0/001-11 | A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői | 6 | 0 | 6 |
| 3. | 3.0/001-11 | A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai | 10 | 0 | 10 |
| 002-11 Vállalkozási ismeretek | | | 40 | 0 | 40 |
| 4. | 1.0/002-11 | Jogi ismeretek | 11 | 0 | 11 |
| 5. | 2.0/002-11 | Marketing ismeretek | 8 | 0 | 8 |
| 6. | 3.0/002-11 | Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek | 21 | 0 | 21 |
| 053-09 Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása | | | 15 | 7 | 15 |
| 7. | 1.0/053-09 | A gazdálkodáshoz kapcsolódó alapfogalmak és azok összefüggései | 8 | 0 | 8 |
| 8. | 2.0/053-09 | Vendéglátó marketing és kommunikációs tevékenység | 7 | 0 | 7 |
| 9. | 3.0/053-09 | Az árubeszerezés, árukészletezés, termelési tevékenység bizonylatolása és elszámolása | 0 | 5 | 5 |
| 10. | 4.0/053-09 | Üzleti jövedelmezőséggel kapcsolatos elemzés | 0 | 2 | 2 |
| 054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása | | | 15 | 3 | 18 |
| 11. | 1.0/054-09 | Alkalmazott áru-és táplálkozástudományi ismeretek | 8 | 2 | 10 |
| 12. | 2.0/054-09 | Higiénia, környezet-és fogyasztóvédelem | 7 | 1 | 8 |
| 13. | 3.0/054-09 | Élelmiszer-vizsgálatok | 0 | 0 | 0 |
| 055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció | | | 10 | 3 | 13 |
| 14. | 1.0/055-09 | Szakmai idegen nyelvi ismeretek | 10 | 0 | 10 |
| 15. | 2.0/055-09 | Szakmai kommunikáció | 0 | 3 | 3 |
| 056-09 Ételkészítés I. | | | 20 | 13 | 33 |
| 16. | 1.0/056-09 | Ételek csoportosítása, készítési technológia | 20 | 0 | 20 |
| 17. | 2.0/056-09 | Alkalmi ételsorok összeállítása | 0 | 3 | 3 |
| 18. | 3.0/056-09 | Az alkalmi rendezvény menüsorának elkészítése | 0 | 10 | 10 |

| | | | | | |
|--------------------------------|------------|---------------------------------------------------------|------------|-----------|------------|
| 057-09 Ételkészítés II. | | | 20 | 14 | 34 |
| 19. | 1.0/057-09 | Rendezvények fajtáinak megismerése, - sajátos feladatok | 20 | 0 | 20 |
| 20. | 2.0/057-09 | A díszmunka elkészítése | 0 | 14 | 14 |
| Összesen: | | | 140 | 40 | 180 |

9. A mestervizsgáztatási követelmények

9.1. A mestervizsga részei

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

001-11 Pedagógiai ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

2. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

3. feladat 0-70% Nem felelt meg, 71-100% Megfelelt

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

002-11 Vállalkozási ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Jogi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Marketing ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

2. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

3. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

053-09 Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdasági számítások (kalkuláció, kiszabot, árképzés, veszteségszámítás, üzleti szintű elszámoltatás, készletgazdálkodás, üzleti vagyon és összetétele, üzleti eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

Gazdálkodási ismeretek (fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bér gazdálkodás, adózás, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, marketing tevékenység és reklám eszközök, üzleti levél formai és tartalmi követelményei)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 180 perc

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei, allergén anyagok ismerete

Minőségbiztosítási, élelmiszerbiztonsági vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

1. feladat 0-70% Nem felelt meg, 71-100% Megfelelt

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szakmai szöveg fordítása és értelmezése (technológiai leírás, használati utasítás stb.)

(Lehetőleg angol, német, francia, spanyol vagy olasz nyelven. Szótár használata engedélyezett.)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szakmai kommunikáció: Központilag javasolt témák, szituációs gyakorlatok (technológiai, technikai feladatok, gasztronómiai témakör, beszélgetés, a vizsgázó kérdésekre válaszol)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 15 perc (felkészülési idő 0 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

2. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

056-09 Ételkészítés I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vizsgabizottság elnökével történő előzetes egyeztetés alapján egy 5 fogásos menü készítése 5 adagban (1 adag display asztal + 4 adag a vizsgaelnökkel és a vizsgabizottsággal egyeztetve) a mesterjelölt által kiválasztott témában és alkalomra, amit esetleg egy mestervacsorán mutat be a vizsgabizottságnak és a meghívott vendégeknek

Az elkészített menü ételei készítési technológiájának, és a hozzá felhasznált húsrészek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

- | | |
|------------|-----------------------------------------|
| 1. feladat | 0-90% Nem felelt meg, 91-100% Megfelelt |
| 2. feladat | 0-80% Nem felelt meg, 81-100% Megfelelt |

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

057-09 Ételkészítés II.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy adott témában és alkalomra szóló hidegtál 10 adagos anyaghányadának elkészítése számítógép segítségével, táblázatba foglalva

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mestermunkaként az 1. vizsgafeladatban megtervezett hidegtál vagy/és gasztronómiai artisztika elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 600 perc

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

- | | |
|------------|-----------------------------------------|
| 1. feladat | 0-80% Nem felelt meg, 81-100% Megfelelt |
| 2. feladat | 0-80% Nem felelt meg, 81-100% Megfelelt |

9.2. A mestervizsga értékelése

A jelölt mestervizsgája Megfelelt minősítésű, ha minden vizsgarészen minden vizsgafeladatból Megfelelt minősítést szerzett.

Sikertelen a mestervizsga, ha a vizsgázó egy vagy több vizsgarészen egy vagy több vizsgafeladatból Nem felelt meg minősítést szerzett.

A jelöltnek javítóvizsgát abból a vizsgarészből kell tennie, amely vizsgarészen egy vagy több vizsgafeladatból Nem felelt meg minősítést szerzett.

