# **Foglalkozási napló**

a 20\_\_\_ /20\_\_\_. tanévre

**Vendéglátásszervező**

**13. évfolyam**

szakma gyakorlati oktatásához

(OKJ száma: 54 811 01)

## A napló vezetéséért felelős: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló megnyitásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló lezárásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Tanulók adatai és értékelése

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félévi érdemjegy | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### HALADÁSI NAPLÓ

| **Foglalkozás** | **Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma** | **Jelen van (fő)** | **Hiány-****zik****(fő)** | **Aláírás** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hét** | **Dátum** | **Óra** |
|  | **139** | **11561-16****Gazdálkodási ismeretek** |  |
|  | 139 | A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata |  |
|  | 33 | Adózás és ügyvitel a vendéglátásban |  |
|  |  | 8 | Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói. Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA). Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve stb.). Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív). |  |  |  |
|  |  | 8 | Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás. |  |  |  |
|  |  | 8 | Írásbeli kommunikáció (üzleti/hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya). Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra. Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő). |  |  |  |
|  |  | 1 | Írásbeli kommunikáció (üzleti/hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya). Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra. Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő). |  |  |  |
|  | 21 | Alap-, tömeg és veszteségszámítás |  |
|  |  | 7 | Százalékszámítás, kerekítés szabályai. Mértékegység átváltások. |  |  |  |
|  |  | 8 | Tömegszámítás. Energia- és tápérték táblázat. Anyaghányad-számítás. |  |  |  |
|  |  | 6 | Veszteség- és tömegnövekedés számítás. |  |  |  |
|  | 15 | Viszonyszámok |  |
|  |  | 2 | Bázis- és láncviszonyszám. |  |  |  |
|  |  | 8 | Bázis- és láncviszonyszám. Százalékszámítás, kerekítés szabályai. Megoszlási viszonyszám. |  |  |  |
|  |  | 5 | Megoszlási viszonyszám. |  |  |  |
|  | 33 | Árképzés és jövedelmezőség |  |
|  |  | 3 | Árkialakítás szempontjai. |  |  |  |
|  |  | 8 | Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs). ÁFA számítás. Árképzés, árkialakítás. |  |  |  |
|  |  | 8 | Árengedmény- és felárszámítás. Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs). A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint). Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint). |  |  |  |
|  |  | 8 | Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, nullszaldó/fedezeti pont). Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása. |  |  |  |
|  |  | 6 | Az eredmény elemzése (eredményszint). |  |  |  |
|  | 23 | Készletgazdálkodás és elszámoltatás |  |  |  |
|  |  | 2 | Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag). |  |  |  |
|  |  | 8 | Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag). Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása. Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) Leltárhiány, többlet értelmezése. |  |  |  |
|  |  | 8 | Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése. Raktár elszámoltatása. Termelés elszámoltatása. |  |  |  |
|  |  | 5 | Értékesítés elszámoltatása. |  |  |  |
|  | 14 | A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák |  |
|  |  | 3 | A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás). |  |  |  |
|  |  | 8 | A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás). Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT). Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV). |  |  |  |
|  |  | 3 | Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV). |  |  |  |
|  | **54** | **11518-16****Élelmiszerismeret** |  |
|  | 54 | Élelmiszerek a gyakorlatban |  |
|  | 18 | Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.  |  |
|  |  | 5 | Alap ízeket befolyásoló anyagok. Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok. Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje, jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése. |  |  |  |
|  |  | 8 | Só jellemzése felhasználása. Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek). Fűszerek. Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok, termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása. Tej és termékek. A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése. A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása. Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata. Tojás. Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. Tojás érzékszervi vizsgálata. |  |  |  |
|  |  | 5 | Malomipari termékek. Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái, lisztek minőségét meghatározó tényezők. Lisztek érzékszervi vizsgálata, szín, szag íz, és sikérvizsgálata. Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése. Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése. Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban. Zsiradékok. Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása. Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata. |  |  |  |
|  | 18 | Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.  |  |
|  |  | 3 | Hús, húsipari termékek. Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele, táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsok és belsőségek jellemzése. Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek), darabos készítmények jellemzése, felhasználása. |  |  |  |
|  |  | 8 | Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása. Vadak jellemzése. Nagyvadak és apróvadak csoportjai, vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása. Halak és hidegvérűek jellemzése. Halak összetétele, táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása. Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása. Zöldségek. Zöldségek átlagos összetétele. Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák: fajtái és felhasználása. Gyümölcsök. Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása. Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása. Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele. Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége. |  |  |  |
|  | 18 | Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.  |  |
|  |  | 1 | Édesipari termékek. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása. Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása, összetétele, felhasználása. Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása. Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata. Fondant, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása. Koffein tartalmú élelmiszerek. Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása. Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel. Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása. |  |  |  |
|  |  | 8 | Italok. Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása. Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval. Párlatok. Alkoholmentes italok, gyümölcs és zöldséglevek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása. Adalékanyagok. Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése. Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknél. Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása. Kényelmi anyagok. |  |  |  |
|  |  | 1 | Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása. |  |  |  |
|  | **126** | **11520-16****Vendéglátó kereskedelem** |  |
|  | 126 | Értékesítés gyakorlata |  |
|  | 54 | Értékesítés előkészítő műveletei  |  |
