Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Tantárgy** | **Óraszám** |
| **Munkavállalói ismeretek** | **Munkavállalói ismeretek** | **18** |
| Álláskeresés | 5 |
| Munkajogi alapismeretek | 5 |
| Munkaviszony létesítése | 5 |
| Munkanélküliség | 3 |
| **Turizmus-vendéglátás alapozás** | **A munka világa** | **54** |
| Alapvető szakmai elvárások | 9 |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok | 36 |
| Munkabiztonság és egészségvédelem | 9 |
| **IKT a vendéglátásban** | **72** |
| Digitális eszközök a vendéglátásban | 36 |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 9 |
| Digitális eszközök a turizmusban | 27 |
| **Termelési, értékesítési és turisztikai**  **alapismeretek** | **432** |
| A cukrászati termelés alapjai | 108 |
| Az ételkészítés alapjai | 108 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | 108 |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység  alapjai | 108 |
|  | |
| **Összes óraszáma** | **576** | |

**Az ágazati oktatás heti óraszáma: 16 óra**

**Tantárgyak témakörei:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tantárgy** | **Óraszám** | **Témakör** |
| **Munkavállalói ismeretek** | **18** |  |
| Álláskeresés | 5 | Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága |
| Munkajogi alapismeretek | 5 | Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka |
| Munkaviszony létesítése | 5 | Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) |
| Munkanélküliség | 3 | Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) |
| **A munka világa** | **54** |  |
| Alapvető szakmai elvárások | 9 | Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok | 36 | Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával |
| Munkabiztonság és egészségvédelem | 9 | Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban |
| **IKT a vendéglátásban** | **72** |  |
| Digitális eszközök a vendéglátásban | 36 | A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 9 | Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni) |
| Digitális eszközök a turizmusban | 27 | A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| **Termelési, értékesítési és turisztikai**  **alapismeretek** | **432** |  |
| A cukrászati termelés alapjai | 108 | A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati alapműveletek gyakorlása: ‒ Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése 17/34. oldal ‒ Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás ‒ Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás ‒ Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés ‒ Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők ‒ Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása |
| Az ételkészítés alapjai | 108 | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | 108 | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek. |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység  alapjai | 108 | A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például: ‒ Balaton – egészségturizmus = Hévíz ‒ Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó ‒ Budapest – hivatásturizmus A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek: ‒ Balaton 18/34. oldal ‒ Sopron-Fertő térség ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség ‒ Dunakanyar térség ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek: ‒ Budapest ‒ Világörökségi helyszínek Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus Kulturális turizmus Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus Aktív és természeti turizmus A szálláshelyek csoportosítása és minősítése A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás) A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök |
|  |  |
| **576** | |

Technikum 9- 10. évfolyam

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tantárgy** | **9. évfolyamon Óraszám** | **10. évfolyamon**  **Óraszám** |
| **Munkavállalói ismeretek** | **18** | **0** |
| Álláskeresés | 5 | 0 |
| Munkajogi alapismeretek | 5 | 0 |
| Munkaviszony létesítése | 5 | 0 |
| Munkanélküliség | 3 | 0 |
| **A munka világa** | **54** | **0** |
| Alapvető szakmai elvárások | 9 | 0 |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok | 36 | 0 |
| Munkabiztonság és egészségvédelem | 9 | 0 |
| **IKT a vendéglátásban** | **36** | **36** |
| Digitális eszközök a vendéglátásban | 36 | 0 |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 0 | 9 |
| Digitális eszközök a turizmusban | 0 | 27 |
| **Termelési, értékesítési és turisztikai**  **alapismeretek** | **144** | **288** |
| A cukrászati termelés alapjai | 36 | 72 |
| Az ételkészítés alapjai | 36 | 72 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | 36 | 72 |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység  alapjai | 36 | 72 |
|  | |  |
| **234** | | **324** |

**Az ágazati alapoktatás heti óraszáma 9. évfolyamon: 6,5 óra**

**Az ágazati alapoktatás heti óraszáma 10. évfolyamon: 9 óra**

**Tantárgyak témakörei:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy** | **9. évfolyamon**  **Óraszám** | **Témakör** | **10. évfolyamon**  **Óraszám** | **Témakör** |
| **Munkavállalói ismeretek** | **18** |  | **0** |  |
| Álláskeresés | 5 | Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága | 0 |  |
| Munkajogi alapismeretek | 5 | Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka | 0 |  |
| Munkaviszony létesítése | 5 | Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) | 0 |  |
| Munkanélküliség | 3 | Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) | 0 |  |
| **A munka világa** | **54** |  | **0** |  |
| Alapvető szakmai elvárások | 9 | Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások | 0 |  |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok | 36 | Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával | 0 |  |
| Munkabiztonság és egészségvédelem | 9 | Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban | 0 |  |
| **IKT a vendéglátásban** | **72** |  | **36** |  |
| Digitális eszközök a vendéglátásban | 36 | A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai | 0 |  |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 0 |  | 9 | Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni) |
| Digitális eszközök a turizmusban | 0 |  | 27 | A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai |
| **Termelési, értékesítési és turisztikai**  **alapismeretek** | **144** |  | **288** |  |
| A cukrászati termelés alapjai | 36 | A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései | 72 | Cukrászati alapműveletek gyakorlása: ‒ Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése 18/42. oldal ‒ Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás ‒ Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás ‒ Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés ‒ Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők ‒ Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása |
| Az ételkészítés alapjai | 36 | Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) | 72 | Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | 36 | Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök | 72 | Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység  alapjai | 36 | A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például: ‒ Balaton – egészségturizmus = Hévíz ‒ Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó ‒ Budapest – hivatásturizmus | 72 | A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek: ‒ Balaton 19/42. oldal ‒ Sopron-Fertő térség ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség ‒ Dunakanyar térség ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek: ‒ Budapest ‒ Világörökségi helyszínek Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus Kulturális turizmus Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus Aktív és természeti turizmus A szálláshelyek csoportosítása és minősítése A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás) A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök |
|  | **234** |  | **324** |  |