A javítóvizsga a mestervizsgát követő 6 hónapon túl, ill. 2 éven belül megismételhető. Két éven túl a teljes vizsgát meg kell ismételni.

9.3. A mestervizsgarészek alóli felmentés feltételei

A mestervizsga egyes részei alól felmentés adható annak, aki az adott vizsgarészből két éven belül Megfelelt minősítést szerzett más mestervizsgán.

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara egységes szervezetbe foglalt Mestervizsga Szabályzata szerint felmentés adható azon vizsgarészek alól, amelyeket a Vállalkozási ismeretek és a Pedagógiai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz rendeltek, annak, aki felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkezik, vagy két éven belül más mesterképesítésből sikeres mestervizsgát tett.

9.4. A vizsgaformák összesítése

| Írásbeli vizsga | | | |
|--------------------------|------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
| Modul azonosítója | Modul megnevezése | Vizsgarész száma | Időtartam |
| 053-09 | Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása | 3.vizsgarész | 180 perc |
| Összesen: | | | 180 perc |

| Gyakorlati vizsga | | | |
|--------------------------|--------------------------|-------------------|------------------|
| Modul azonosítója | Modul megnevezése | Vizsgarész | Időtartam |
| 056-09 | Ételkészítés I. | 6. vizsgarész | 360 perc |
| 057-09 | Ételkészítés II. | 7. vizsgarész | 720 perc |
| Összesen: | | | 1080 perc |

| Szóbeli vizsga | | | |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------|------------------|
| Modul azonosítója | Modul megnevezése | Vizsgarész | Időtartam |
| 001-11 | Pedagógiai ismeretek | 1. vizsgarész | 90 perc |
| 002-11 | Vállalkozási ismeretek | 2. vizsgarész | 90 perc |
| 054-09 | Vendéglátó tevékenység alapozása | 4. vizsgarész | 45 perc |
| 055-09 | Szakmai idegen nyelvi kommunikáció | 5. vizsgarész | 60 perc |
| 056-09 | Ételkészítés I. | 6. vizsgarész | 45 perc |
| Összesen: | | | 330 perc |

10. Egyéb feltételek, információk

A mesterképesítés képzési programjában a különböző képzési formák közül a csoportos képzést alkalmazzuk.

A maximális csoportlétszám mesterképesítésenként, azon belül modulonként kerül meghatározásra az elméleti és a gyakorlati oktatás vonatkozásában a II. fejezet „A maximális résztvevői létszám” című pontjában.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele a képzésen való részvételt igazoló jelenléti ív aláírása.

II. A mesterképzési program moduljai és tananyagegységei

1. A modul azonosítója és megnevezése

001-11 Pedagógiai ismeretek

1.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 20 óra
- Gyakorlat: -

1.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Pedagógiai ismeretek

Feladatprofil:

Ismeri és tudatosan kezeli a gyermek fejlődési fázisait, megismerési és kommunikációs szerepeit a tanulóképzésben

Ismeri és alkalmazza a szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságait

Tudatosan kezeli a szakképzés és pedagógiája (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatát

A pedagógiai célokat és azok eléréséhez szükséges feladatrendszert egymáshoz illeszti, megtervezi a szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatát

Kezeli a mai kor értékeit, értékviselkedését, és a mai kor társadalmi értékeit

Ismeri a pozitív jövőképpel rendelkező életpályát, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságait

Megvalósítja az élményközpontú gyakorlati képzést és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációját

Ismeri és tudatosan használja a pedagógiai eszközöket a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben

Tudatosan használja a munkáltató foglalkozásokat a tanulóképzésben

Megvalósítja a célorientált munkavégzésre törekvést

Megvalósítja a hatékonyság és erőforrás-takarékos feladatvégzést

Megvalósítja a munkavégzési önállóságot

Kialakítja a szakmai problémamegoldás képességét

Formálja a minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességét

Kreatívan megvalósítja a szakmai problémamegoldást (szükség esetén csapatmunkában)

Képes a szakmai és együttműködési önfejlődésre

Tudatosan kezeli a nevelés és személyes példamutatás jelentőségét és szerepét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

D A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben

E A köznevelésről, valamint a szakképzés szabályozásáról kialakult ismeret

D A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása

- D A szakképzés és pedagógiájának (elmélet –műhely közeli tapasztalás- valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése
- C A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete
- D A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete
- D A mai kor értékei, értékválsága, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete
- D A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete
- D Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete
- E A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- D A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben
- E A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete
- E A hatékonyság és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete
- E A munkavégzési önállóság szerepének ismerete
- D A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete
- D A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei
- E A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete
- E A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei
- E A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi beszédkészség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Tervezési készség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez
- 3 Tervezési készség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez
- 3 Tervezési készség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez
- 4 Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének készsége
- 3 Motivációs készség
- 3 A gyermek tanulásának segítése
- 3 A pedagógiai módszerek használata
- 3 Pedagógiai beszédkészség
- 3 A szakképzési eszközök használata
- 4 A gyakorlati képzés módszertana
- 4 Oktatási eszközök használata
- 3 A valós vállalkozási környezetben történő gyakorlati eszközhasználat
- 3 A munkáltató foglalkozások használatának készsége
- 4 A célorientált munkavégzés készsége
- 4 A feladatok erőforrás-takarékos végzésének készsége
- 4 Az önálló munkavégzés készsége
- 3 A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási készsége
- 3 A minőségi munkavégzés készsége
- 4 A szakmai probléma-megoldási készsége
- 4 Fejlődési készség szakmai és együttműködés területein
- 3 A személyes példamutatás készsége

Személyes kompetenciák:

- Empátia
- Pozitív elvárások attitűdje
- Pozitív jövőkép kialakításának képessége
- Példamutatás a szakmai rutin területén
- Példamutatás a célorientált munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai problémamegoldás területén
- Példamutatás a minőségi munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai és együttműködési önfejlődés területén