|  |  | 7 | Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 8 | Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 8 | Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 8 | Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 8 | Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 8 | Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 7 | Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  | 36 | Ételek, italok értékesítése I.  |  |
|  |  | 1 | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat. Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek. Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól. Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat. |  |  |  |
|  |  | 8 | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat. Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek. Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól. Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat. |  |  |  |
|  |  | 8 | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat. Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek. Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól. Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat. |  |  |  |
|  |  | 8 | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat. Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek. Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól. Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat. |  |  |  |
|  |  | 8 | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat. Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek. Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól. Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat. |  |  |  |
|  |  | 3 | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat. Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek. Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól. Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat. |  |  |  |
|  | 36 | Ételek, italok értékesítése II. |  |
|  |  | 5 | Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  |  | 8 | Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  |  | 8 | Menüt, ételsort állít össze. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  |  | 8 | Elvégzi a terítési műveleteket. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  |  | 7 | Elvégzi a terítési műveleteket. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  | **72** | **11538-16****Vendéglátás marketingje** |  |
|  | 36 | Marketing és kommunikáció a gyakorlatban |  |
|  | 10 | A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban |  |
|  |  | 1 | A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció. A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés. |  |  |  |
|  |  | 8 | A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció. A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés. |  |  |  |
|  |  | 1 | A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció. A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés. |  |  |  |
|  | 8 | A marketing mix meghatározása  |  |
|  |  | 7 | Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban. Az ár meghatározása. |  |  |  |
|  |  | 1 | Az ár meghatározása. |  |  |  |
|  | 10 | A marketingkommunikáció a vendéglátásban  |  |
|  |  | 7 | Reklám (külső, belső, DM). |  |  |  |
|  |  | 3 | PR (külső, belső és az arculati elemek). |  |  |  |
|  | 8 | Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai |  |
|  |  | 5 | A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai (verbális és nem verbális jelek). Szóbeli kommunikáció: kommunikációs kapcsolatok – kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), a kapcsolat lezárása (elköszönés); személyiség- és vendégtípusok, kommunikáció a vendég és a dolgozó között, vendégpanaszok kezelése, állásinterjú. |  |  |  |
|  |  | 3 | A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai (verbális és nem verbális jelek). Szóbeli kommunikáció: kommunikációs kapcsolatok – kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), a kapcsolat lezárása (elköszönés); személyiség- és vendégtípusok, kommunikáció a vendég és a dolgozó között, vendégpanaszok kezelése, állásinterjú. |  |  |  |
|  | 36 | Alkalmazott számítástechnika |  |
|  | 18 | Informatika a vendéglátásban |  |
|  |  | 5 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 5 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  | 8 | Kimutatások, statisztikák, levelek készítése |  |
|  |  | 3 | Statisztikák készítése. Beszámolók készítése. Üzleti levél készítése. |  |  |  |
|  |  | 5 | Statisztikák készítése. Beszámolók készítése. Üzleti levél készítése. |  |  |  |
|  | 10 | Az internetes marketing, a közösségi média szerepe |  |
|  |  | 3 | Internetes közösségi oldalak. |  |  |  |
|  |  | 7 | Internetes közösségi oldalak. |  |  |  |
|  | **126** | **11539-16****Vendéglátó ételkészítés** |  |
|  | 126 | Termelés gyakorlata |  |
|  | 54 | Alapkészítmények gyakorlata I. |  |
|  |  | 1 | Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával. |  |  |  |
|  |  | 8 | Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával. |  |  |  |
|  |  | 8 | Főzelékeket, köreteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Főzelékeket, köreteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Főzelékeket, köreteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Salátákat, önteteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Salátákat, önteteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 5 | Salátákat, önteteket készít, tálal. |  |  |  |
|  | 54 | Alapkészítmények gyakorlata II. |  |
|  |  | 3 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 3 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- szarvasmarha,- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  | 18 | Alapkészítmények gyakorlata III. |  |
|  |  | 5 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 5 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  | **108** | **11540-16****Idegen nyelv a vendéglátásban** |  |
|  | 108 | Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata |  |
|  | 10 | Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata I. |  |
|  |  | 3 | A gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 7 | A gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. |  |  |  |
|  | 43 | Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata II. |  |
|  |  | 1 | Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |  |
|  |  | 2 | Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |  |
|  | 55 | Szakmai szituációk gyakorlata |  |
|  |  | 6 | Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kommunikáció üzleti partnerekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kommunikáció üzleti partnerekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kommunikáció üzleti partnerekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. |  |  |  |
|  |  | 1 | Kommunikáció üzleti partnerekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. |  |  |  |
|  | **54** | **11541-16****Üzletvezetés a vendéglátásban** |  |
|  | 54 | Szervezés és irányítás a vendéglátásban |  |
|  | 16 | Humánerőforrás-gazdálkodás |  |
|  |  | 7 | Az üzlet működésének személyi feltételrendszere. |  |  |  |
|  |  | 8 | Az üzlet létszámának meghatározása. Munkakörök meghatározása. Munkaköri leírások készítése. |  |  |  |
|  |  | 1 | Munkaköri leírások készítése. |  |  |  |
|  | 20 | Üzleti kapcsolatok |  |
|  |  | 7 | Hatósági ellenőrzések típusai. |  |  |  |
|  |  | 8 | Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre. |  |  |  |
|  |  | 5 | Az információs rendszerek típusai, kialakításuk. |  |  |  |
|  | 18 | Áruforgalmi folyamatok |  |
|  |  | 3 | Külső-belső folyamatok elemzése. |  |  |  |
|  |  | 8 | Az üzlet beszerzési tevékenysége. Az üzlet raktározási tevékenysége. |  |  |  |
|  |  | 7 | Az üzlet termelési tevékenysége. Az üzlet értékesítési tevékenysége. |  |  |  |
|  | **160** | **Összefüggő szakmai gyakorlat****(nyári gyakorlat)** |  |