Társas kompetenciák:

- Kommunikációs nyitottság
- Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Történeti áttekintő képesség
- Módszertani strukturálás képessége
- A szakmai gyakorlat pedagógiai megtervezésének képessége
- Az élményközpontú gyakorlati képzés megvalósításának képessége
- A pedagógiai eszközök tudatos használatának képessége a tanulóképzésben
- A célorientált munkavégzés elsajátításának képessége
- A hatékonyság és erőforrás-takarékosság elsajátításának képessége
- A munkavégzési önállóság elsajátításának képessége
- A szakmai problémamegoldás elsajátításának képessége
- A minőségi munkavégzés elsajátításának képessége
- A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátításának képessége
- A nevelés és személyes példamutatás képessége

1.3. A szakmai követelménymodul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

- Elméleti oktatás, csoportos képzés, mely plenáris előadással, a témák végén kérdés-felelet formájú kétirányú kommunikációval, a tanár által értelmezési szempontból kiemeltnek tartott fogalmakat, modelleket kiscsoportos értelmező workshopban dolgozza fel.

1.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 40 fő

1.5. A szakmai követelménymodulra vonatkozó belépési feltételek

Nincs

1.6. A szakmai követelménymodul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/001-11 A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok: **4 óra**

- Az emberi psziché, az azt vizsgáló pszichológia alapismeretei.
- A pszichikus fejlődés életkori szakaszai, jellemzői és fázisai.
- A szakképzésben leginkább érintett életkorú fiatalok (14- 20 éves korosztály) állapot-sajátosságai.
- A pályaválasztási és karriertervezési tevékenység pszichológiai jellemzői.
- A személyiség-típusok főbb jellemzői és tudatos kezelésük.
- A csapatszerepek és csapatdinamika pszichológiai alapjai, ezen ismeretek alkalmazásának lehetőségei.
- A XXI. század pszichológiai sajátosságai és tudatos válaszok, kezelési módszerek.

2.0/001-11 A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői: **6 óra**

- A hagyományos oktatás módszertan (didaktika) alapjai: a megismerő tevékenység, az emlékezés, képzelet, a megismertek felidézése, a gondolkodás, az értelmi és érzelmi intelligencia, valamint mindezek fejlesztésének módszertana.
- A tanulási folyamat klasszikus és új megközelítései, azok tanulási eredményesség szempontjából történő megkülönböztetése, sajátosságaik megismerése.
- A tehetség, a motivációk, a szorgalom, a kitartás, és egyéb kiemelten fontos tényezők áttekintése a tanulás folyamatának tudatosítása érdekében.
- A didaktikai specialitások a tanulási folyamatban, a kommunikáció, a személyes példamutatás, a nevelői magatartás, a nevelő mintaadási feladatai és szerepeik.
- Az oktatástól a kompetencia-fejlesztésig terjedő didaktikai módszerek megismerése.
- A XXI. század oktatás módszertani eszközrendszerének, speciális módszereinek és eszközeinek (például: tréning, workshop, team munka, prezentáció, coaching, stb.) megismerése, sajátosságaik osztályozási és alkalmazási képességének kialakítása.
- A XXI. század speciális műszaki-technológiai-infokommunikációs eszközei, módszerei, kombinatív használatuk és szinergikus hatásaik megismerése.
- A szakmai gyakorlat specialitásai, a gyakorlati foglalkozás jelentősége, típusai.
- A szakmai gyakorlat, gyakorlati foglalkozások megtervezésének, felépítésének és eredményes végrehajtásának jellemzői.
- A tanulók kompetencia-fejlődésének mérése (ellenőrzése), korszerű dokumentálása a folyamat kontroll alatt tartása, az eredmények motiváló visszajelzése (pozitív és negatív elismerések).
- A tanulás, mint kompetencia-fejlesztési ív megtervezése, monitoringja és eredményességi értékelésének módszertana, alkalmazási jellemzői.

3.0/001-11 A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai: 10 óra

- A munkakörnyezetbe épített kompetencia-fejlesztés specialitásai, tipikus jellemzői és feladatai.
- A szakmai gyakorlat során elsajátítható kompetencia elemek (ismeretek, tudás, készségek, formálható személyiségjegyek) jellemzői, tipikus csoportjaik és speciális módszertanok.
- A szakmai gyakorlat idő-felületének megtervezése, az elvárt kompetencia-fejldések mérése (ellenőrzése), korszerű dokumentálása a folyamat kontroll alatt tartása, az eredmények motiváló visszajelzése (pozitív és negatív elismerések).
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek megtervezése, a szükséges erőforrások (nyersanyag, munkadarab, technológia, energia, betanító munkatárs, stb.), valamint az elvárt kompetencia-fejldés összefüggéseinek.
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek, a tanult kompetencia elemek eredményességre való alkalmasságának, teljesítménymérő és teljesítményértékelő aspektusainak megismerése, munkakörnyezeti előnyeinek feldolgozása.
- A szakmai gyakorlat munkahelyzeteinek, a problémamegoldó, önálló munkavégzésre és a szakmai önállóság kialakítására való alkalmasság megismerése.
- A kompetencia eltérések (a tanulók közötti különbségek) figyelembe vétele a tanulási-tanítási folyamatban, az előrehaladás mérésében, az elismerés adásában.
- A szakmai gyakorlat csoportos munkavégzésére alkalmasa munkahelyzeteinek, a csoportos problémamegoldás, a közös döntés, a csapat szinergikus együttműködésének munkahelyzeteire vonatkozó specialitások megismerése, sikeres kezelésük gyakorlata.

1.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

2. A modul azonosítója és megnevezése

002-11 Vállalkozási ismeretek

2.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 40 óra
- Gyakorlat: -

2.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Vállalkozási ismeretek

Feladatprofil:

Jogi ismeretek:

Tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, amely alapján képes elvégezni az alábbi feladatokat:

- Elvállalja a vállalkozások alapításával kapcsolatos általános feladatokat

- Intézi a működési engedélyek beszerzését
- Jogi tanácsadást igényel, konkrét igényt fogalmaz meg
- Ellátja a vállalkozások megszűnésével kapcsolatos általános feladatokat
- Munkajogi szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Vállalkozói szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat

Marketing ismeretek:

Tisztában van a vállalkozások piaci környezetével és ezek hatásaival. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Üzleti terv elkészít
- Elvégzi a saját iparágának bemutatását és elemzését
- Meghatározza és kidolgozza a marketing-mix elemeit
- PR és kommunikációs tevékenységet végez

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

Ismeri az alapvető adó és pénzügyi szabályokat, valamint a gazdaság működési elvét. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Kitölti az adónyomtatványokat
- Főbb vonalakban ismeri az egyes adó-és kamatszámítási módszereket
- Ismeri a vállalkozások éves beszámolójának főbb egységeit és ezek lényeges elemeit, valamint ezen adatokból tájékozódni tud és következtetéseket von le
- Kialakítja és működteti a vállalkozás szervezetét
- Pénzügyi tervet készít
- Rezsioradíjat számol

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

Jogi ismeretek:

- A A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői
- B Egyéni vállalkozás
- B Egyéni cég
- C Gazdasági társaságok csoportosítása
- B Gazdasági társaságok működésének szabályai
- B Vállalkozási formák közötti választás szempontjai
- A Vállalkozások átalakítása és megszüntetése
- B Kötelmi jog elemei (szerződések)

Marketing ismeretek:

- B A vállalkozás makro- és mikrokörnyezete (gazdasági, politikai, jogi, marketing)
- C Piacgazdaság, piac
- C A vállalkozások erőforrásai
- C A vállalkozások reálszférája
- C A vállalkozás személyi feltételei
- A A vállalkozás beindításának alapfeltételei
- C Az elképzelés, az ötlet próbája
- B A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő szükséglet felmérése
- B A vállalkozás székhelyének, telephelyének megválasztása, belső kialakítása
- B Kommunikáció és információátvitel

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

- B A vállalkozás finanszírozása, pénzügyi terv készítése
- B A munkaviszony létrehozásával és megszüntetésével kapcsolatos feladatok
- B Számviteli rendszer kialakítása
- C A vállalkozás felelősségi rendszere
- B Az üzleti terv készítésének esetei és célközönsége
- B Az üzleti terv felépítése és részei
- B A vállalkozások beszámolási kötelezettségei
- B A mérleg és eredménykimutatás szerepe, tartalma
- B A vállalkozás belső és külső finanszírozási forrásai, a vállalkozás fizetőképessége
- C Hitelezés és támogatás
- C Biztosítás, áru- és vagyonvédelem az üzleti életben
- B Adózás és társadalombiztosítás
- C A munkaszervezés alapjai
- B Az ellenőrzés alapelvei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Telefonálási technikák
- 4 Számítástechnikai ismeretek

Személyes kompetenciák:

- Tisztesség, felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Döntésképeség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Szervezőképesség
- Önállóság
- Kitartás
- Rugalmasság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság
- Kommunikációs készség
- Konfliktusmegoldó képesség
- Irányítási készség
- Kompromisszum készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Tervezés
- Áttekintő és rendszerező képesség
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Nyitott hozzáállás
- Eredményorientáltság
- Hibakeresés (diagnosztizálás)

2.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

módszerek:

- az előadások meghallgatása
- elhangzottak gyakori ismétlése, gyakorlati példákon keresztül történő rögzítése
- kérdve kifejtés
- ismeretanyag önálló alkalmazása otthoni kutatás/feladat elvégzése során
- a tanultak alkalmazása, bizonyos szakmákhoz kapcsolódóan csoportmunka keretében

résztvevői tevékenységformák:

- egyéni felkészülés
- konzultáció
- csoportmunka

2.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 40 fő
- Gyakorlati oktatás: -

2.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik az adott mesterszakma bemeneti feltételeivel.

2.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

Cél

Olyan ismeretek és technikák elsajátítása, melyek segítségével a résztvevők képessé válnak a vállalkozások jogi és gazdasági környezetének, azok alapvető működési törvényszerűségeinek átfogó megismerésére. Ezen ismeretek birtokában sikeres mestervizsga után képesek új vállalkozás indítására, a meglévő vállalkozás hatékony, optimális, jogszabályi előírásokat betartó, eredményes működtetésére. Fontos, hogy a hallgatók olyan átfogó tudást szerezzenek, amelyet a későbbiekben saját igényük szerint tudjanak bővíteni. Ehhez átfogó képet kell kapniuk a megfelelő információk elérhetőségéről, megszerzéséhez szükséges ismeretekről. A

tanfolyam célja tehát nem nagy tömegű lexikális tudás átadása, hanem az alapok lefektetésével további ismeretbővítésre lehetőség biztosítása.

Tananyag

A vállalkozási ismeretek 3 fő témakörből áll: jog, marketing, adó-TB-pénzügy-számvitel.

1.0/001-11 Jogi ismeretek:

11 óra

Ezen tantárgy keretében a hallgatók megismerik a jogrendszer felépítését és működését. Átfogó képet kapnak a vállalkozások alapításával, működésével és megszűnésével kapcsolatos jogi teendőkről, szabályozásokról. Kiemelt szerep jut a munkajogi és kötelmi jogi kérdéskörnek, amelyek a vállalkozások napi működéséhez elengedhetetlenül szükségesek. Az elméleti anyagot számos aktuális, gyakorlati példa támasztja alá.

2.0/001-11 Marketing ismeretek:

8 óra

Ezen tárgykörben a résztvevők a vállalkozások mikro- és makrokörnyezetének átfogó feltérképezésének, megismerésének, elemzésének eszközeivel ismerkednek meg. Az elméleti tananyag átadása és a gyakorlati megbeszélés az előadáson folyamatosan változtatják egymást. Ezzel lehetővé válik minden résztvevő számára a megszerzett tudás ellenőrzése, megerősítése és bővítése. A résztvevők irányított beszélgetés keretében a saját szakmájuk/vállalkozásuk alapján készítenek összefoglaló elemzéseket.