|  |  | 8 | Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói. Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA). Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás. Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve stb.).Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség), bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító), folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás. Írásbeli kommunikáció (üzleti/hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya).Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra. Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő). |  |  |  |
|  |  | 8 | Százalékszámítás, kerekítés szabályai. Mértékegység átváltások. Tömegszámítás. Energia- és tápérték táblázat. Anyaghányad-számítás. Veszteség- és tömegnövekedés számítás. Bázis- és láncviszonyszám. Bázis- és láncviszonyszám. Százalékszámítás kerekítés szabályai. Megoszlási viszonyszám. Megoszlási viszonyszám. |  |  |  |
|  |  | 8 | Árkialakítás szempontjai. Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs). ÁFA számítás. Árképzés, árkialakítás. Árengedmény- és felárszámítás. Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs). A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint). Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint). Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, nullszaldó/fedezeti pont). Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása. Az eredmény elemzése (eredményszint). |  |  |  |
|  |  | 8 | Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag). Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása. Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban). Leltárhiány, többlet értelmezése. Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése. Raktár elszámoltatása. Termelés elszámoltatása. Értékesítés elszámoltatása. A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás). Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT). Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV). |  |  |  |
|  |  | 8 | Alap ízeket befolyásoló anyagok. Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok. Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje, jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése. Só jellemzése, felhasználása. Ecetek jellemzése, felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek). Fűszerek. Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok, termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása. Tej és termékek. A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése. A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása. Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata. Tojás. Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. Tojás érzékszervi vizsgálata. Malomipari termékek. Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők. Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata. Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése. Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése. Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban. Zsiradékok. Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása. Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata. Hús, húsipari termékek. Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsok és belsőségek jellemzése. Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek), darabos készítmények jellemzése felhasználása. Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása. Vadak jellemzése. Nagyvadak és apróvadak csoportjai, vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása felhasználása. Halak és hidegvérűek jellemzése. Halak összetétele, táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása, tárolása. Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása. |  |  |  |
|  |  | 8 | Zöldségek. Zöldségek átlagos összetétele. Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása.,Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása. Gyümölcsök. Hazai gyümölcsök, almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása. Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása. Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele. Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége. Édesipari termékek. Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása. Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása, összetétele, felhasználása. Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása. Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata. Fondant, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása. Koffein tartalmú élelmiszerek. Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása. Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel. Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása. Italok. Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása. Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval. Párlatok. Alkoholmentes italok, gyümölcs és zöldséglevek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása. Adalékanyagok. Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése. Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknél. Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása. Kényelmi anyagok. Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása. |  |  |  |
|  |  | 8 | Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről. Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít. Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét. Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 8 | Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra. Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi). |  |  |  |
|  |  | 8 | Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat. Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek. Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól. Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat. |  |  |  |
|  |  | 8 | Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben. Menüt, ételsort állít össze. Elvégzi a terítési műveleteket. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  |  | 8 | A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció. A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés. Termék- és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban. Az ár meghatározása. Reklám (külső, belső, DM). PR (külső, belső és az arculati elemek). A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai (verbális és nem verbális jelek). Szóbeli kommunikáció: kommunikációs kapcsolatok – kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), a kapcsolat lezárása (elköszönés); személyiség- és vendégtípusok, kommunikáció a vendég és a dolgozó között, vendégpanaszok kezelés, állásinterjú. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. Statisztikák készítése. Beszámolók készítése. Üzleti levél készítése. Internetes közösségi oldalak. |  |  |  |
|  |  | 8 | Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával. Főzelékeket, köreteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Salátákat, önteteket készít, tálal. Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:szarvasmarha. |  |  |  |
|  |  | 8 | Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- borjú,- sertés,- juh. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. A gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel .Kommunikáció üzleti partnerekkel.  |  |  |  |
|  |  | 8 | Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. z üzlet működésének személyi feltételrendszere. Az üzlet létszámának meghatározása. Munkakörök meghatározása. Munkaköri leírások készítése. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hatósági ellenőrzések típusai. Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre. Az információs rendszerek típusai, kialakításuk. Külső-belső folyamatok elemzése. Az üzlet beszerzési tevékenysége. Az üzlet raktározási tevékenysége. |  |  |  |