Szintén része a tárgynak a motiváció és a kommunikáció alapjainak és működési elveinek megértése. Ez a későbbi interperszonális kapcsolatokban nyújt segítséget. A marketingstratégiák megismerése felkészülést nyújt arra, hogy a vállalkozást milyen piaci stratégiai hatások érhetik. Fontos megismerkedni a vevőérték és elégedettség, vevőmegtartás területével. A tárgy részét képezi a marketingkutatói ismeretek elsajátítása, a szolgáltatásmarketing egyes területeinek megismerése.

3.0/001-11 Adó-TB-pénzügy-számvitel ismeretek:

21 óra

Az előadás során a hallgatók átfogó képet kapnak az adó-, TB- és számviteli rendszer alapvető törvényszerűségeiről. Gyakorlati példákon keresztül elsajátítják az egyes adószámítási módszereket. Megismerik a vállalkozások számviteli törvény szerinti kötelezettségeit, ezek alakí és formai kellékeit. Megtanulják a számviteli alrendszerek összefüggéseit, az egyes vállalkozások vagyoni, pénzügyi és jövedelmi helyzetére vonatkozóan. Az éves beszámoló részeiből gyakorlati példákon keresztül saját maguk is képesek lesznek megállapításokat tenni és következtetéseket levonni.

A pénzügyi rész keretében a pénz és a bankrendszer kialakulásával és fejlődésével ismerkednek meg a hallgatók. Átfogó képet kapnak a pénzügyi terv készítéséről, a hitellel kapcsolatos tudnivalókról, melyek a vállalkozás életében fontos szerepet játszanak. Gyakorlati példákon keresztül megtanulják a kamat és rezsiradíj számítását.

Oktatási metodika

Az előadások megkezdése előtt a hallgatók teljes körű információt kapnak a képzés céljáról és folyamatáról. Az egyes témakörök leegyszerűsítésével, tipizálásával, gyakorlati példák bemutatásával, alkalmazásával érthetővé kell tenni a magasabb szintű ismeretanyagot, ezzel jelentősen motiválva a hallgatókat a téma befogadására és feldolgozására. Világossá kell tenni, hogy a megszerzett ismeretanyag a szakmai tevékenységük mindennapi gyakorlásához nyújt nélkülözhetetlen segítséget. Nem profi gazdasági menedzsereket képzünk, hanem mestereket, akik megfelelő vállalkozási ismeretekkel rendelkeznek.

Az elméleti oktatást - lehetőleg az ismeretanyag átadásakor - gyakorlati példákkal és eszközökkel (beszélgetés, szóbeli feladatmegoldás, stb) is meg kell erősíteni. Az elhangzottak gyakori megerősítésével, visszacsatolásával, rövid számonkérésével szintén segítjük az ismeretanyag rögzülését és a vizsgára való felkészülést.

2.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

3. A modul azonosítója és megnevezése

053-09 Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása

3.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 15 óra
- Gyakorlat: 7 óra

3.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Feladatprofil:

Ismeri a gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmakat és azok összefüggéseit
Értelmezi az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot
Választékot állít össze, árlapot készít, figyelembe véve az élelmiszerbiztonságot
Étrendjavaslatot állít össze
Étlapot, árlapot tervez, állít össze
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását
Bizonylatolja a rendelést
Megismeri az áruátvétel szabályait
Leltározási feladatokat végez
Bizonylatokat állít ki
Számlát, nyugtát készít
Szükség szerint standol
Elszámol a napi bevétellel
Nyugtát /készpénzfizetési/ átutalási számlát állít ki
Jelenléti ívet vezet
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
Meghatározza az ár szerepét az üzleti gazdálkodásban
Anyaghányadot, kalkulációt készít
Veszteségszámításokat végez
Gazdálkodási számításokat végez
Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását
Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását
Figyelemmel kíséri az élelmiszerbiztonsági rendszer (HACCP) működését
Megismeri a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit
Megismerkedik a marketing szerepével a vendéglátásban
Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
Értékesítés ösztönző tevékenységet folytat
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- B A gazdálkodás piaci szereplői
- B A piac csoportosítása
- B A piac tényezői és azok összefüggései
- B A piaci verseny
- A A gazdálkodás alapegységei
- A A vállalkozások lényege és jellemzői
- A A vállalkozások vagyona, vagyongazdálkodás
- A Gazdálkodási ismeretek
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- A Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- A Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Költségelszámolás
- A Anyagfelhasználás mérése
- A Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- A Vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
- A A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye
- A A vendéglátás gazdasági számításai
- A A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- B Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés
- B Marketing alapismeretek
- B Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- B Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, személyi higiénia, kommunikáció
- A Az üzleti élet írásbeli formái
- A Élelmiszerbiztonság a vendéglátásban

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Gépírás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 4. m. Információ és kommunikáció
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervező-készség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság

Önállóság
Szorgalom, igyekezet
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Ápolt, igényes megjelenés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszumkészség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezés
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság

3.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

Demonstráció
Információk, ismeretek rendszerezése
Gazdálkodási alapfogalmak és összefüggések
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kiemelése, jegyzetelés
Projektmunka
Gazdálkodási tevékenység elemzése
Adminisztrációs tevékenység, bizonylatok kiállítása
Gazdasági számítások gyakorlása
Szakmai irodalom kutatás
Étlap, - érend összeállítása és szerkesztése számítógépen

3.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 30 fő
- Gyakorlati oktatás: 15 fő

3.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

3.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/053-09 A gazdálkodáshoz kapcsolódó alapfogalmak és azok összefüggései: 8 óra

A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak és azok összefüggései.

A piac szereplői és a vendéglátó egységben megjelenő kereslet és kínálat fogalma és jellemzői.

A vendéglátó vállalkozási lehetőségek formái és azok feltételei.

| | |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2.0/053-09 Vendéglátó marketing és kommunikációs tevékenység: | 7 óra |
| A marketing szerepe a vendéglátásban | |
| Az üzleti arculat kialakítása | |
| Választék összeállítása, étlap-tervezés, - szerkesztés | |
| Alkalmi és napi étrendjavaslat összeállítása | |
| Értékesítés ösztönző tevékenység folytatása | |
| Az üzleti kommunikáció eszközeinek alkalmazása | |
| Jelenléti ív vezetése | |
| Munkabeosztás készítése és módosítása | |
| A tanuló-oktatásának módszertana | |

Gyakorlat

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3.0/053-09 Az árubeszerezés, árukészletezés, termelési tevékenység bizonylatolása és elszámolása: | 5 óra |
| A napi árukészlet és vételezés raktárból | |
| A rendelés bizonylatolása | |
| Az áruátvétel szabályainak ismerete | |
| Az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálása | |
| Bizonylatok kiállítása (kitöltése) | |
| A árukészlet alakulásának figyelemmel kísérése | |
| Készletelemzés | |
| Leltározási feladatok | |
| Szükség szerint standolás | |
| Veszteségszámítások | |
| Kalkuláció, - árszámítás | |
| Tápanyagtartalom számítás | |
| Az árutömeggel kapcsolatos számítások | |
| A tanulók gyakorlati oktatásának módszertana | |
| 4.0/053-09 Üzleti jövedelmezőséggel kapcsolatos elemzés: | 2 óra |
| A bevétel árufőcsoportos bontásban | |
| Szolgáltatási bevétel sajátosságai a jövedelmezőségi számításban | |
| Az üzleti anyagfelhasználás és árrés alakulása | |
| Az üzleti költségek alakulása | |
| Az üzleti eredmény alakulása | |
| Az üzleti forgalom változásaival kapcsolatos indexálás | |

3.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

4. A modul azonosítója és megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

4.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 15 óra
- Gyakorlat: 3 óra

4.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Feladatprofil:

Bővíti a korszerű táplálkozástudományi ismereteit
Bővíti a korszerű életmódhoz kötődő ismereteit
Bővíti a vendéglátásban alkalmazott élelmiszerekre és korszerű technológiákra vonatkozó ismereteit
Bővíti a különféle diétákhoz kötődő élelmiszerekre és ételkészítési eljárásokra vonatkozó ismereteit
Bővíti a kímélő és diétás étkezés alap-és járulékos anyagok körének ismeretét,
Ismeri az allergén anyagok és az adalékanyagok káros hatását, az adott anyaggal kapcsolatos allergiás reakciókat
Munkaterületére kiépíti és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert
Betartja és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat
Betartja és betartatja a személyi higiénés előírásokat
Az előírásoknak megfelelően tárolja és kezeli az élelmiszereket
Alapanyagokat, félkész és késztermékeket vizsgál és/vagy ellenőriz
Ellenőrzi az élelmiszerek fogyaszthatósági és minőség-megőrzési idejét, és az áruk minőségét
Az előírásoknak megfelelően mintát vesz és tesz el
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
Bővíti a fogyasztóvédelmi és élelmiszerbiztonsági ismereteit
Ismeri a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló **62/2011. (VI. 30.) VM rendeletben** foglaltakat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Táplálkozástudományi alapismeretek, allergén élelmiszerek
- B Adalékanyagok, allergének ismerete
- B Alapvető dietetikai ismeretek
- B Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- B Mikroorganizmusok, azok káros hatásai, élelmiszerek tartósítása, élelmiszermérgezések, élelmiszerfertőzések
- B Adalékanyagok, édesítőszer, ízfokozók, tartósítószer, színezékek, állományjavítók
- B Termelés dokumentumai: anyaghányad nyilvántartás, gyártmánylap, műszaknapló
- A Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészta
- A Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- A Zsiradékok
- A Tej, tejtermékek
- A Tojás

- A Hús, húsipari termékek, halak
- A Zöldségek, gyümölcsök
- A Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek
- A Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- A Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- A Élelmiszer vizsgálat
- A A vendéglátó termék fogalma, kezelése, csomagolása, jelölése
- A Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
- A A HACCP élelmiszerbiztosítási rendszer alapelvei, kiépítése és működtetése
- A Vendéglátó egységek telepítésének és kialakításának alapfeltételei
- A Személyi higiénia, egészségügyi alkalmasság, helyes takarítás, mosogatás
- A Kémiai kockázatok a vendéglátó termékek előállítása során, élelmiszerrel érintkező felületek, edények és csomagolóanyagok
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, hűtési előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, hűtés, melegen tartás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjai
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, lehetséges kritikus pontok a technológiában és azok felügyelete
- A Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai, élelmiszerhulladékok kezelése
- B A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- B Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- B Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- B A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- A A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- A A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Szaglás
- Ízérzékelés
- Látás
- Tapintás

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

4.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

Demonstráció
Információk, ismeretek rendszerezése
Táplálkozási alapfogalmak és ismeretek alkalmazása
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kiemelése, jegyzetelés
Projektmunka
Ételek tápértékének elemzése, tápérték számítása
Élelmi-egészségügyi tevékenység elemzése, végzése
Adminisztrációs tevékenység, - bizonylatok kiállítása,
Szakmai irodalom tanulmányozása,
Írásos elemzés készítése szempontsor alapján,
Feladatlapok megoldása, gyakorlás,
Tapasztalatok megosztása, értelmezése,
Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása,

4.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 30 fő
- Gyakorlati oktatás: 15 fő

4.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

4.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

- 1.0/054-09 Alkalmazott áru- és táplálkozástudományi ismeretek: 8 óra**
Rendszerezik a táplálkozástudományi ismereteket
Megismerik a táplálkozással és árukkal kapcsolatos új szemléletet
Bővíti a korszerű életmódhoz kötődő ismereteit
A korszerű árutárolási raktározási módszereket elsajátítja
Bővíti a különféle diétákhoz és kímélő trendekhez kötődő ismereteit
Elsajátítja és folyamatosan bővíti az allergén anyagokkal és adalékanyagokkal kapcsolatos ismereteit, az adott anyagokkal kapcsolatos allergiás reakciókat és az egyes ételek közötti esetleges keresztreakciókat, valamint a „biológiai” ételallergéneket
- 2.0/054-09 Higiénia, környezet- és fogyasztóvédelem: 7 óra**
Ismeri és alkalmazni tudja a HACCP előírásokat általánosságban és az üzletében
Ismeri a környezetvédelmi előírásokat és alkalmazni tudja
Ismeri a környezetvédelmi és fogyasztóvédelmi előírásokat a vendéglátásban

Gyakorlat

- 1.0/054-09 Alkalmazott áru- és táplálkozástudományi ismeretek: 2 óra**
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket

Az ételkészítés során alkalmazza az allergén anyagokkal és adalékanyagokkal, valamint a „biológiai” ételallergénekkal kapcsolatos korszerű ismereteit

2.0/054-09 Higiénia, környezet- és fogyasztóvédelem:

1 óra

Betartja és betartatja a higiénias előírásokat

4.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

5. A modul azonosítója és megnevezése:

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

5.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 10 óra
- Gyakorlat: 3 óra

5.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Feladatprofil:

Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
Megérti az idegen nyelvű hallott szöveget
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
Idegen nyelven telefonál
A vendéglátásban használt berendezések, eszközök idegen nyelvű jelentését alkalmazza
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven alkalmazza
Megérti az idegen nyelvű használati utasításokat
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad/fogad
Az általános gasztronómiai idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
A saját szakterülete legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
- A Etikett, protokoll idegen nyelven
- A Illemtani formulák idegen nyelven
- B Idegen nyelvű kommunikáció vendégekkel
- B Idegen nyelvű kommunikáció szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
- B Alapanyagok, áruk, italok, élvezeti cikkek idegen nyelvű ismerete
- B Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
- B Italok neve, készítése idegen nyelven
- B Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések használati utasítása idegen nyelven

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése

- 4 Telefonálás idegen nyelven
- 5 Illetmáni szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése idegen nyelven
- 4 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 4 Megrendelések felvétele, ajánlás, számlázás idegen nyelven
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése, ill. ezekhez kötődő technológiák alkalmazása idegen nyelvű szövegben
- 5 Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Szorgalom, igyekezet
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Hatékony kérdés készsége
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Logikus gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Rendszerező képesség
- Figyelemmegosztás

5.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

- Demonstráció
- Információk, ismeretek rendszerezése idegen nyelven
- Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kiemelése, jegyzetelés
- Projektmunka
- Szakmai irodalom tanulmányozása,
- Feladatlapok megoldása, gyakorlás,
- Tapasztalatok megosztása, értelmezése,
- Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása idegen nyelven
- Kommunikáció szakmai idegen nyelven párbeszéd és csoportos beszélgetés formájában

5.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 15 fő
- Gyakorlati oktatás: 15 fő

5.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

5.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/055-09 Szakmai idegen nyelvi ismeretek: 10 óra

Általános idegen nyelvi kommunikáció, olvasás, fordítás
Idegen nyelvi szakmai szókincs, bővítése
Alapanyagok, áruk, italok, élvezeti cikkek idegen nyelvű ismerete
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész- és késztermékek technológiai ismerete, idegen nyelven
Nyelvtani ismeretek felelevenítése
Illemtani, etikett, protokoll formulái idegen nyelven
Konyhai gépek, berendezések használati utasításának olvasása és fordítása

Gyakorlat

2.0/055-09 Szakmai kommunikáció: 3 óra

Idegen nyelvű kommunikáció vendégekkel
Idegen nyelvű kommunikáció munkatársakkal, beszállítókkal, viszonteladókkal
Utasítások, feladatok adása idegen nyelven
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
Idegen nyelvű kommunikáció a gyakorlaton lévő tanulókkal

5.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

6. A modul azonosítója és megnevezése:

056-09 Ételkészítés I.

6.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 20 óra
- Gyakorlat: 13 óra

6.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Feladatprofil:

Elvégzi az egyéni előkészületeit
Tájékozódik a napi feladatokról
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
Alkalmazza a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket
Ételkészítési alap-, kiegészítő és befejező műveleteket végez
Meleg és hideg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és azokat alkalmazza
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
Hagyományos és korszerű konyha-technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal
A korszerű és hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít és tálal

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételeket készít, tálal
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal
Elkészíti a vadhúsokból készíthető ételeket
Salátákat, önteteket készít, kreatív tálalási módokat alkalmaz
Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva
Menüt különböző alkalmakra ajánl, elkészít
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára
Ügyel a vagonbiztonságra
Betartja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, HACCP szabályokat
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az ételkészítési alap- és kiegészítő műveletei
- A Előételek
- A Levesek, levesbetétek
- A Főzelékek, köretek
- A Hagományos és korszerű konyha-technológiával készülő főzelékek, köretek
- A Hagományos ételekhez tartozó mártások
- A Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
- A Vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek felhasználhatósága
- A Házi szárnyasokból készíthető ételek
- A Vadhúsokból készíthető ételek
- A Éttermi meleg-tészták
- A Menü összeállításának szabályai
- A Tálalási szabályok, műveletek
- A Díszítési szabályok, műveletek
- C Gépek, berendezések, eszközök műszaki ismerete
- B Üzemtani ismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédkészség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Kompromisszumkészség
- Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztán tartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

6.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

Demonstráció

Információk, ismeretek rendszerezése

Táplálkozási alapfogalmak és ismeretek alkalmazása

A magyar- és a nemzetközi konyha sajátosságainak ismerete, korszerűsége törekvés, fogyasztói szokások figyelembe vétele és befolyásolásának módszerei

Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kiemelése, jegyzetelés

Projektmunka

Ételek tápértékének elemzése, tápérték számítása

Élelmi-egészségügyi tevékenység elemzése, végzése

Adminisztrációs tevékenység, - bizonylatok kiállítása,

Konyhai munka szervezése,

Tanulókkal foglalkozás,

Szakmai irodalom tanulmányozása,

Írásos elemzés készítése szempontsor alapján,

Feladatlapok megoldása, gyakorlás,

Tapasztalatok megosztása, értelmezése,

Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása,

6.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 30 fő
- Gyakorlati oktatás: 15 fő

6.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

6.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

1.0/056-09 Ételek csoportosítása, készítési technológia:

20 óra

A szakmunkásszintű standard ismeretek felelevenítése, az azóta felhalmozott – ezzel összefüggő – ismeretek közös megbeszélése, cseréje

Az új technológiai eljárások ismertetése; előnyök; veszélyek

Az új alapanyagok felhasználásának lehetőségei;- előnyök és veszélyek

Az új tálalási trendek átbeszélése
A fogyasztói szokások megváltozásának hatása a kínálatra
A magyar konyha ételeinek sajátosságai
Az éttermi tésták csoportjainak és fajtáinak ismerete és jellemzői,- készítésük

Gyakorlat

2.0/056-09 Alkalmi ételsorok összeállítása: 3 óra

Ünnepélyes alkalmak meghatározása,- lehetséges extrém alkalmak
Az egyes alkalmak vendégkörének megismerése,- sajátos fogyasztási szokásaik körvonalazása
A gazdasági szempontok korlátai (pénzkeret)
A fogyasztás szempontjainak determináló szerepe
Az ételsor szakmai összeállításának szabályai
Az ételek készítésének ütemezése,- tálalási módszerek, készen-tartás
A rendezvény bonyolítása közben felmerülhető váratlan egyedi igények és megoldási metódusuk

3.0/056-09 Az alkalmi rendezvény menüsorának elkészítése: 10 óra

Az anyagszükséglet összeállítása (számítógéppel)
A rendelés leadása és beszerzési források
A dolgozók létszámának és összetételének szempontjai
A munkamegosztás szempontjai
A cheklista összeállítása (számítógéppel)
Az egyedi menüben szereplő ételek főzésének gyakorlása
Figyelemmel kíséri az üzleti anyagfelhasználás és árres alakulását

6.7. A modul értékelésének módja

A modulban előírt ismeretek és /vagy kompetenciák mérése az illetékes területi kereskedelmi és iparkamara által meghatározott módon történik.

7. A modul azonosítója és megnevezése: 057-09 Ételkészítés II.

7.1. A modul javasolt időkerete

- Elmélet: 20 óra
- Gyakorlat: 14 óra

7.2. A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

Feladatprofil:

Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikákat és technológiákat a diétás és kímélő ételeknél
Kímélő étrendet állít össze
Étrendet állít össze különféle betegségekre
Megtervezi és alkalmazza az ételek tálalását és díszítését
Büfé- és rendezvényételeket készít
Hidegtálat tervez és készít
Ismeri a nemzetközi étkezési szokásokat és jellegzetes nemzeti ételeket készít

Étlapot tervez és készít
Étrendet állít össze különleges alkalmakra
Speciális kínálatot tervez, készít
Törekszik jó gyakorlatra szert tenni a gasztronómiai artisztikában
Folyamatosan biztosítja az anyag és eszköz utánpótlást
Ismeri és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, HACCP szabályokat
Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Menüt és rendezvényt állít össze, adatokat rögzít excel táblában

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Beszerzési, termelési, értékesítési technológiai folyamat
- A Az ételkészítés alap- és kiegészítő művelete
- A Kímélő és diabetikus ételek készítése
- A Kímélő és diabetikus étrendet állít össze
- A Étrend összeállítása különféle allergiákra
- A Előételek, büfé ételek
- A Tálalás
- A Menü összeállításának szabályai
- A Vendég előtti ételkészítési műveletek
- A Tálalási szabályok, műveletek
- A Díszítési szabályok, műveletek
- A Gépek, berendezések, eszközök műszaki ismerete

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Külső megjelenés
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfeljesztés
Megbízhatóság
Pontosság
Rugalmasság
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Udvariasság
Hatékony kérdésés készsége
Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztán tartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)

7.3. A modul elsajátításának módszerei, résztvevői tevékenységformák

- Demonstráció
- Információk, ismeretek rendszerezése
- Táplálkozási alapfogalmak és ismeretek alkalmazása
- Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kiemelése, jegyzetelés
- Projektmunka
- Ételek tápértékének elemzése, tápérték számítása
- Élelmi-egészségügyi tevékenység elemzése, végzése
- Adminisztrációs tevékenység, - bizonylatok kiállítása,
- Szakmai irodalom tanulmányozása,
- Írásos elemzés készítése szempontsor alapján,
- Feladatlapok megoldása, gyakorlás,
- Tapasztalatok megosztása, értelmezése,
- Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása,

7.4. A maximális résztvevői létszám

- Elméleti oktatás: 30 fő
- Gyakorlati oktatás: 15 fő

7.5. A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyezik a jelentkezéshez szükséges szakképesítési és a szakirányú képesítés megszerzését követő szakmai gyakorlati feltételekkel.

7.6. A modul oktatási tartalmának leírása

Elmélet

- 1.0/057-09 Rendezvények fajtáinak megismerése,- sajátos feladatok: 20 óra**
- Dísztalak tervezése, összeállításuk nemzetközi standard előírások
 - Az új elhelyezési trendek átbeszélése
 - A dísztálon szereplő ételek elkészítési sorrendje, készen tartása
 - A rendezvények büféasztalának elrendezési terve

Gyakorlat

- 2.0/057-09 A díszmunka elkészítése: 14 óra**
- A szabadon választott dísztál gyakorlati elkészítése, önállóan
 - A dísztál kiállítása és közös értékelése

7.7. A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon.