

# IV. Képzési program

## IV.1. A képzési program céljai

Sopron tradicionálisan idegenforgalmi- és kereskedőváros. Az itt élő lakosság jelentős hányadának az idegenforgalom, a kereskedelem és a vendéglátás biztosítja a megélhetését. A város történelmi múltja és nevezetességei vonzzák a bel- és a külföldi turistákat. Sopronban 1990-től az ipari szektor helyett a szolgáltatói szektor vált meghatározóvá. Lendületesen növekedett az ilyen jellegű vállalkozások száma, ezért változatlanul nagy igény van az idegenforgalmi, a kereskedelmi és a vendéglátó szakemberek képzésére. A városunkban a mi iskolánk feladata ezeknek az igényeknek a kielégítése.

Jelen képzési program az iskola szakmai programja részeként készült a központi képzési és kimeneteli követelmények és a szakképzési programtervek alapján.

A szakmai nevelés egyenrangú partnere a közismereti tárgyakban rejlő nevelési céloknak. A szakmai nevelés komplex egészet alkot az iskolai, a szakmai gyakorlati, a családi és társadalmi nevelési hatásokkal. Célunk olyan kereskedelmi, vendéglátó szakemberek képzése, akik a korszerű szolgáltató szektorok sokoldalú követelményeivel mind emberi magatartásuk, mind szakmai tudásuk tekintetében megfelelnek. Célunk, hogy a fiatalok korszerű gondolkodású, a piacgazdaság kihívásait ismerő, annak megfelelően cselekvő, ugyanakkor szilárd erkölcsű, becsületes szakemberek legyenek.

Tanulóinknak olyan képzettséget, szakmai ismereteket kívánunk adni, hogy a kielezett munkaerőpiaci verseny körülményei között is helyt tudjanak állni. A piacgazdaság konkrét és szigorú feltételeket ír elő, amelyeknek csak az tud megfelelni, aki a legkorszerűbb szakmai ismeretekkel, munkakultúrával és innovatív-készséggel rendelkezik.

Ennek szellemében kívánjuk elérni, hogy a tanulóink elhelyezkedési esélyei kedvezőek legyenek. A jelenlegi tényeket és a jövő prognosztizálását figyelembe véve kijelenthetjük, hogy tanulóink iránt nagy a kereslet, és a végzett tanulóink közül senki sem küszködik elhelyezkedési nehézségekkel.

Céljaink a következők:

- Igényes, érdeklődő, önmagukat és a környezetüket formáló, kreatív, hivatásukat becsülő szakemberek nevelése, oktatása, akik a mindennapi munkájuk során követendő példát mutatnak viselkedésükkel és a szakmai műveltségükkel.
- Elsőrendű nevelési feladat a munka becsületének visszaállítása. Célunk a munkaerő-piaci igényekhez gyorsan alkalmazkodó szakemberek képzése, akik képesek a továbbképzésre, illetve a folyamatos önképzésre, a szakma hírnevének öregbítésére idehaza és külföldön egyaránt.
- Korszerű, általános és szakmai műveltséggel, szakmaszeretettel rendelkező szakemberek képzése, akik képesek az élethosszig való tanulásra, illetve tudásukkal, képességükkel, erkölcsi és fizikai tulajdonságaikkal megfelelnek a munkaerőpiac elvárásainak.
- Nélkülözhetetlen a szakmaszeretet, a hivatástudat fejlesztése, illetve kialakítása.
- Célunk olyan jellemvonások kialakítása, mely a munkatársak megbecsülését, az önzetlen, jó munkatársi kapcsolatok, kialakítását teszik lehetővé. Mindezt a tanulók életkori sajátosságait figyelembe vevő értelmi, érzelmi, esztétikai és testi neveléssel érhetjük el.

## A szakképzés speciális céljai:

A szakmai oktatási célkitűzéseink részletesen a gyakorlati és szakmai elméleti programokban szerepelnek.

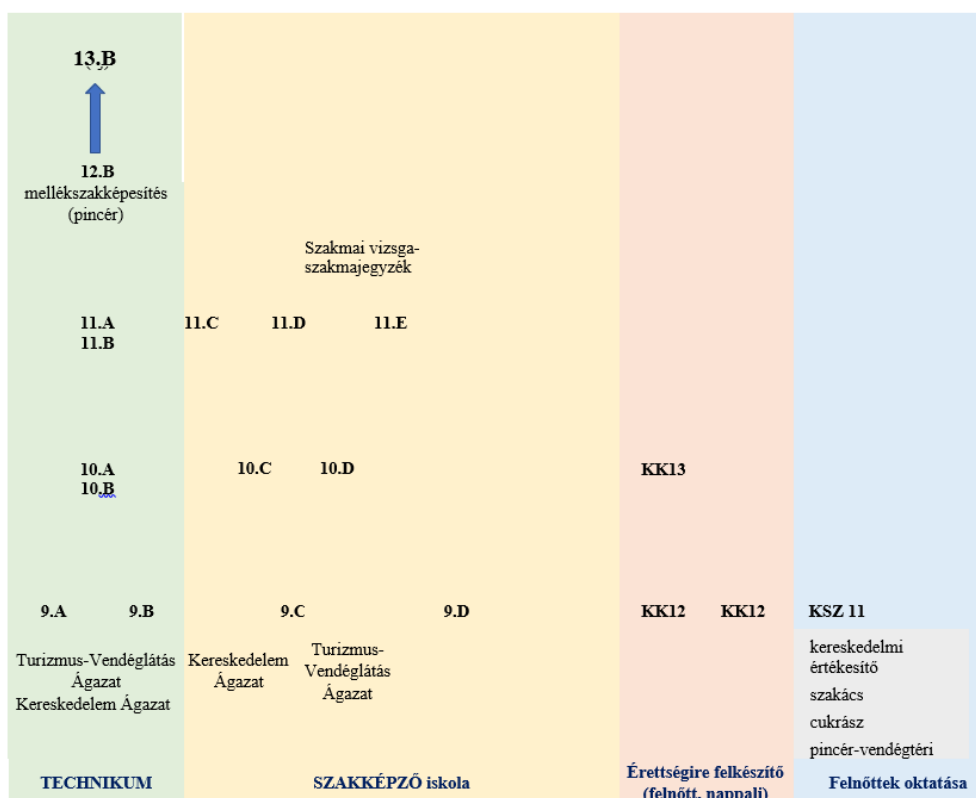
Fontosnak tartjuk azonban valamennyi kereskedelmi és vendéglátó szakmában, illetve szakterületen a logikus gondolkodás, a rendszeret és áttekintő képesség, a jó szemmérték, a kezűgyesség és a kulturált esztétikai érzék kialakítását. Az értékesítő szakterületen kiemelkedő jelentősége van a megfelelő kifejező és beszédképességnek, a szakmában elvárható mozgáskultúrának, illetve képességnek.

## IV.2. A tanítási stratégia, a tanítás tartalma, módszerei, eszközei

Az iskola képzési szerkezete:

### KÉPZÉSI SZERKEZET

2022 / 2023



### Kifutó képzések:

Technikumi új elnevezést kapott, régi szakgimnáziumi 12. B valamint a 13.B osztály az ágazathoz tartozó érettségi végzettséghez kötött, a szakképzések közös tartalmi elemeit magában foglaló szakmai elméleti és gyakorlati oktatás folyik az ágazati szakképzési kerettanterv szerint.

A szakközépiskola felkészít a kötelező szakmai érettségi vizsgatárgyból tehető érettségi vizsgára, illetve a szakmai érettségit szerzett tanulókat szakképzési évfolyamán (13. évfolyam)

felkészíti legalább egy, az ágazathoz tartozó szakképesítésre. A tanuló szabadon dönt arról, hogy a szakmai érettségi vizsgát követően tovább tanul-e a szakképzési évfolyamon. A 12. év első félév zárása után a tanulók 34 811 03 Pincér mellékszakképesítés vizsgát tesznek.

### Vendéglátóipar

XXVII. Vendéglátóipari ágazat

A szakközépiskola szakképzési évfolyamán megszerezhető szakképesítés:

54 811 01 Vendéglátásszervező

### 12.B osztály:

**Szakképzési kerettanterv:** Vendéglátásszervező 2018-tól

### 4/12.B Vendéglátó szakgimnázium

54 811 01 Vendéglátásszervező

tantárgyai és az azokra fordítható óraszámok

**Kerettanterv:** Szakgimnáziumoknak 2018.

**Szakképzési kerettanterv:** Vendéglátásszervező 2018-tól

Tantárgyak	Heti óraszámok					Éves óraszámok					9-12.	13.
	1/9	2/10	3/11	4/12	5/13	1/9	2/10	3/11	4/12	5/13		
1 Irodalom	2	3	3	3		72	108	108	93	0	381	0
2 Magyar nyelv	2	1	1	1		72	36	36	31	0	175	0
3 Idegen nyelv (német/angol)*	4	4	4	4		144	144	144	124	0	556	0
5 Matematika*	3	3	3	3		108	108	108	93	0	417	0
6 Történelem	2	2	3	3		72	72	108	93	0	345	0
7 Etika				1		0	0	0	31	0	31	0
8 Informatika*	2	2				72	72	0	0	0	144	0
9 Művészetek	1					36	0	0	0	0	36	0
10 Testnevelés	5	5	5	5		180	180	180	155	0	695	0
11 Osztályfőnöki	1	1	1	1		36	36	36	31	0	139	0
12 Komplex természettudomán y	3					108	0	0	0	0	108	0
13 Földrajz	2	2	2			72	72	72	0	0	216	0

	Kötelezően választható			2	2		0	0	72	62	0	134	0
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				0	36	0	0	0	36	0
<b>Közismereti órák összesen</b>		<b>27</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>23/21</b>	<b>0</b>	<b>972</b>	<b>864</b>	<b>864</b>	<b>713</b>	<b>0</b>	<b>3413</b>	<b>0</b>
14	Foglalkoztatás II.					0,5	0	0	0	0	15,5	0	15,5
15	Foglalkoztatás I.					2	0	0	0	0	62	0	62
16	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	1	1			1	36	36	0	0	31	72	31
17	Általános élelmiszerismeret	1	1			1,5	36	36	0	0	46,5	72	46,5
18	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája		1				0	36	0	0	0	36	0
19	Pincér szakmai idegen nyelv			1			0	0	36	0	0	36	0
20	Felszolgálati alapok			1+1			0	0	72	0	0	72	0
21	Felszolgálat				1+1 4 0		0	0	0	62 62 0	0	62	0
22	Értékesítés elmélete	1	2	1	0,5	1,5	36	72	36	15,5	46,5	159,5	46,5
23	Termelés elmélete	1	1	0,5	1	1	36	36	18	31	31	121	31
24	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban		1		1	1	0	36	0	31 0 31	31	67	31
25	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban				1 0 2	1	0	0	0	31 0 31	31	31	31
<b>Szakmai elmélet</b>		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>3,5</b> <b>+1</b>	<b>4,5</b> <b>+1/5,5</b>	<b>9,5</b>	<b>144</b>	<b>252</b>	<b>162</b>	<b>170,5</b>	<b>294,5</b>	<b>728,5</b>	<b>294,5</b>

26	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	1	1	0,5	1 0 2	1	36	36	18	31 0 31	31	121	31
27	Élelmiszerek a gyakorlatban	1	1		0,5 0 1		36	36	0	15,5 0 15,5	0	87,5	0
28	Felszolgálati alapok gyakorlat*			2+3			0	0	180	0	0	180	0
29	Felszolgálat gyakorlat				2+1,5 4+3 0		0	0	0	108,5 108,5 0	0	108,5	0
30	Értékesítés gyakorlata*	2	1			9	72	36	0	0	279	108	279
31	Informatika a vendéglátásban				0,5 1 0		0	0	0	15,5 0 15,5	0	15,5	0
32	Termelés gyakorlata*		2	0,5+2	1+2 0+2 2+2	9,5	0	72	18	31 0 31	294,5	121	294,5
33	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata			0,5		2	0	0	18	0	62	18	62
<b>Szakmai gyakorlat</b>		<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3,5 +3</b>	<b>5 +1,5/8 ,5</b>	<b>21,5</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>234</b>	<b>201,5</b>	<b>666,5</b>	<b>772,5</b>	<b>666,5</b>
<b>Pincérre plusz</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2,5</b>	<b>0</b>							
		<b>8</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>31</b>	<b>288</b>	<b>432</b>	<b>396</b>	<b>372</b>			
<b>Összefüggő szakmai gyakorlat</b>								<b>140</b>	<b>140</b>			<b>280</b>	
<b>Összes heti óraszám</b>		<b>35</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>							
<b>Csoportbontások</b>			<b>14</b>	<b>16,5</b>	<b>14</b>		4 angol, 3 matematika, 3,5fgy, 0,5inf, 3tgy						
<b>Ellátandó iskolai órák</b>			<b>50</b>	<b>51,5</b>	<b>49</b>								

\* Csoportbontásban tartandó

## 4/12.B Vendéglátó szakgimnázium

54 811 01 Vendéglátásszervező

témakörei és az azokra fordítható óraszámok

			9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés 9-12. o. összes	Nem a főszakképesítésre fordítandó óraszámok	Főszakképesítés 9-12. o. összes óraszám	5/13.		Főszakképesítés 9-13. o. összes óraszám
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy	
A fő szakképe-sítésre vonatköző:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	144	144	251	180	140	54	54	140	109	94	1483	453	1030	293	667	1990
	Összesen		288		431			108			203					960		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		öt évfolyamos képzés egészében: 851 óra (37,5%)															
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		öt évfolyamos képzés egészében: 1139 óra (62,5%)															
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	15	0	15
	Munkajogi alapismeretek												0			4		4
	Munkaviszony létesítése												0			4		4
	Álláskereső												0			4		4
	Munkanélküliség												0			3		3
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	<b>Foglalkoztatás I.</b>	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	62	0	62
	Nyelvtani rendszerezés 1												0			8		8
	Nyelvtani rendszerezés 2												0			8		8
	Nyelvi készségfejlesztés												0			23		23
	Munkavállalói szókinccs												0			23		23

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás elmélete</b>	fő szakképesítés	36	0	36	0		0	0		0	0	71	0	71	31	0	102	
	A gazdálkodás elemei		10											10					10
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei		18											18			3		21
	Ügyvitel a vendéglátásban		8											8					8
	A vendéglátás tárgyi feltételei													0			4		4
	A vendéglátás személyi feltételei				16									16			4		20
	A vendéglátó vállalkozások vagyona				20									19			20		39
	<b>A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata</b>	fő szakképesítés	0	36	0	36		0	18		0	31	121	0	121	0	31	152	
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások			16									16						16
	Viszonyszámok			20									20						20
	Árképzés					20							20					10	30
	Készletgazdálkodás					16							16					8	24
	Leltározás és elszámoltatás								10				10						10
	Jövedelmezőség								8				19	27				13	40
A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák											6	6					6		

	Adózás a vendéglátásban										6	6					6	
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	fő szakképesítés	36	0	36	0		0	0		0	0	72	0	72	46	0	118
	Táplálkozási ismeretek		14										14			10		24
	Környezetvédelmi ismeretek		3										3					3
	Fogyasztóvédelem		0										0					0
	Élelmiszerek csoportjai I. elmélet		19										19			12		31
	Élelmiszerek csoportjai II. elmélet				26								26			12		38
	Élelmiszerek csoportjai III. elmélet				10								10			12		22
	<b>Élelmiszerek a gyakorlatban</b>	0	36	0	36		0	0		0	16	88	0	88	0	0	88	
Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat		36								4	40					40		
Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat				36						5	41					41		
Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat										7	7					7		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája</b>	fő szakképesítés	0	0	36	0		0	0		0	0	36	0	36	0	0	36
	Élelmiszerbiztonságról általában				4							4						4



	Élelmiszer mikrobiológia			7							7					7			
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság			6							6					6			
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok			4							4					4			
	Higiénia a vendéglátásban			4							4					4			
	Személyi higiénia			3							3					3			
	HACCP, GHP			8							8					8			
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	<b>Pincér szakmai idegen nyelv</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		36	0		0	0	36	36	0	0	0	0	
	Szakmai szituációk						14					14							0
	Szakmai kifejezések						12					12							0
	Szakmai technológiák						10					10							0
11524-16 Felszolgálati alapok	<b>Felszolgálati alapok</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		72	0		0	0	36	36	0	0	0	0	
	Higiénia, HACCP, munkavédelem											0							0
	Kommunikáció, viselkedéskultúra											0							0
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései											0							0
	Eszközismeret											0							0

	Értékesítési ismeret 1.	34 811 03 Pincér										0	180	0	0	0	0					
	Étel és italismeret 1.							40										20	0	0	0	0
	Étel és italismeret 2.							32										16				
	<b>Felszolgálási alapok gyakorlata</b>	0	0	0	0		0	180		0	0	180	0	0	0	0	0					
	Helyiség- és eszközismeret							0				0					0					
	Eszközhasználat							0				0					0					
	Értékesítés alapjai							62				62					25					
	Italfelszolgálás							48				48					19					
	Különböző felszolgálási módok 1.							70				70					28					
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	<b>Felszolgálás</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		62	0	62	62	0	0	0	0				
	Étel és italismeret 3.										28		28					0				
	Értékesítési ismeret 2.										34		34					0				
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás										0		0					0				
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés										0		0					0				
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatok, értékesítési informatikai rendszerek											0		0					0			
	<b>Felszolgálás gyakorlata</b>	34 811 03	0	0	0	0		0	0		0	108,5	108,5	108,5	0	0	0					

	Különböző felszolgálati módok 2.									42	42							
	Különleges éttermi munka									66,5	66,5							
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	<b>Értékesítés elmélete</b>	fő szakképesítés	36	0	72	0		36	0		16	0	160	0	160	46	0	206
	Higiénia, HACCP, munkavédelem		3										3					3
	Kommunikáció, viselkedéskultúra		4											4		4		8
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései		8											8		2		10
	Eszközismeret		8		12									20				20
	Értékesítési ismeret 1.		8		40			8						56		6		62
	Italok értékesítése		5		20			20						45		5		50
	Étlapszerkesztés, étlap összeállítása							8				3		11		19		30
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés											7		7		10		17
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek											6		6				6
	<b>Értékesítés gyakorlata</b>	fő szakképesítés	0	72	0	36		0	0		0	0	108	0	108	0	280	388
Helyiség és eszközismeret			8									8					8	

	Eszközhasználat			24		3						27					27	
	Értékesítés alapjai			24		8						32					32	
	Ételek és italok értékesítése 1.			16		25						41			140		181	
	Ételek és italok értékesítése 2.											0			140		140	
11538-16 Vendéglátás marketingje	<b>Marketing és kommunikáció a vendéglátásban</b>	fő szakképesítés	0	0	36	0		0	0		31	0	67	0	67	31	0	98
	A marketing fogalmi rendszere, folyamata				18								18			8		26
	A marketing-mix meghatározása				18								18			8		26
	Marketingkommunikáció a vendéglátásban										16		16			8		24
	Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai										15		15			7		22
	<b>Informatika a vendéglátásban</b>	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		0	16	16	0	16	0	0	16
	Informatika a vendéglátásban											5	5					5
	Ügyviteli tevékenységek végzése											7	7					7
Az internetes marketing, a közösségi média szerepe											4	4					4	
1153 9-16 Vend	<b>Termelés elmélete</b>	fő szakképesítés	36	0	36	0		18	0		31	0	121	0	121	31	0	152

	Üzemi ismeretek	fő szakképesítés	10								10			4	14			
	Alapkészítmények 1.		26		11					10		47			12	59		
	Alapkészítmények 2.				25			18			21		64		15	79		
	<b>Termelés gyakorlata</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>18+72</b>		<b>0</b>	<b>31+62</b>	<b>121+134</b>	<b>0</b>	<b>121+134 = 255</b>	<b>0</b>	<b>294</b>	<b>415</b>
	Alapkészítmények gyakorlata 1.					72							72				140	212
	Alapkészítmények gyakorlata 2.								90			93	183				154	203
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	<b>Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata</b>	fő szakképesítés	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>18</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>80</b>
	Szakmai szituációk								8				8				31	39
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció1.								5				5				16	21
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.								5				5				15	20
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	<b>Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban</b>	fő szakképesítés	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai										6		6				7	13
	Humán erőforrás-gazdálkodás										3		3				6	9
	A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok										6		6				6	12
	Üzleti kapcsolatok										7		7				6	13

	Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban									9		9			6		15
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--	---	--	----

**13.B osztály:**

Szakképzési kerettanterv: Vendéglátásszervező 2018-tól

**5/13.B Vendéglátó (szakgimnázium) technikum**

54 811 01 Vendéglátásszervező

tantárgyai és az azokra fordítható óraszámok

Kerettanterv: Szakgimnáziumoknak 2018.

Szakképzési kerettanterv: Vendéglátásszervező 2018-tól

Tantárgyak		Heti óraszámok					Éves óraszámok					9-12.	13.
		1/9	2/10	3/11	4/12	5/13	1/9	2/10	3/11	4/12	5/13		
1	Irodalom	2	3	3	3		72	108	108	93	0	381	0
2	Magyar nyelv	2	1	1	1		72	36	36	31	0	175	0
3	Idegen nyelv (német/angol)*	4	4	4	4		144	144	144	124	0	556	0
5	Matematika*	3	3	3	3		108	108	108	93	0	417	0
6	Történelem	2	2	3	3		72	72	108	93	0	345	0
7	Etika				1		0	0	0	31	0	31	0
8	Informatika*	2	2				72	72	0	0	0	144	0
9	Művészetek	1					36	0	0	0	0	36	0
10	Testnevelés	5	5	5	5		180	180	180	155	0	695	0
11	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	36	36	36	31	31	139	31
12	Komplex természettudomán y	3					108	0	0	0	0	108	0
13	Földrajz	2	2	2			72	72	72	0	0	216	0
	Kötelezően választható			2	2		0	0	72	62	0	134	0
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				0	36	0	0	0	36	0
<b>Közismereti órák összesen</b>		<b>27</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>972</b>	<b>864</b>	<b>864</b>	<b>713</b>	<b>31</b>	<b>3413</b>	<b>31</b>
14	Foglalkoztatás II.					0,5	0	0	0	0	15,5	0	15,5
15	Foglalkoztatás I.					2	0	0	0	0	62	0	62

16	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	1	1			1	36	36	0	0	31	72	31
17	Általános élelmiszerismeret	1	1			1,5	36	36	0	0	46,5	72	46,5
18	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénijája		1				0	36	0	0	0	36	0
19	Pincér szakmai idegen nyelv*(német,angol )			1			0	0	36	0	0	36	0
20	Fel szolgálási alapok			1+1			0	0	72	0	0	72	0
21	Fel szolgálás				1+1 4 0		0	0	0	62 62 0	0	62	0
22	Értékesítés elmélete	1	2	1	0,5	1,5	36	72	36	15,5	46,5	159,5	46,5
23	Termelés elmélete	1	1	0,5	1	1	36	36	18	31	31	121	31
24	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban		1		1	1	0	36	0	31 0 31	31	67	31
25	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban				1 0 2	1	0	0	0	31 0 31	31	31	31
<b>Szakmai elmélet</b>		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>3,5 +1</b>	<b>4,5 +1</b>	<b>9,5</b>	<b>144</b>	<b>252</b>	<b>162</b>	<b>170,5</b>	<b>294,5</b>	<b>728,5</b>	<b>294,5</b>
26	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	1	1	0,5	1 0 2	1	36	36	18	31 0 31	31	121	31
27	Élelmiszerek a gyakorlatban	1	1		0,5 0 1		36	36	0	15,5 0 15,5	0	87,5	0



28	Felszolgálati alapok gyakorlat			2+3			0	0	180	0	0	180	0
29	Felszolgálat gyakorlat				2+1,5 4+3 0		0	0	0	108,5 108,5 0	0	108,5	0
30	Értékesítés gyakorlata	2	1			9	72	36	0	0	279	108	279
31	Informatika a vendéglátásban				0,5 0 1		0	0	0	15,5 0 15,5	0	15,5	0
32	Termelés gyakorlata		2	0,5+2	1+2 0+2 2+2	9,5	0	72	18	31 0 31	294,5	121	294,5
33	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata*			0,5		2	0	0	18	0	62	18	62
<b>Szakmai gyakorlat</b>		<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3,5 +3</b>	<b>5 +1,5</b>	<b>21,5</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>234</b>	<b>201,5</b>	<b>666,5</b>	<b>772,5</b>	<b>666,5</b>
<b>Pincérre plusz</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2,5</b>	<b>0</b>							
		<b>8</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>12</b>		<b>288</b>	<b>432</b>	<b>396</b>	<b>372</b>			
<b>Összefüggő szakmai gyakorlat</b>								<b>140</b>	<b>140</b>			<b>280</b>	
<b>Összes heti óraszám</b>		<b>35</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>32</b>	<b>2 Fol., 2 Vügy</b>						
<b>Csoportbontások</b>				<b>18,5</b>	<b>15</b>	<b>4</b>							
<b>Ellátandó iskolai órák</b>				<b>53,5</b>	<b>50</b>	<b>36</b>							

\* Csoportbontásban tartandó

## 5/13.B Vendéglátó szakgimnázium

54 811 01 Vendéglátásszervező

témakörei és az azokra fordítható óraszámok

			9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés 9-12. o. összes	Nem a főszakképesítésre fordítható óraszám	Főszakképesítés 9-12. o. összes óraszám	5/13.		Főszakképesítés 9-13. o. összes óraszám		
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy			
A fő szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	144	144	251	180		140	54	54		140	109	94	1483	453	1030	293	667	1990
	Összesen		288		431				108			203		960						
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		öt évfolyamos képzés egészében: 851 óra (37,5%)																	
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		öt évfolyamos képzés egészében: 1139 óra (62,5%)																	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	15	0	15	
	Munkajogi alapismeretek													0			4		4	
	Munkaviszony létesítése													0			4		4	
	Álláskereső													0			4		4	
	Munkanélküliség													0			3		3	
1149 8-12 Fogl	<b>Foglalkoztatás I.</b>	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	62	0	62	

	Nyelvtani rendszerezés 1										0			8		8
	Nyelvtani rendszerezés 2										0			8		8
	Nyelvi készségfejlesztés										0			23		23
	Munkavállalói szókincs										0			23		23
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás elmélete</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>71</b>	<b>0</b>	<b>71</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>102</b>
	A gazdálkodás elemei	10									10					10
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	18									18			3		21
	Ügyvitel a vendéglátásban	8									8					8
	A vendéglátás tárgyi feltételei										0			4		4
	A vendéglátás személyi feltételei			16							16			4		20
	A vendéglátó vállalkozások vagyona			20							19			20		39
	<b>A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>		<b>0</b>	<b>31</b>	<b>121</b>	<b>0</b>	<b>121</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>152</b>
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások		16								16					16

	Viszonyszámok		20								20					20	
	Árképzés				20						20				10	30	
	Készletgazdálkodás				16						16				8	24	
	Leltározás és elszámoltatás							10			10					10	
	Jövedelmezőség							8			19				13	40	
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák										6					6	
	Adózás a vendéglátásban										6					6	
11518-16 Élelmiszerismeret	fő szakképesítés	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	
		Táplálkozási ismeretek	14									14			10		24
		Környezetvédelmi ismeretek	3									3					3
		Fogyasztóvédelem	0									0					0
		Élelmiszerek csoportjai I. elmélet	19									19			12		31
		Élelmiszerek csoportjai II. elmélet			26							26			12		38
		Élelmiszerek csoportjai III. elmélet			10							10			12		22

	<b>Élelmiszerek a gyakorlatban</b>	fő szakképesítés	0	36	0	36		0	0		0	16	88	0	88	0	0	88
	Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat			36								4	40					40
	Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat					36						5	41					41
	Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat											7	7					7
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája</b>	fő szakképesítés	0	0	36	0		0	0		0	0	36	0	36	0	0	36
	Élelmiszerbiztonságról általában				4								4					4
	Élelmiszer mikrobiológia				7								7					7
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság				6								6					6
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				4								4					4
	Higiénia a vendéglátásban				4								4					4
	Személyi higiénia				3								3					3
	HACCP, GHP				8								8					8

11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	<b>Pincér szakmai idegen nyelv</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0
	Szakmai szituációk						14					14					0
	Szakmai kifejezések						12					12					0
	Szakmai technológiák						10					10					0
11524-16 Felszolgálati alapok	<b>Felszolgálati alapok</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	72	0	0	0	36	36	0	0	0	0	
	Higiénia, HACCP, munkavédelem										0					0	
	Kommunikáció, viselkedéskultúra										0					0	
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései										0					0	
	Eszközismeret										0					0	
	Értékesítési ismeret 1.										0					0	
	Étel és italismeret 1.						40				20					20	
	Étel és italismeret 2.						32				16					16	
	<b>Felszolgálati alapok gyakorlata</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	0	180	0	0	180	180	0	0	0	0	
	Helyiség- és eszközismeret							0			0					0	

	Eszközhasználat							0				0					0	
	Értékesítés alapjai							62				62					25	
	Italfelszolgálat							48				48					19	
	Különböző felszolgálati módok 1.							70				70					28	
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	<b>Felszolgálás</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		62	0	62	62	0	0	0	0
	Étel és italismeret 3.											28		28				0
	Értékesítési ismeret 2.											34		34				0
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás											0		0				0
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés											0		0				0
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatok, értékesítési informatikai rendszerek											0		0				0
	<b>Felszolgálás gyakorlata</b>	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		0	108,5	108,5	108,5	0	0	0	
	Különböző felszolgálati módok 2.											42		42				
	Különleges éttermi munka											66,5		66,5				
11520-16 Vendéglátás	<b>Értékesítés elmélete</b>	fő szakképesítés	36	0	72	0		36	0		16	0	160	0	160	46	0	206

Higiénia, HACCP, munkavédelem		3								3						3
Kommunikáció, viselkedéskultúra		4								4				4		8
Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései		8								8				2		10
Eszközismeret		8		12						20						20
Értékesítési ismeret 1.		8		40		8				56				6		62
Italok értékesítése		5		20		20				45				5		50
Étlapszerkesztés, étlap összeállítása						8			3	11				19		30
Rendezvény szervezés, szállodai értékesítés									7	7				10		17
Értékesítés elszámoltatása, bizonylatok, értékesítési informatikai rendszerek									6	6						6
<b>Értékesítés gyakorlata</b>	fő szakképesítés	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>280</b>	<b>388</b>
Helyiség és eszközismeret			8								8					8
Eszközhasználat			24		3						27					27
Értékesítés alapjai			24		8						32					32



	Ételek és italok értékesítése 1.			16		25						41				140	181	
	Ételek és italok értékesítése 2.											0				140	140	
11538-16 Vendéglátás marketingje	<b>Marketing és kommunikáció a vendéglátásban</b>	fő szakképesítés	0	0	36	0		0	0		31	0	67	0	67	31	0	98
	A marketing fogalmi rendszere, folyamata				18								18			8		26
	A marketing-mix meghatározása				18								18			8		26
	Marketingkommunikáció a vendéglátásban										16		16			8		24
	Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai										15		15			7		22
	<b>Informatika a vendéglátásban</b>	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		0	16	16	0	16	0	0	16
	Informatika a vendéglátásban											5	5					5
	Ügyviteli tevékenységek végzése											7	7					7
	Az internetes marketing, a közösségi média szerepe											4	4					4
	11539-16 Vend	<b>Termelés elmélete</b>	fő szakképesítés	36	0	36	0		18	0		31	0	121	0	121	31	0

	Üzemi ismeretek	fő szakképesítés	10								10			4	14			
	Alapkészítmények 1.		26		11					10		47			12	59		
	Alapkészítmények 2.				25			18			21		64		15	79		
	<b>Termelés gyakorlata</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>18+72</b>		<b>0</b>	<b>31+62</b>	<b>121+134</b>	<b>0</b>	<b>121+134 = 255</b>	<b>0</b>	<b>294</b>	<b>415</b>
	Alapkészítmények gyakorlata 1.					72							72			140	212	
	Alapkészítmények gyakorlata 2.								90			93	183			154	203	
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	<b>Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata</b>	fő szakképesítés	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>18</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>80</b>
	Szakmai szituációk								8				8			31	39	
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció1.								5				5			16	21	
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.								5				5			15	20	
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	<b>Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban</b>	fő szakképesítés	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	
	A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai										6		6		7	13		
	Humán erőforrás-gazdálkodás										3		3		6	9		

	A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok									6		6			6		12
	Üzleti kapcsolatok									7		7			6		13
	Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban									9		9			6		15



## **Kifutó jellegű szakképző iskolát végzettek érettségire felkészítő képzése**

A szakképző iskola középiskolája a 3 éves szakmát végzett tanulók számára biztosítja az érettségi vizsgára történő felkészítést.

A képzés 2 évfolyamból áll, melynek programja a 3 éves szakiskolai közismereti programra épül.

Az iskolatípus célja az, hogy olyan ismereteket nyújtson, illetve olyan készségeket, képességeket fejlesszen, amelyek átfogják az általános műveltség középiskolai körét.

## **IV.3. Új szakképzés**

### **Szakképzés 4.0**

A [Szakképzés 4.0](#) a szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmapolitikai stratégiája. Az Ipar 4.0 stratégia meghatározza, hogy a gazdaságban mely fejlesztési területeken kell előrelépést elérni, a Szakképzés 4.0 ehhez hangolja a szakképzés fejlesztését. A Szakképzés 4.0 tartalmazza mindazon törekvéseket, amelyek a szakképzés megerősítését, ezzel a gazdaság igényeinek keresletvezérelt kielégítését szolgálják. A magyar gazdaság versenyképességének egyik kulcsa a minőségi szakemberképzés. Az osztrák és német minta alapján kidolgozott stratégia alapelve, hogy a piaci szereplőkkel szövetségben, a gazdasági kamarák és a munkaerőpiaci szereplők kezdeményezésére gyakorlatiasabbá és vonzóbbá tegye a szakképzést. A stratégia célja, hogy minden magyar fiatal úgy kerüljön ki az iskolarendszerből, hogy az alapkompenciákon túl rendelkezzen olyan készségekkel és kompetenciákkal, amelyek megalapozzák a gazdaság által igényelt képzettség elsajátítását és az egész életen át tartó tanulást.

Iskolánk két ágazatban indított képzést:

### **Turizmus- Vendéglátás Ágazat**

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják. A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak, emellett beleszólhatnak a gasztroturizmus, aktív turizmus és a kreatív turizmus világába is.

A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el.

### **Kereskedelem Ágazat**

Aki szeret emberekkel foglalkozni, kommunikálni, változatos érdekes munkára vágyik, jó választás a kereskedő képzés. Annak a fiatalnak ajánljuk a kereskedő képzést, aki kevésbé bírja az egy helyben való ücsörgést, papírmunkát, inkább mozgalmas állást szeretne. Ha valaki később önálló vállalkozóként képzei el az életét, szintén jó választás a kereskedő szakma elsajátítása.

### **Jogszabályi környezet**

A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény (Szkt.)

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.)

A „SZAKKÉPZÉS 4.0 – A szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmapolitikai stratégiája, a szakképzési rendszer válasza a negyedik ipari forradalom kihívásaira” című stratégia elfogadásáról és a végrehajtása érdekében szükséges intézkedésekről szóló 1168/2019. (III. 28.) Korm. határozat

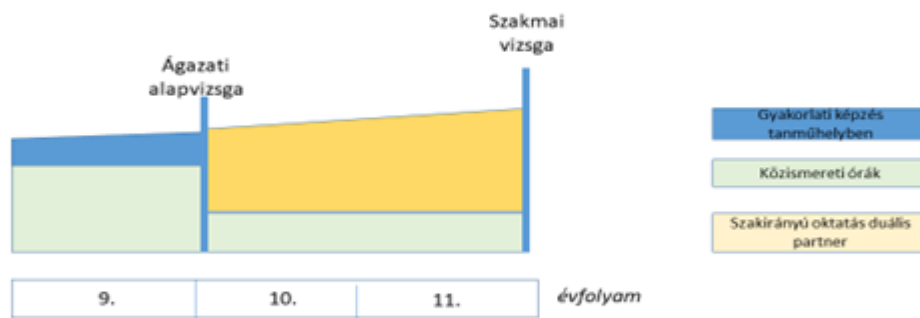
A képzési program célja: bemutatni az intézményben folyó oktatás rendszerét, struktúráját, a tanítás tartalmát és eszközeit, valamint az értékelés módszereit.

# A szakképzés rendszere

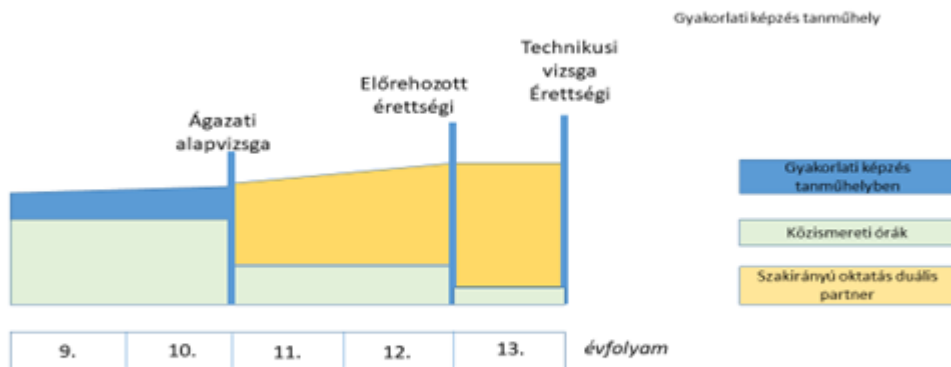
## A szakképzés rendszere



Szakképző iskola keresztmetszetben



Technikum keresztmetszetben



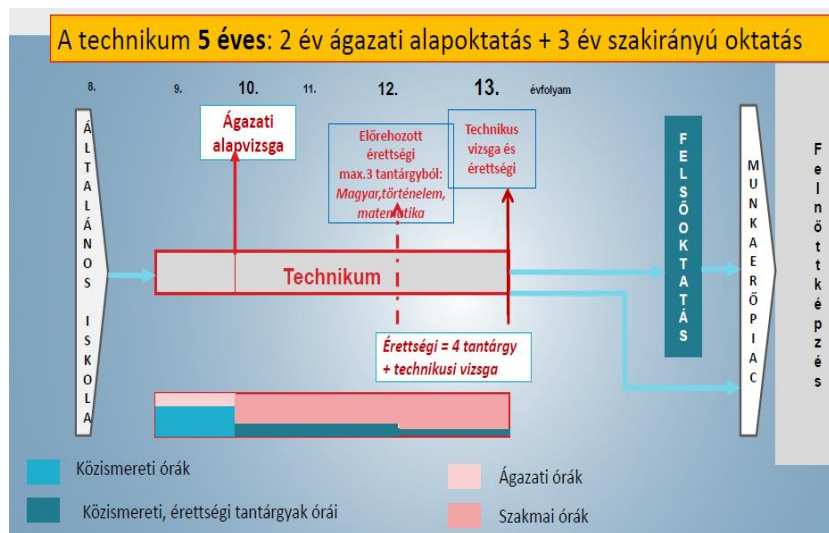
# A szakképzés intézményei

## Technikum

### Oktatott szakmák:

- Cukrász szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Vendégtéri szaktechnikus
- Kereskedő és webáruházi technikus

A gazdaság visszajelzése alapján a szakgimnázium helyett a technikum elnevezés került bevezetésre, amely egyértelműbb, sokak számára a minőségi szakképzést jelképezi napjainkban is, így hívószó lehet a szülők, diákok számára. Nevében jelzi a végzettséget, mivel itt a végzetek technikusok lesznek. A képzés egységes szervezése, dualitása és a felsőoktatáshoz való erősebb kapcsolása indokoltá teszi a változtatást. A technikusképzés 5 éves. Az első két év ágazati ismereteket adó képzése után a második ciklusban duális képzés folyik. A képzés időszakában a képzőhely a tanulóval tanulószereződés helyett szakképzési munkaszerződést köt, amely a képzés alatt jövedelemhez juttatja a tanulót. A technikumban elért tanulási eredmények megteremtik a lehetőségét, hogy a jó tanulmányi eredménnyel végzetek a szakmai vizsgájuk eredményének beszámításával tovább tanulhassanak felsőoktatásban azonos ágazaton belül.



### **Az 5 éves technikus szakmai oktatás:**

- először ágazatot választ a tanuló, 2 évig ismerkedik az ágazati alapokkal, illetve közismereti tárgyakat tanul, az első két évfolyamon ágazati alapoktatás folyik,
- 10. évfolyamot követően, a sikeres ágazati alapvizsga után történik a szakma-, vagy szakmairány választás
- matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom és az óraszám, mint gimnáziumban. Ezekből a tárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, matematikából, magyar nyelv és irodalomból, valamint történelemből előrehozott érettségi lehetőséggel
- a szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tárgy
- idegen nyelvből 13. évfolyamon tesz érettségi vizsgát a tanuló
- a technikus vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít
- az 5 év elvégzése után a tanuló egyszerre kap érettségi bizonyítványt és technikus oklevelet



A szakmai oktatás lehetőséget biztosít a csak érettségizettek, gimnáziumot végzettek, valamint az egyetemi tanulmányaikat feladó fiatalok részére is. Erre szolgál a technikum 2 éves képzése.

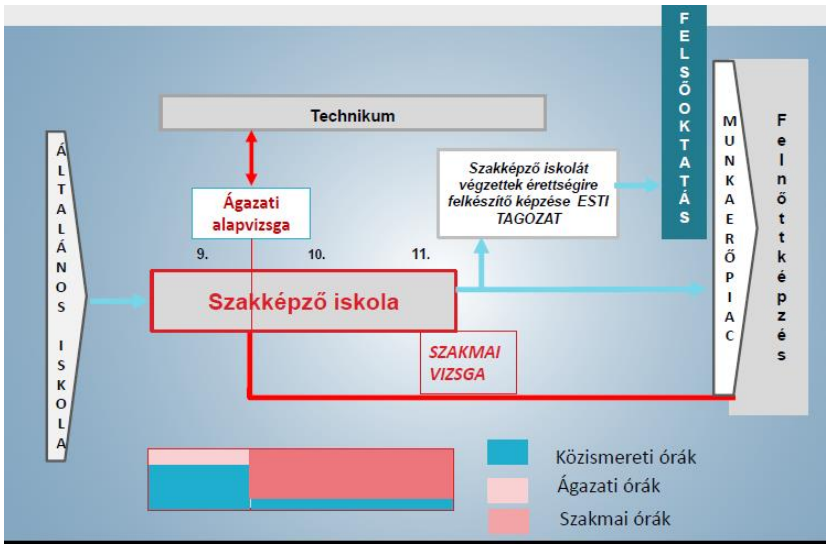
A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

### Szakképző iskola

Oktatott szakmák:

- Cukrász
- Szakács
- Pincér- vendégtéri szakember
- Kereskedelmi értékesítő

Az elmúlt időszak egyértelművé tette, hogy a szakközépiskola elnevezés a diákok, szülők, foglalkoztatók számára nem volt értelmezhető, az iskolatípus elnevezése a következőkben szakképző iskola. A szakképző iskola 3 éves. Az első év ágazati ismereteket adó képzés, az azt követő két évben szakirányú oktatás folyik, ami megvalósulhat szakképző iskolában, vagy duális képzőhelyen. A végzés után itt is nyitott a lehetőség a tanulók számára az érettségi vagy akár a technikusi képzettség megszerzésére. Mivel a szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapoktatás történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus között. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul. Az ágazati alapvizsga alkalmassá teheti a tanulót egyszerű munkakörök betöltésére, amennyiben azt a KKK meghatározta.



- először ágazatot választ a tanuló, a 9. évfolyamon a tanuló ágazati alapoktatásban vesz részt, amelyben a választott ágazat közös szakmai tartalmait sajátítja el, illetve közismereti tárgyakat tanul
- 9. évfolyamot követően, a sikeres ágazati alapvizsga után történik a szakma-, vagy szakmairány választás, az alapvizsga követelményei szintén a KKK-ban kerülnek meghatározásra
- 9. évfolyam után még a technikummal átjárható a rendszer, mivel mind az ágazati alapoktatás szakmai tartalma, mind az ágazati alapvizsga teljes mértékben megegyezik a szakképző iskolai és a technikumi oktatásban. A közismeret esetében meg kell vizsgálni, melyek azok a tartalmak, amelyeket esetleg pótolni szükséges, amelyet a felvétel, átvételi helyi szabályokban ki kell fejteni.

- 10. és 11. évfolyam szakirányú oktatás szakképző iskolában vagy duális képzőhelyen (duális keretek között, elsősorban vállalatnál) zajlik
- A tanuló ösztöndíjat / a duális képzésben résztvevő a szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap
- A tanuló a sikeres vizsga után szakmai bizonyítványt kap.

### **Szaktárgy felkészítő szakmai oktatás**

A szaktárgy felkészítő szakmai oktatás főbb jellemzői: iskolarendszerű, szakmajegyzék alapján történik, tanulói jogviszony kapcsolódik hozzá, ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás szakaszaira bomlik, KKK alapján történik, két szaktárgy és egy szakképesítés megszerzése ingyenes, a szakmai vizsga akkreditált vizsgaközpontban történik (átmenetként a szakképzési centrum az első öt évben vizsgacentrum feladatokat elláthat akkreditáció nélkül is).

## **IV.4. Az ágazati alapoktatás megszervezése**

### **Ágazati alapoktatás- Ágazati vizsga**

Az ágazati alapoktatás a szakképzés új rendszerében jelenik meg. Az adott ágazathoz tartozó szaktárgyak tekintetében a technikumban az első két évben, a szakképző iskolában az első egy évben széles körű ágazati alapismeretekre tesznek szert a tanulók, amelyet ágazati alapvizsga zár le. Ez jogosulttá teszi a tanulót a szakirányú képzésbe való belépésre. A közös alapozás átjárhatósági lehetőséget biztosít szükség esetén a technikum és a szakképző iskola között. A konkrét szaktárgyat technikumban a 10. évfolyam végén, szakképző iskolában a 9. évfolyam végén, az adott ágazat sajátosságainak megismerését követően választja ki a tanuló. Az új rendszer ezzel is támogatja a tanulókat a számukra megfelelő pálya kiválasztásában.

### **Ideje:**

9. évfolyam szakképző iskola: 2023. május- június

10. évfolyam technikum: 2023. május- június

KSZ11 (felnőttek oktatása) pincér- vendégtéri szakember képzésben: 2022. november

KSZ11 (felnőttek oktatása) szakács képzésben: 2022. november

KSZ11 (felnőttek oktatása) cukrász képzésben: 2022. november

KSZ11 (felnőttek oktatása) kereskedelmi értékesítő: 2022. november

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja. A vizsgabizottság elnöke a Kormány rendeletében meghatározott díjazásra jogosult.

Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba kell bejegyezni. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságát igazolja.

## Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

### Turizmus- Vendéglátás Ágazat:

S.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Napi munkatevékenység e során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat a Magyar Vendéglátók Ipartestületének Etikai Kódexe alapján.
2	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződések megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésben foglaltak pontos megvalósítására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja. munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért.

3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataih oz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használatának lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munkavédelmi és tűzvédelmi, egészségvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységére vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.
7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
8	A receptúrában szereplő nyersanyagokat kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
9	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére,	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.

			elsősorban saját régiójában.	
10	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társával együttműködve projektmunka keretében megmutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).
11	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
12.	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálat során.
13	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri az alkoholmentes kevert italokat (Lucky Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojito, Piña Colada (elkészítésének módjai, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit).	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
14	Vendég előtt ételeket készít (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján,

		elkészítésükhöz használt eszközöket.		önállóan készíti el a megismert ételeket.
15	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat és egyéb állomány alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéséhez, darabolásához szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéséhez és darabolásához használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveletek, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveletek).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, a befejező műveleteit a kreatív díszítés alapján.	Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.

18	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok, szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

## IV.5. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei, szabályai

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

#### Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

A vizsgatevékenység leírása:

A)vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka-és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1)Zöldséges rizottó

2)Hal tempura (magyar fehérbúzából), friss kevertsalátával, citrusosvinagrette öntettel

3)Natúr csirkemellfilé, tejszínes gombamártással, pároltrizzsel

4)Parajkrém leves, buggyantott tojással

B)vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1)10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

2)10 db linzerkarika barackízzel töltve

3)500 gramm fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából

4)500gramm barackízzel töltött Néző teasütemény

Időtartam: 90 perc

C)vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

1)Lucky Driver

2)Shirley Temple

3)Alkoholmentes Mojito

4)Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D)vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs



sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.

A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgarészek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:**

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő élményteli.	25

D) Portfólió készítés	<p>Tartalmi követelmények:</p> <p>a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása;</p> <p>a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása;</p> <p>a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása;</p> <p>a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények:</p> <p>terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz.</p> <p>A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.</p>	25
Összesen		100

## Kereskedelem ágazat

### 4 0416 13 02 Kereskedelmi értékesítő

### 5 0416 13 08 Kereskedő és webáruházi technikus

#### A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása:

Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítői feladatokat.

A különböző szakterületen működő kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. Kommunikációja az asszertív kommunikációra épül, amelynek során korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciális vásárlókat.

Közreműködik az árubeszerezés folyamatának lebonyolításában. Ellátja az eladásra kerülő áruk átvételével, raktározásával, készletezésével, állagmegóvásával kapcsolatos feladatokat. Az áruk értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével segíti a kereskedelmi egység működését. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a kereskedelmi egységében használatos szoftvereket és

mobil alkalmazásokat. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket.

**Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása:**

A kereskedelem ágazati alapoktatás általános és széleskörű gazdasági tudás és gazdálkodási képesség megszerzését biztosítja, ami egyaránt szükséges és hasznos minden ágazati szakmában betöltött munkakör esetében. A tanulók az alapoktatás után felméri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, megtervezik a háztartás pénzgazdálkodását. Elemzik a vállalkozások és a többi gazdasági szereplő kapcsolatát és megkülönböztetik az egyes vállalkozási formákat. Megszerzett ismereteik alapján megértik az alapvető jogi fogalmakat és példákon keresztül bemutatják az alapvető fogyasztói jogokat. Szituációnak megfelelően, hatékonyan kommunikálnak. Elsajátítják és betartják a hétköznapi viselkedési formákat, az alapvető viselkedéskultúra elvárásainak megfelelően viselkednek. Tájékozódnak az üzleti környezetben, ellátják a gazdálkodó szervezeteknél előforduló egyszerű, digitális eszközökhöz köthető feladatokat, bekapcsolódnak az információs társadalomba és ez önfejlesztésre ösztönzi őket.

Ismerik az értékesítési folyamat szereplőit és az értékesítési technikákat. Megkülönböztetik az egyes közlekedési alágazatokat, felméri a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatokat, elkészítik az ezekhez szükséges bizonylatokat.

**Ágazati alapoktatás szakmai követelményei:**

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a köztük lévő kapcsolatokat (pl. pénz és piac kapcsolatrendszer).	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdasági szereplők közötti kapcsolatrendszer.
2	Elkészíti a háztartás költségvetését figyelembe véve a bevételeket, kiadásokat és megtakarításokat.	Azonosítja a háztartás bevételi forrásainak és kiadásainak főbb kategóriáit.	Pontosan végzi a számításokat. igényeit reálisan határozza meg, figyelembe véve a háztartás költségvetésének kereteit/lehetőségeit, tiszteletben tartja az egyes családtagok igényeit.	A háztartás költségvetésével kapcsolatban önállóan hoz döntéseket és javaslatokat fogalmaz meg.

3	Elkészíti a kapott információk alapján a háztartási munkamegosztást és időbeosztást.	Megnevezi a háztartáson belüli főbb feladatokat. Ismeri a közöttük lévő fontossági sorrendet.	Figyelembe veszi az egy háztartásban élők készségeit, erősségeit, gyengeségeit a feladatok kiosztásakor.	Önállóan elkészíti saját vagy egy elképzelt háztartás munkamegosztását.
4	Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására.
5	Esettanulmányokon keresztül feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb kategóriáit, jellemzőit.	Törekszik az állami költségvetés bevételeinek és kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az állami költségvetés alakulását.
6	Esettanulmányokon keresztül alkalmazza az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a szavatosság, termékfelelősség és garancia fogalmát, jellemzőit. Megérti a fogyasztóvédelmi törvény előírásait.	Szem előtt tartja az előírásokat, tiszteletben tartja a fogyasztók érdekeit, elkötelezett a fogyasztóvédelmi kérdések tisztázása iránt.	Betartja és betartatja az előírásokat, korrigálja saját, vagy mások hibáit.
7	A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.

8	Vevőhöz / ügyfélhelyezethez igazított módon alkalmazza a megtanult kommunikációs technikákat (pl. adatbázisból hiányzó ügyfeladatokat bekér, ajánlatot kér meglévő üzleti partnerektől, áruátvételnél tapasztalt eltéréseket rendez, panaszokat kezel).	Ismeri a kommunikáció szereplőit, tényezőit és folyamatát, valamint az alapvető kommunikációs technikákat.	Szem előtt tartja, hogy minden helyzet más kommunikációs stílust, technikát igényel, és a megtanult ismereteket ehhez igazítottan rugalmasan, empatikusan és proaktív módon alkalmazza.	Önállóan dönt a helyzethez igazítottan, hogy milyen stílusban és technikát alkalmazva kommunikál, és felelősséget vállal saját kommunikációs stílusáért.
9	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Képviseleti és tudatosan alkalmazza szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.	Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.
10	Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).	Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.	Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
11	Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten,	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal és instrukciók
	kiválasztja és feldolgozza azt.	digitális, online kommunikáció eszközeit.	szabályait.	szerint felhasználja ezeket.

12	Összehasonlítja a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit a napjainkra jellemző közlekedési munkamegosztás területén.	Ismeri és azonosítja a közlekedési alágazatok különböző feladatait. Megnevezi az egyes közlekedési alágazatok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az alágazatok feladataival, előnyeivel és hátrányaival.	Önállóan hoz döntést és javaslatot tesz a közlekedési módok és eszközök kiválasztására.
13	Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.	Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.
14	Kiválasztja a szükséges/megfelelő adattartalmakat a bizonylatok kitöltéséhez.	Ismeri a dokumentumok adattartalmát (nyugta, számla, szállítólevél).	Érti az üzleti életben a dokumentálás fontosságát és a dokumentumok relevanciáját.	Segítséggel képes nyugták pontos kitöltésére, kitöltött számlákon, szállítóleveleken felismeri az alapvető formai hibákat.
15	Megkülönbözteti az áruforgalmi folyamat egyes szakaszait. Átlátja az árubeszerzés, készletezés és értékesítés alapvető kapcsolatát.	Ismeri az áruforgalmi folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Kritikusan szemléli az áruforgalom egyes szakaszait. Törekszik a gazdaságilag leghatékonyabb megoldások kialakítására.	Önállóan eligazodik az áruforgalmi folyamat különböző szakaszaiban.
16	Áruajánlással segíti a vevőt / ügyfelet a vásárlási döntésben.	Ismeri a vásárlás lehetséges indítékait, a vásárlási döntés folyamatát, az értékesítési módokat és technikákat, felismeri a vevői típusokat.	Az áruajánlás során empatikus és reflektív. Viselkedése minőségorientált.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, amelyekkel irányítja a vásárlási döntés folyamatát. Felelősséget vállal a vevő / ügyfél igényeinek kiszolgálásáért.

## Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

### Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Gazdálkodási tevékenység alapjai

A vizsgatevékenység leírása: Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladatból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkozási formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatok.

Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatlapon:

- Fogalom meghatározás: az alapfogalmak pontos definiálása.
- Esettanulmány értelmezése: a megadott szempontok szerint, a feladatlap által meghatározott gyakorlatorientált esetismertetéshez kapcsolódóan kell válaszolni a kérdésekre.
- Feleletalkotás: szöveg kiegészítése, a megadott vagy ismert tartalmakkal való mondat kiegészítése. A mondatok között nem feltétlenül van összefüggés.
- Párosítás: szakmailag összetartozó fogalmakat / kifejezéseket / képeket kell párosítani, pl. fogalom és meghatározása.
- Sorrendbe rendezés: folyamatok, időbeli struktúrák reprodukálása.
- Feleletválasztás: legalább három megadott lehetőség közül kell megjelölni a helyeset.
- Igaz-hamis állítások megjelölése: meg kell jelölni, hogy az adott állítás igaz, vagy hamis. A hamis állítást javítani kell.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik.

Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató tartalmazza. Teljes pontszám csak a hibátlan feladatmegoldásért adható.

A javítás során részpont adható, de az útmutatóban meghatározott pontszám tovább nem bontható. Ha a feladatnál többféle megoldás lehetséges, akkor a javítási útmutatóban közölt eljárástól eltérő megoldások is lehetnek teljes értékűek.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

### Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Információkezelés és üzleti kultúra

A vizsgatevékenység leírása

#### 1. vizsgarész: Információkezelés

Egy, a képző intézmény által összeállított feladatsor megoldása számítógépen internet, szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok alkalmazásával, amely a következő két feladatot tartalmazza:

1. feladat: A képzőintézmény által megadott szempontsor alapján egy üzleti levél (ajánlatkérés, vagy megrendelés, vagy megrendelés visszaigazolása, vagy érdeklődő levél) elkészítése, megírása, megformázása és mentése a vizsgaszervező által megadott mappába és helyre. A vizsgázók a feladatok elvégzéséhez szövegszerkesztő programot használnak, a létrehozott dokumentumba általuk megszerkesztett táblázatot illesztnek.
2. feladat: Hiányos szállítólevél kitöltése előre megadott adatok alapján.

#### 2. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció

Az alábbi témakörökhöz kapcsolódó, a képző intézmény által összeállított minimum 4 feladatsor közül egy szituációs feladat szóbeli végrehajtása:

- a vállalkozás adatbázisából hiányzó ügyféladatok bekérése (pl. hiányzó email cím, adószám, telephelycím, stb.) az ügyféltől
- telefonos ajánlatkérés új/meglévő üzleti partnerektől (pl. katalógus kérése, árjegyzék igénylése, stb.)
- áruátvételnél tapasztalt eltérések rendezése (pl. mennyiségi vagy minőségi eltérések rendezése, késések kezelése, kísérő dokumentumok hiánya, stb.),
- vevői panaszok kezelése (pl. minőségi hibás termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatos panaszok rendezése, késedelmes szállításhoz kapcsolódó panaszok kezelése, félreértések tisztázása, stb.)

A szituációs feladatokban a vizsgázó a vizsgáztatóval végzi a páros munkát.



A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

1. rész: 45 perc
2. rész: 15 perc (5 perc felkészülés, 10 perc feladat-végrehajtás)

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az ágazati alapvizsga gyakorlati vizsgatevékenységének Információkezelés vizsgarészét a vizsgázók számítógépes teremben készítik el vizsgabiztos jelenlétében. Az elkészített feladatokat el kell menteni a vizsgaszervező által megadott mappába meghatározott néven.

A gyakorlati vizsgafeladat befejezése után a vizsgaszervező feladata a számítógépen elkészített feladatok nyomtatása és mentése. A mentésnek és vagy nyomtatásnak a gyakorlati vizsga befejezését követő 60 percen belül meg kell történnie.

A vizsgafeladat értékelése a vizsgaszervező által készített részletes értékelési útmutató alapján történik.

Javasolt értékelési szempontok:

- feladatutasítás megértése;
- a feladat kivitelezésének minősége, megvalósítás lépéseinek sorrendje;
- kereskedelemben használt üzleti levél tartalmi elemeinek ismerete,
- szállítólevél tartalmi kellékeinek ismerete;
- kommunikáció minősége az ügyfelekkel, partnerekkel;
- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás;
- tudástranszfer;
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség.

Lehetséges értékelési módszerek:

- 1. vizsgarész Gyakorlati munkavégzés.
- 2. vizsgarész Szerepjáték és / vagy helyzetgyakorlat

Gyakorlati vizsgatevékenység	Értékelés
1. rész: Információkezelés	Üzleti levél 40%
	Szállítólevél 20%

## 2. rész: Viselkedéskultúra, kommunikáció 40%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

## IV.6. Szakmai képzés tervezete, óratervek

### Óratervek

### 1. Technikum közismereti kerettantervek

Heti óraterv minta – Technikum:

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	9-13. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	0	525
	Idegen nyelv	4	4	3	3	3	597
	Matematika	4	4	3	3	0	489
	Történelem	3	3	2	2	0	350
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0	31
	Digitális kultúra	1	0	0	0	0	36
	Testnevelés	4	4	3	3	0	504
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0	108
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: pl. fizika, kémia, biológia, földrajz, idegen nyelv	0	2	2	0	0	144
	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	0	144
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0	36
	<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>3139</b>
	Ágazati alapoktatás		7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás		0	0	14	14	24	1752
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)		3	1	1	2	6	438
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36	31	
<b>Éves összes óraszám</b>		<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1179</b>	<b>1054</b>	<b>5905</b>
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	34	34	

### Ágazathoz kapcsolódó tantárgy

10-11. évfolyam technikum= 2 óra Földrajz

### Szabadon tervezhető közismereti órakeret

9. évfolyam = 3 óra Társadalomismeret

- 10. évfolyam = 1 óra Társadalomismeret
- 11. évfolyam = 1 óra Társadalomismeret
- 12. évfolyam = 1 óra Társadalomismeret, 1 óra idegen nyelv
- 13. évfolyam = 6 óra Idegen nyelv

### Technikum tanítási hetek száma

- 9. évfolyam = 36 hét
- 10. évfolyam = 36 hét
- 11. évfolyam = 30/36 hét
- 12. évfolyam = 31/36 hét
- 13. évfolyam = 31 hét

### 11. évfolyam technikus

11.A osztály szakács szakma: 3 fő, cukrász szakma: 7 fő, vendégtéri szakma 9 fő

11.B osztály szakács szakma: 6 fő, cukrász szakma: 6 fő, vendégtéri szakma 8 fő

Szakmai óraszámok

Éves óraszám	1224	Heti óraszám
Közismereti óraszám	720	Közismereti óraszám
Szakmai óraszám	504:	Szakmai óraszám

### 11. évfolyam

	éves óraszám (36 hét)	PTT óraszám	külső szakmai gyakorlat 7óra/nap	napok száma	iskolai gyakorlat	Heti szakmai óraszám 30 hét	Közismereti óraszám 30 hét	egybefüggő szakmai gyakorlat	Összes külső gyakorlat			
			1,5 hónap						1,5 hónap			
Technikus	504	468	210	30	294	9,8	24,2	175	385	55		
Technikus	504	454	210	30	294	9,8	24,2	175	385	55		
i szaktechnikus	504	460	210	30	294	9,8	24,2	175	385	55		

Iskolai heti óraszám 9,8 óra= 10 óra

### Szakács

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 2/72- munkahely 0 óra

11.A 1 csoport

11.B 1 csoport

Szakács szakirányú oktatás 7,4/222 – 210 óra munkahely

### Cukrász

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 2/72- munkahely 0 óra

11.A 1 csoport

11.B 1 csoport

Cukrász szakirányú oktatás 7,4/222 – 210 óra munkahely

### **Vendégtéri szaktechnikus**

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek 2/72- munkahely 0 óra

11.A 1 csoport

11.B 1 csoport

Vendégtéri szaktechnikus szakirányú oktatás 7,4/222 – 210 óra munkahely

## 2. Szakképző iskola közismereti kerettantervek

Heti óraterv minta – Szakképző iskola:

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
	Idegen nyelv	2	1	1	139
	Matematika	2	2	1	175
	Történelem és társadalomismeret	3	0	0	108
	Természetismeret	3	0		108
	Testnevelés	4	1	1	211
	Osztályközösség-építő Program	1	1	1	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.			1	31
	Összes közismereti óraszám	17	7	7	1081
Ágazati alapoktatás		16	0	0	576
Szakirányú oktatás		0	25	25	1675
Szabad órakeret		1	2	2	170
Tanítási hetek száma		36	36	31	
Éves összes óraszám		1224	1224	1054	3502
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	

Szabadon tervezhető órakeret

9. évfolyam = 1 óra élelmiszerismeret

10. évfolyam = 2 óra élelmiszerismeret, szakmai idegen nyelv

11. évfolyam = 2 óra szakmai elmélet, élelmiszerismeret

**Szakképző iskola tanítási hetek száma**

9. évfolyam = 36 hét

10. évfolyam = 36 hét

11. évfolyam = 31 hét

### **3. Technikum szakmai órák**

2022-2023-as tanévtől kezdődően:

**Cukrász szaktechnikus óratervek**

		11. cukrász technikus		
		Óratervi	Iskolában	Vállalati
	Évfolyam			
	<b>összesen</b>	<b>504</b>	<b>294</b>	<b>210</b>
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			
	Önéletrajz és motivációs levél			
	„Small talk” – általános társalgás			
	Állásinterjú			
Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>90</b>	<b>43</b>	<b>47</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		23	27
	Munkafolyamatok előkészítése		20	20
	<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>72</b>	<b>38</b>	<b>34</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		38	34
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>234</b>	<b>122</b>	<b>112</b>
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		20	20
	Tészták és uzsonnasütemények készítése		28	20
	Tészták és sós teasütemények készítése		18	16
	Krémes készítmények előállítás		28	28
	Édes teasütemények, mézeselek készítése		28	28
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése			
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése			
	Bonbonok készítése			
	Hidegcukrászati termékek készítése			

	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás			
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítés</b>	<b>36</b>	<b>19</b>	<b>17</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása		9	7
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		10	10
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			
	<b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Anyaggazdálkodás		36	0
	Cukrászati termékek kalkulációja		36	0
	Elszámoltatás			
	<b>Portfóliókészítés</b>			
	<b>Tanulási terület összórászáma</b>			
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	175	0	175
<b>Éves óraszám:</b>		<b>504</b>	<b>58,33%</b>	<b>41.67%</b>

## Vendégtéri szaktechnikus óratervek



		11. vendégtéri technikus		
		Óratervi	Iskolában	Vállalati
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Közismeret összesen</b>	<b>504</b>	<b>294</b>	<b>210</b>
	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			
	Önéletrajz és motivációs levél			
	„Small talk” – általános társalgás			
	Állásinterjú			
21Cukrász - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>108</b>	<b>57</b>	<b>51</b>
	Rendezvények típusai, fajtái	35	20	15
	Értékesítés folyamata	25	12	13
	Kommunikáció a vendéggel	12	4	8
	Rendezvény logisztika	20	15	5
	Rendezvény bonyolítása	16	6	10
	Elszámolás, fizettetés			
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>38</b>	<b>34</b>
	Felszolgálási ismeretek	36	20	16
	Felszolgálás lebonyolítása	36	18	18
	Fizetési módok			
	<b>Étel- és italismeret</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek	15	8	7
	Ételkészítési ismeretek	76	36	40
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	125	64	61
Italok készítésének szabályai				

Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			
Étel és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák			
<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>19</b>	<b>17</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	36	19	17
A bankett kínálat kialakításának szempontjai			
A Séf táblás ajánlat kialakításának szempontjai			
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			
Gasztroesemények az online térben			
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
Beszerezés	8	8	0
Raktározás	8	8	0
Termelés	8	8	0
Ügyvitel a vendéglátásban	8	8	0
Százalékszámítás, mértékegység átváltások	4	4	0
Árképzés	20	20	0
Jövedelmezőség			
Elszámoltatás			
Vállalkozási formák	8	8	0
Alapvető munkajogi és adózási formák	8	8	0
<b>Portfóliókészítés</b>			
<b>Tanulási terület összórászáma</b>			
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	175		175
<b>Éves összórászáma:</b>	<b>504</b>	<b>59,12%</b>	<b>40.88%</b>

Szakács szaktechnikus óratervek



		11. szakács szaktechnikus		
		Óratervi	Iskolában	Vállalati
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Közismeret összesen</b>	<b>504</b>	<b>294</b>	<b>210</b>
	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			
	Önéletrajz és motivációs levél			
	„Small talk” – általános társalgás			
	Állásinterjú			
21Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>	<b>72</b>	<b>38</b>	<b>34</b>
	Előkészítés	12		
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	12		
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	12		
	Alapkészítmények	4		
	Sűrítési eljárások	10		
	Bundázási eljárások	10		
	Mártások	12		
	Töltelékárúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			
	Savanyítás, tartósítás			
	<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>72</b>	<b>38</b>	<b>34</b>
	Kéziszerszámok	20		
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	20		
	Főző- és sütőberendezések	20		
	Egyéb berendezések és gépek	12		

Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			
<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>252</b>	<b>127</b>	<b>125</b>
Főzés	59		
Gőzölés	55		
Párolás	59		
Sütés I.	79		
Sütés II.			
Különleges technológiák			
Cukrászat			
Speciális ételek (mentes és kímélő)			
Ételkészítés árukosárból			
<b>Ételek tálalása</b>	<b>36</b>	<b>19</b>	<b>17</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10		
Szezonális alapanyagok használata	8		
Heti menük összeállítása	8		
Alkalmi menük összeállítása	10		
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			
Nemzetközi ételismeret			
Büfék összeállítása és tálalása			
Kalkuláció összeállítása			
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
Áruátvétel	8		
Árugazdálkodási szoftverek használata	18		
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4		
Az anyagfelhasználás kiszámítása	6		
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8		

	Raktározás	10		
	Árképzés	18		
	Bizonylatolás			
	Elszámoltatás			
	Készletgazdálkodás			
	<b>Portfóliókészítés</b>			
	<b>Tanulási terület összórászáma</b>			
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	175		175
<b>Éves összórászáma:</b>		<b>504</b>	<b>59,12%</b>	<b>40.88%</b>

Szabadon felhasználható órakeret

### Technikum szabad órakeret PTT alapján

<b>Szaktechnikum</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>
Cukrász szt.	0	0	50	58	124
Vendégtéri szt.	0	0	44	62	119
Szakács szt.	0	0	36	100	0

#### 4. Szakképző iskola szakmai órák

A munkahelyeknek készített Képzési Program tartalmazza szakmánként, esetenként munkahelyenként is eltérően.

##### Cukrász óratervek

S.	Tantárgy	10	11
1	Munkavállalói ismeretek	-	-
2	Munkavállalói idegen nyelv	-	2
3	A munka világa	-	-
4	IKT a vendéglátásban	-	-
5	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		
6	Előkészítés	3	2
7	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	2
8	Cukrászati termékek készítése	16	15
9	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	2	2
10	Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	2	2
<b>Szakmai oktatás</b>		<b>25</b>	<b>25</b>

##### Pincér-vendégtéri szakember óratervek

S.	Tantárgy	10	11
1	Munkavállalói ismeretek	-	-
2	Munkavállalói idegen nyelv	-	2
3	A munka világa	-	-
4	IKT a vendéglátásban	-	-
5	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		
6	Rendezvényszervezési ismeretek	3	2
7	Vendégtéri ismeretek	2	2
8	Étel- és italismeret	16	15
9	Értékesítési ismeretek	2	2
10	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	2	2
<b>Szakmai oktatás</b>		<b>25</b>	<b>25</b>

## Szakács óratervek

S.	Tantárgy	10	11
1	Munkavállalói ismeretek	-	-
2	Munkavállalói idegen nyelv	-	2
3	A munka világa	-	-
4	IKT a vendéglátásban	-	-
5	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		
6	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	3	2
7	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	2
8	Ételkészítés-technológiai ismeretek	16	15
9	Ételek tálalása	2	2
10	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	2
<b>Szakmai oktatás</b>		<b>25</b>	<b>25</b>

## Kereskedelmi értékesítő

S.	Tantárgy	10	11
1	Munkavállalói ismeretek	-	-
2	Munkavállalói idegen nyelv	-	2
3	Gazdasági ismeretek	-	-
4	Vállalkozások működtetése	-	-
5	Kommunikáció	-	-
6	Digitális alkalmazások		
7	Kereskedelmi ismeretek	7	9
8	Üzlet működtetése	5	1
9	Pénztárgépkezelés		7
10	Termékismerete és -forgalmazás	8	5
11	Üzleti kommunikáció	5	3
<b>Szakmai oktatás</b>		<b>25</b>	<b>25</b>

## Szakképző iskola szabad órakeret PTT alapján

Szakképző iskola	9.	10.	11.
Cukrász	0	81	58
Pincér-vendégtéri	0	90	80
Szakács	0	81	58
Kereskedelmi értékesítő	0	81	139



## 5. Technikum óratervek elkészítése

### Cukrász szaktechnikus

Szakirányú oktatás	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>					<b>62</b>	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	
Önéletrajz és motivációs levél					20	
„Small talk” – általános társalgás					11	
Állásinterjú					20	
<b>Előkészítés</b>		<b>90</b>		<b>18</b>		<b>0</b>
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		90				
Munkafolyamatok előkészítése				18		
<b>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		<b>72</b>		<b>36</b>		<b>0</b>
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72		36		
<b>Cukrászati termékek készítése</b>		<b>234</b>		<b>342</b>		<b>0</b>
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		28		30		
Tészták és uzsonnasütemények készítése		58				
Tészták és sós teasütemények készítése		50				
Krémes készítmények előállítás		40				
Édes teasütemények, mézések készítése		58				
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				80		
Nemzetközi cukrászati termékek készítése				100		
Bonbonok készítése				40		
Hidegcukrászati termékek készítése				50		
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				42		
<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>		<b>36</b>		<b>72</b>		<b>0</b>
Bevonatok készítése, alkalmazása		9		12		
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		27		30		
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				30		

<b>Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás 70%</b>		<b>72</b>		<b>36</b>		<b>0</b>
Anyaggazdálkodás		36				
Cukrászati termékek kalkulációja		36		18		
Elszámoltatás				18		
Tanulási terület összórászáma		454		446		0
<b>Üzleti menedzsment 70%</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>217</b>
Gazdálkodás a bevételekkel						36
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek						17
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás						114
Létszám- és bér gazdálkodás						16
Vezetés a gyakorlatban						18
Vállalkozás indítása						16
<b>Marketing és protokoll 70%</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>217</b>
Marketing						140
Viselkedés és üzleti protokoll						77
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>248</b>
Cukrászdai értékesítés						174
Cukrászati munkaszervezés						74
<b>Összesen</b>		<b>504</b>		<b>504</b>	<b>62</b>	<b>682</b>
<b>Heti óraszám</b>		<b>14</b>		<b>14</b>		<b>22+2</b>
<b>Szabad órakeret</b>						
Összefüggő szakmai gyakorlat		175		200		
<b>Mindösszesen</b>		<b>679</b>		<b>704</b>	<b>62</b>	<b>682</b>
<b>Duális képzőhelyen oktatott tartalmak aránya:</b>						

## Vendégtéri szaktechnikus

Szakirányú oktatás	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>					<b>62</b>	
Az álláskereső lépései, álláshirdetések					11	
Önéletrajz és motivációs levél					20	
„Small talk” – általános társalgás					11	
Állásinterjú					20	
<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>		<b>108</b>		<b>72</b>		<b>0</b>
Rendezvények típusai, fajtái		35				
Értékesítés folyamata		25				
Kommunikáció a vendéggel		12				
Rendezvény logisztika		20				

Rendezvény bonyolítása		16		32		
Elszámolás, fizettetés				40		
<b>Vendégtéri ismeretek</b>		<b>72</b>		<b>72</b>		<b>0</b>
Felhasználói ismeretek		36		38		
Felhasználás lebonyolítása		36		28		
Fizetési módok				6		
<b>Étel és italismeret</b>		<b>216</b>		<b>252</b>		<b>0</b>
Konyhatechnológiai alapismeretek		30				
Ételkészítési ismeretek		90		50		
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				15		
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				15		
Italismeret és felhasználásuk szabályai		96		100		
Italok készítésének szabályai				30		
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				27		
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				15		
<b>Értékesítési ismeretek</b>		<b>36</b>		<b>72</b>		<b>0</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		36				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai				28		
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				6		
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				15		
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				13		
Gasztoesemények az online térben				6		
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				4		
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>		<b>72</b>		<b>36</b>		<b>0</b>
Beszerezés		8				
Raktározás		8				
Termelés		8				
Ügyvitel a vendéglátásban		8				
Százalékszámítás, mértékegység átváltások		4				
Árképzés		20				
Jövedelmezőség				18		
Elszámoltatás				18		
Vállalkozási formák		8				
Alapvető munkajogi és adózási formák		8				
<b>Üzleti menedzsment 70%</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>310</b>
Gazdálkodás a bevételekkel						64
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek						36

Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					122
Létszám- és bér gazdálkodás					41
Vezetés a gyakorlatban					18
Vállalkozás indítása					29
<b>Marketing és protokoll 70%</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>155</b>
Marketing					62
Viselkedés és üzleti protokoll					31
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>217</b>
A vendég asztalánál készíthető ételek					109
Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein					108
<b>Összesen</b>		<b>504</b>	<b>504</b>	<b>62</b>	<b>682</b>
<b>Heti óraszám</b>		<b>14</b>	<b>14</b>		<b>22+2</b>
<b>Szabad órakeret</b>					
Összefüggő szakmai gyakorlat		175	200		
<b>Mindösszesen</b>		<b>679</b>	<b>704</b>	<b>62</b>	<b>682</b>
<b>Duális képzőhelyen oktattott tartalmak aránya:</b>					

## Szakács szaktechnikus

Szakirányú oktatás	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>					<b>62</b>	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	
Önéletrajz és motivációs levél					20	
„Small talk” – általános társalgás					11	
Állásinterjú					20	
<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>		<b>72</b>		<b>36</b>		<b>0</b>
Előkészítés		12				
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		12				
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek		12				
Alapkészítmények		4				
Sűrítési eljárások		10				
Bundázási eljárások		10				
Mártások		12				
Töltelékárúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)				16		
Pékárúk és cukrászati alaptészták				13		
Savanyítás, tartósítás				7		

<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		<b>72</b>		<b>36</b>		<b>0</b>
Kéziszerszámok		20				
Hűtő- és fagyasztóberendezések		20				
Főző- és sütőberendezések		20				
Egyéb berendezések és gépek		12				
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				36		
<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>		<b>252</b>		<b>324</b>		<b>0</b>
Főzés		59				
Gőzölés		55				
Párolás		59				
Sütés I.		79				
Sütés II.				50		
Különleges technológiák				50		
Cukrászat				70		
Speciális ételek (mentes, kímélő)				58		
Ételkészítés árukosárból				96		
<b>Ételek tálalása</b>		<b>36</b>		<b>72</b>		<b>0</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		10				
Szezonális alapanyagok használata		8				
Heti menük összeállítása		8				
Alkalmi menük összeállítása		10				
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				27		
Nemzetközi ételismeret				17		
Büfék összeállítása és tálalása				16		
Kalkuláció összeállítása				12		
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>		<b>72</b>		<b>36</b>		<b>0</b>
Áruátvétel		8				
Árugazdálkodási szoftverek használata		36				
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		4				
Az anyagfelhasználás kiszámítása				6		
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		8				
Raktározás		16				
Árképzés				8		
Bizonylatolás				4		
Elszámoltatás				12		
Készletgazdálkodás				6		
<b>Üzleti menedzsment</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>279</b>
Gazdálkodás a bevételekkel						52
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek						34

Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					106
Létszám- és bérgazdálkodás					34
Vezetés a gyakorlatban					19
Vállalkozás indítása					34
<b>Marketing és protokoll</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>124</b>
Marketing					80
Viselkedés és üzleti protokoll					44
<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>279</b>
Konyhavezetési ismeretek					191
Élelmezésvezetői ismeretek					88
<b>Összesen</b>		<b>504</b>	<b>504</b>	<b>62</b>	<b>682</b>
<b>Heti óraszám</b>		<b>14</b>	<b>14</b>		<b>22+2</b>
<b>Szabad órakeret</b>					
Összefüggő szakmai gyakorlat		175	200		
<b>Mindösszesen</b>		<b>679</b>	<b>704</b>	<b>62</b>	<b>682</b>
<b>Duális képzőhelyen oktatott tartalmak aránya:</b>					

## 5. Szakképző iskola óratervek elkészítése

### Cukrász

Szakirányú oktatás	10. évfolyam		11. évfolyam	
	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>			<b>62</b>	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	
Önéletrajz és motivációs levél			20	
„Small talk” – általános társalgás			11	
Állásinterjú			20	
<b>Előkészítés</b>		<b>108</b>		<b>62</b>
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		108		
Munkafolyamatok előkészítése				62
<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72		62
<b>Cukrászati termékek készítése</b>		<b>576</b>		<b>465</b>
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		51		27
Tészták és uzsonnasütemények készítése		134		
Tészták és sós teasütemények készítése		105		
Krémes készítmények előállítás		88		
Édes teasütemények, mézesek készítése		104		
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		94		84
Nemzetközi cukrászati termékek készítése				170
Bonbonok készítése				71
Hidegcukrászati termékek készítése				82
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás				31
<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Bevonatok készítése, alkalmazása		18		18
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		54		18
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				26
<b>Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás 70%</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Anyaggazdálkodás		54		18
Cukrászati termékek kalkulációja		18		26
Elszámoltatás				18
<b>Összesen</b>		<b>900</b>		<b>713</b>
<b>Heti óraszám</b>		<b>25</b>		<b>23+2</b>
<b>Szabad órakeret</b>				

Összefüggő szakmai gyakorlat		175		
<b>Mindösszesen</b>		<b>1075</b>	<b>62</b>	<b>713</b>
<b>Duális képzőhelyen oktatott tartalmak aránya:</b>				

**Képzési Program szerint:**

**10. osztály**

Évfolyam		2/10.		
		Óratervi	Iskolában	Vállalati
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Közismeret összesen</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>0</b>
	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			
	Önéletrajz és motivációs levél			
	„Small talk” – általános társalgás			
	Állásinterjú			
Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>84</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	108	24	84
	Munkafolyamatok előkészítése			
	<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készü- lékek kezelése	72	0	72
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>576</b>	<b>72</b>	<b>504</b>
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl- csök, zöldségek tartósítása	50	8	42



Tészták és uzsonnasütemények készítése	124	18	106
Tészták és sós teasütemények készítése	105	10	95
Krémes készítmények előállítása	98	8	90
Édes teasütemények, mézesek készítése	102	8	94
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	97	20	77
Nemzetközi cukrászati termékek készítése			
Bonbonok készítése			
Hidegcukrászati termékek készítése			
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása			
<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>60</b>
Bevonatok készítése, alkalmazása	18	4	14
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	54	8	46
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			
<b>Anyagzáldokódás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
Anyagzáldokódás	36	24	12
Cukrászati termékek kalkulációja	36	12	24
Elszámoltatás	0		
<b>Portfóliókészítés</b>			
<b>Tanulási terület összórászáma</b>	<b>900</b>	<b>144</b>	<b>756</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	175		
<b>Éves összórászáma:</b>	<b>1244</b>	<b>468</b>	<b>756</b>

óraszám:	34	16%	84%
hetek száma:	36	38,24%	61,76%

	közismeret:	9 óra/hét		
	szakmai:	25 óra/hét	4 óra iskola	
			21 óra munkahely	

## Pincér-vendégtéri szakember

Szakirányú oktatás	10. évfolyam		11. évfolyam	
	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>			<b>62</b>	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	
Önéletrajz és motivációs levél			20	
„Small talk” – általános társalgás			11	
Állásinterjú			20	
<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>		<b>108</b>		<b>62</b>
Rendezvények típusai, fajtái		35		
Értékesítés folyamata		25		
Kommunikáció a vendéggel		12		
Rendezvény logisztika		20		
Rendezvény bonyolítása		16		22
Elszámolás, fizettetés				40
<b>Vendégtéri ismeretek</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Felhasználási ismeretek		36		28
Felhasználás lebonyolítása		36		28
Fizetési módok				6
<b>Étel és italismeret</b>		<b>576</b>		<b>465</b>
Konyhatechnológiai alapismeretek		106		
Ételkészítési ismeretek		215		121
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				31
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				31
Italismeret és felhasználásuk szabályai		255		140
Italok készítésének szabályai				45
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				54
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				43
<b>Értékesítési ismeretek</b>		<b>72</b>		<b>62</b>

Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42		
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		30		15
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				10
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				15
Gasztrorsemenyek az online térben				8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				7
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek 70%</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Beszerezés		8		
Raktározás		8		
Termelés		8		
Ügyvitel a vendéglátásban				13
Százalékszámítás, mértékegység átváltások		17		
Árképzés		15		13
Jövedelmezőség				22
Elszámoltatás				14
Vállalkozási formák		8		
Alapvető munkajogi és adózási formák		8		
<b>Összesen</b>		<b>900</b>		<b>713</b>
<b>Heti óraszám</b>		<b>25</b>		<b>23+2</b>
<b>Szabad órakeret</b>				
Összefüggő szakmai gyakorlat		175		
<b>Mindösszesen</b>		<b>1075</b>	<b>62</b>	<b>713</b>
<b>Duális képzőhelyen oktatott tartalmak aránya:</b>				

Képzési Program szerint:  
10. osztály

		2/10.		
Évfolyam		Óratervi	Iskolában	Vállalati
	<b>Közismeret összesen</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>0</b>
	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			
Munkavállalói idegen nyelv	Önéletrajz és motivációs levél			
	„Small talk” – általános társalgás			
	Állásinterjú			
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>96</b>

Rendezvények típusai, fajtái	35	4	31
Értékesítés folyamata	25	2	23
Kommunikáció a vendéggel	12	2	10
Rendezvény logisztika	20	2	18
Rendezvény bonyolítása	16	2	14
Elszámolás, fizettetés			
<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>60</b>
Felhasználói ismeretek	36	6	30
Felhasználás lebonyolítása	36	6	30
Fizetési módok			
<b>Étel és italismeret</b>	<b>576</b>	<b>72</b>	<b>504</b>
Konyhatechnológiai alapismeretek	106	8	98
Ételkészítési ismeretek	215	15	200
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			
Italismeret és felszolgálatuk szabályai	255	49	206
Italok készítésének szabályai			
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			
<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>60</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	40	8	32
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	32	4	28
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			
Gasztroesemények az online térben			
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			

	<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	Beszerezés	8	2	6
	Raktározás	8	2	6
	Termelés	8	2	6
	Ügyvitel a vendéglátásban			
	Százalék számítás, mértékegység átváltá- sok	17	14	3
	Árképzés	15	12	3
	Jövedelmezőség			
	Elszámoltatás			
	Vállalkozási formák	8	2	6
	Alapvető munkajogi és adózási formák	8	2	6
	<b>Portfóliókészítés</b>			
	<b>Tanulási terület összórászama</b>	<b>900</b>	<b>144</b>	<b>756</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		<b>175</b>		
	hetek száma:	<b>36</b>		
	közismeret:	<b>9 óra /hét</b>		
	szakmai:		<b>4 óra/ hét 8 óra/ 2 hetente</b>	
		<b>1224 óra</b>		<b>21 óra munkahely</b>

## Szakács

Szakirányú oktatás	10. évfolyam		11. évfolyam	
	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>			<b>62</b>	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	
Önéletrajz és motivációs levél			20	
„Small talk” – általános társalgás			11	
Állásinterjú			20	
<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>		<b>108</b>		<b>62</b>
Előkészítés		20		
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		20		

Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek		20		
Alapkészítmények		4		
Sűrítési eljárások		10		
Bundázási eljárások		14		
Mártások		20		
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)				18
Pékáruk és cukrászati alaptészták				18
Savanyítás, tartósítás				26
<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Kézi szerszámok		20		
Hűtő és fagyasztó berendezések		20		
Főző és sütő berendezések		20		
Egyéb berendezések és gépek		12		
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				62
<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>		<b>576</b>		<b>465</b>
Főzés		144		
Gőzölés		144		
Párolás		144		
Sütés I.		144		
Sütés II.				65
Különleges technológiák				82
Cukrászat				110
Speciális ételek (mentes, kímélő)				88
Ételkészítés árukosárból				120
<b>Ételek tálalása</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		20		
Szezononális alapanyagok használata		17		
Heti menük összeállítása		15		
Alkalmi menük összeállítása		20		
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				17
Nemzetközi ételismeret				17
Büfék összeállítása és tálalása				16
Kalkuláció összeállítása				12
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 70%</b>		<b>72</b>		<b>62</b>
Áruátvétel		8		
Árugazdálkodási szoftverek használata		36		
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		4		
Az anyagfelhasználás kiszámítása				12
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		8		
Raktározás		16		
Árképzés				15
Bizonylatolás				10
Elszámoltatás				10

Készletgazdálkodás				15
<b>Összesen</b>		<b>900</b>		<b>713</b>
<b>Heti óraszám</b>		<b>25</b>		<b>23+2</b>
<b>Szabad órakeret</b>				
Összefüggő szakmai gyakorlat		175		
<b>Mindösszesen</b>		<b>1075</b>	<b>62</b>	<b>713</b>
<b>Duális képzőhelyen oktatott tartalmak aránya:</b>				

## Képzési Program szerint:

### 10. osztály

Évfolyam		2/10.		
Helyszín		Óratervi	Iskolában	Vállalati
	<b>Közismeret összesen</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>0</b>
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések			
	Önéletrajz és motivációs levél			
	„Small talk” – általános társalgás			
	Állásinterjú			
Szakács középszintű képzés	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>60</b>
	Munkavédelmi, egészségvédelmi, tűzvédelmi oktatás. Ismerkedés.	7	0	7
	Kézi szerszámok	17	2	15
	Hűtő és fagyasztó berendezések	18	3	15
	Főző és sütő berendezések	18	3	15
	Egyéb berendezések és gépek	12	4	8
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			
	<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	<b>108</b>	<b>21</b>	<b>87</b>
	Előkészítés	20	4	16
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	16	2	14
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	20	4	16
	Alapkészítmények	4	4	0
	Sűrítési eljárások	10	2	8
	Bundázási eljárások	18	2	16
	Mártások	20	3	17
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantínok)			0
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			0
	Savanyítás, tartósítás			0
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>576</b>	<b>55</b>	<b>521</b>
	Főzés	147	10	137

	Gőzölés	135	8	127
	Párolás	152	12	140
	Sütés I.	142	25	117
	Sütés II.			0
	Különleges technológiák			0
	Cukrászat			0
	Speciális ételek (mentes, kímélő)			0
	Ételkészítés árukosárból			0
	<b>Ételek tálalása</b>	<b>72</b>	<b>20</b>	<b>52</b>
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20	3	17
	Szezonális alapanyagok használata	17	5	12
	Heti menük összeállítása	15	6	9
	Alkalmi menük összeállítása	20	6	14
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			0
	Nemzetközi ételismeret			0
	Büfék összeállítása és tálalása			0
	Kalkuláció összeállítása			0
	<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	Áruátvétel	22	4	18
	Árugazdálkodási szoftverek használata	6	2	4
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4	2	2
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	4	4	0
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8	2	6
	Raktározás	8	2	6
	Árképzés	20	20	0
	Bizonylatolás			0
	Elszámoltatás			0
	Készletgazdálkodás			0
	<b>Portfóliókészítés</b>			<b>0</b>
	Tanulási terület összóraszáma	<b>900</b>	<b>144</b>	<b>756</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		175		
<b>Éves összóraszám:</b>		<b>1224</b>	<b>468</b>	<b>756</b>

óraszám:	34	<b>16%/38,24%</b>	<b>84%/61,76%</b>
hetek száma:	36		

	közismeret:	9 óra/hét	9 óra/hét	0
	szakmai:	25 óra/hét	4 óra iskola	21 óra munkahely



## Kereskedelmi értékesítő

Évfolyam	2/10.	3/11.
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		11
Önéletrajz és motivációs levél		20
„Small talk” – általános társalgás		11
Állásinterjú		20
<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	<b>252</b>	<b>279</b>
Áruforgalmi ismeretek	180	141
Szakmai számítások	72	72
Online kereskedelem		66
<b>Üzlet működtetése</b>	<b>180</b>	<b>31</b>
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés	40	
Munka-, tűz és balesetvédelem	50	
Környezetvédelem	40	
Erőforrás gazdálkodás		31
Áru- és vagyonvédelem	50	
<b>Pénztárgépkezelés</b>	<b>0</b>	<b>217</b>
Pénztárgép működtetése		43
Pénzkezelés szabályai		47
Pénzkezelés bizonylatai		45
Fizetési eszközök, törvényi előírások		33
A pénztáros elszámoltatása		33
Önkiszolgáló pénztárterminál		16
<b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	<b>198</b>	<b>155</b>
Árrendszer	10	
Minőség	20	
Fogyasztói érdekvédelem	30	
Árufőcsoportok bemutatása	80	53
Termékkihelyezés	40	32
Csomagolás	18	
Specifikus termékismeret		50
Fogyasztói trendek		20
<b>Üzleti kommunikáció</b>	<b>180</b>	<b>93</b>
Az értékesítő szerepe	40	10
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	30	
Értékesítési technikák és eladásösztönzés	80	73
Digitális kommunikáció	30	10
Tanulási terület összórászáma	810	636
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat:</b>	<b>140</b>	
<b>Mindösszesen</b>		
<b>Duális képzőhelyen oktatott tartalmak aránya:</b>		

**Képzési Program szerint:  
10. osztály**

Évfolyam		10.			11.	
Tanulási terület	Tananyagegység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Iskolai foglalkozások óraszámja	Duális képzőhely óraszámja	Évfolyam összes óraszámja	Iskolai foglalkozások óraszámja	Duális képzőhely óraszámja
Kereskedelmi egység működtetése	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>252</b>	<b>93</b>	<b>186</b>
	Áruforgalmi ismeretek	54	126	180	46	95
	Szakmai számítások	54	18	72	47	25
	Online kereskedelem	-	-	-	-	66
	<b>Üzlet működtetése</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	A kereskedelemben előforduló kockázat és kockázatértékelés	10	30	40	-	-
	Munka-, tűz és balesetvédelem	10	40	50	-	-
	Környezetvédelem	5	35	40	-	-
	Erőforrás gazdálkodás	-	-	0	-	31
	Áru-és vagyonvédelem	11	39	50	-	-
	<b>Pénztárgépkézelés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>47</b>
	Pénztárgép működtetése	-	-	-	5	15
	Pénzkezelés szabályai	-	-	-	5	7
	Pénzkezelés bizonylatai	-	-	-	5	5
	Fizetési eszközök, törvényi előírások	-	-	-	5	5
	A pénztáros elszámoltatása	-	-	-	8	2
	Önkiszolgáló pénztárterminál	-	-	-	3	13
	<b>Termékismeret - és forgalmazás</b>	<b>72</b>	<b>126</b>	<b>198</b>	<b>31</b>	<b>124</b>
	Árrendszer	-	10	10	-	-
	Minőség	5	15	20	-	-
	Fogyasztói érdekvédelem	15	15	30	-	-
	Árufőcsoportok bemutatása	38	42	80	16	37
	Termékkihelyezés	14	26	40	5	27
	Csomagolás	-	18	18	-	-
	Specifikus termékismeret	-	-	0	-	50
	Fogyasztói trendek	-	-	0	10	10
	<b>Üzleti kommunikáció</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
	Az értékesítő szerepe	4	36	40	-	10
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	12	18	30	-	-
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	10	70	80	-	73
	Digitális kommunikáció	10	20	30	-	10
	<b>A tanulási terület összórászáma:</b>	<b>252</b>	<b>558</b>	<b>810</b>	<b>155</b>	<b>481</b>
	Heti óraszám:	7	15,5	22,5	5	15,5
	Összefüggő szakmai gyakorlat	-	140	140	0	0
<b>M</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>

Évfolyam		10.			11.	
Tanulási terület	Tananyagegység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Iskolai foglalkozások óraszám	Duális képzőhely óraszám	Évfolyam összes óraszám	Iskolai foglalkozások óraszám	Duális képzőhely óraszám
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	11	-
	Önéletrajz és motivációs levél	-	-	-	20	-
	„Small”talk – általános társalgás	-	-	-	11	-
	Állásinterjú	-	-	-	20	-
	<b>A tanulási terület összórészlete:</b>	-	-	-	<b>62</b>	

## Képzési Program szerint:

### 10. osztály

### Tesco

Évfolyam		10.			11.	
Tanulási terület	Tananyagegység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Iskolai foglalkozások óraszám	Duális képzőhely óraszám	Évfolyam összes óraszám	Iskolai foglalkozások óraszám	Duális képzőhely óraszám
Kereskedelmi egység működtetése	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	<b>90</b>	<b>162</b>	<b>252</b>	<b>47</b>	<b>232</b>
	Áruforgalmi ismeretek	36	144	180	-	141
	Szakmai számítások	54	18	72	47	25
	Online kereskedelem	-	-	-	-	66
	<b>Üzlet működtetése</b>	<b>18</b>	<b>162</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	A kereskedelemben előforduló kockázat és kockázatértékelés	5	35	40	-	-
	Munka-, tűz és balesetvédelem	4	46	50	-	-
	Környezetvédelem	4	36	40	-	-
	Erőforrás gazdálkodás	-	-	0	-	31
	Áru-és vagyonvédelem	5	45	50	-	-
	<b>Pénztárgépképzés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>74</b>
	Pénztárgép működtetése	-	-	-	4	16
	Pénzkezelés szabályai	-	-	-	-	12
	Pénzkezelés bizonylatai	-	-	-	-	10
	Fizetési eszközök, törvényi előírások	-	-	-	-	10
	A pénztáros elszámoltatása	-	-	-	-	10
	Önkiszolgáló pénztárterminál	-	-	-	-	16
	<b>Termékismeret - és forgalmazás</b>	<b>36</b>	<b>162</b>	<b>198</b>	<b>11</b>	<b>144</b>
	Árrendszer	-	10	10	-	-
	Minőség	-	20	20	-	-
	Fogyasztói érdekvédelem	10	20	30	-	-
	Árufőcsoportok bemutatása	20	60	80	-	53
	Termékkihelyezés	6	34	40	-	32
	Csomagolás	-	18	18	-	-
	Specifikus termékismeret	-	-	0	-	50
	Fogyasztói trendek	-	-	0	11	9
	<b>Üzleti kommunikáció</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>31</b>	<b>62</b>

Évfolyam		10.			11.	
Tanulási terület	Tananyagegység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Iskolai foglalkozások óraszám	Duális képzőhely óraszám	Évfolyam összes óraszám	Iskolai foglalkozások óraszám	Duális képzőhely óraszám
	Az értékesítő szerepe	4	36	40	5	5
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	12	18	30	-	-
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	10	70	80	21	52
	Digitális kommunikáció	10	20	30	5	5
	<b>A tanulási terület összórása:</b>	<b>180</b>	<b>630</b>	<b>810</b>	<b>93</b>	<b>543</b>
	Heti óraszám:	5	17,5	22,5	3	17,5
	<b>Összefüggő szakmai gyakorlat</b>	-	140	140	-	-
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	11	-
	Önéletrajz és motivációs levél	-	-	-	20	-
	„Small”talk – általános társalgás	-	-	-	11	-
	Állásinterjú	-	-	-	20	-
	<b>A tanulási terület összórása:</b>	-	-	-	<b>62</b>	-

#### IV.7. Felnőttek oktatása és képzése

Az oktatás óraszámait a megengedett 40%-ra csökkentett időtartamban zajlik 4 szakmában.

Az oktatás formája: kontakt és online órák.

Az új szakképzési rendszer nagyobb rugalmasságot és átjárhatóságot biztosít a munkaerőpiacról az iskolarendszerbe, így felnőttként is lehetőség van két szakma és egy szakképzés ingyenes megszerzésére. Erre kizárólag iskolai rendszerű szakképzésben van lehetőség. A kellő rugalmasság biztosítása érdekében a szakmai oktatás a felnőttek esetében esti képzés formájában, csökkentett időtartamban történik. A képzési idő - a hasonló munkakörben megszerzett szakmai tudás figyelembevételével - akár negyedére is csökkenhet. Lehetőség van az elmélet e-learninges elsajátítására. Amennyiben a képzésben részt vevő az adott területen dolgozik, az őt foglalkoztató vállalat is részt vehet a képzésben duális partnerként, így a képzés az eddiginél sokkal rugalmasabban szervezhető meg. A szakmai oktatásba, szakmai képzésbe való belépésre bármilyen életkorban lehetőség van. Aki 25. életévét még nem töltötte be, akár a második szakmát is tanulói jogviszonyban szerezheti meg. A 25 év feletiek szakmai oktatása felnőttképzési jogviszonyban történik.

<b>Nappali óraszám =</b> <b>1948+200 =</b> <b>2148 óra</b>	<b>Felnőtt óraszám =</b> <b>2148 × 0,4 =</b> <b>= 860 óra</b>	
	Tantárgyak, témakörök	Óraszámok

Nappali képzés óraszám		K	O	A felnőttképzés összes óraszám
18	Munkavállalói ismeretek	-	7	7
62	Munkavállalói idegen nyelv	20	5	25
<b>80</b>	<b>MUNKAVÁLLALÓI</b>			
54	A munka világa	-	22	22
72	IKT a vendéglátásban	9	20	29
432	Termelési alapismeretek	40	10	50
	Turisztikai alapismeretek	6	17	23
<b>558</b>	<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>	<b>75</b>	<b>81</b>	<b>156</b>
<b>Az ágazati alapoktatás mind a három érintett szakmában azonos.</b>				
<b>Szakács szakmai képzés óraszámjai</b>				
170	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	-	68	68
134	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	-	54	54
738	Ételkészítés-technológiai ismeretek	126	178	294
134	Ételek tálalása	24	36	54
134	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	30	27	54
200	Összefüggő szakmai gyakorlat	35	45	80
<b>Pincér- vendégtéri szakember szakmai képzés óraszámjai</b>				
170	Rendezvényszervezési ismeretek	34	34	68
134	Vendégtéri ismeretek	27	30	54
871	Étel és italismeret	174	183	348
134	Értékesítési ismeretek	27	30	54
134	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	30	27	54
200	Egybefüggő szakmai gyakorlat	35	45	80
<b>Cukrász szakmai képzés óraszámjai</b>				
170	Előkészítés	35	33	68
134	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	54	54
902	Cukrászati termékek készítése	140	233	360
134	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	28	29	54
134	Anyaggazdálkodás-adminisztráció elszámoltatás	30	27	54
200	Egybefüggő szakmai gyakorlat	35	45	80

**40416 13 02**

**KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ  
FELNŐTTKÉPZÉS 2022/2023.  
BLENDED ROTATION MODELL  
31 HÉT**

Tantárgyak, témakörök

Óraszámok

Nappali képzés óraszám		K	O/M	A felnőttképzés összes óraszám	
18	Munkavállalói ismeretek	-	7/1	7	Eszenyi Ágnes
62	Munkavállalói idegen nyelv	10	15	25	Vránich István dr.
<b>80</b>	<b>MUNKAVÁLLALÓI</b>				
108	Gazdasági ismeretek	-	43/3	43	Varga Viktória
162	Digitális alkalmazások	16	49	65	Pauer Gábor
72	Vállalkozások működtetése	-	29/6	29	Varga Viktória
72	Kommunikáció	12	17	29	Némethné Horváth Annamária
<b>414</b>	<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>	<b>38</b>	<b>160</b>	<b>198</b>	
526	Kereskedelmi ismeretek	95	116	211	KSM/HMA
201	Üzlet működtetése	15	65	80	KSM/HMA
78	Pénztárgépkézelés	10	21	31	KSM/HMA
353	Termékismeret és forgalmazás	40	101	141	KSM/HMA
276	Üzleti kommunikáció	30	80	110	KSM/HMA
140	Összefüggő szakmai gyakorlat	25	31	56	KSM/HMA
<b>1574</b>	<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>	<b>215</b>	<b>414</b>	<b>629</b>	
<b>2068</b>	<b>ÖSSZESEN</b>	<b>253</b>	<b>574</b>	<b>827</b>	
	Kontakt/blended órák aránya	30,59%	69,41%		
	Ágazati alapvizsga	2022.10.25.			
	Összefüggő szakmai gyakorlat	2023.január 30.-február 3.			
A foglalkozások a kiírt napokon 15:05 órától kezdődnek.					

## IV.8. Műhelyiskola

### Szakácssegéd- résszakma

Oktatás ideje: 2022. december 15- 2023. június 15. (600 óra)

A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.

## **A részsakma ajánlott szakmai tartalma:**

Az oktatási egységek:

### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek; Alapkészítmények témakörei

### Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei

*A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.*

## **Szakmai vizsga: Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata:

Négyféle zöldséget tisztít, azt négyféle különböző és szabályos formára vágja.

Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.

Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgázó ruházata, személyi higiénája 10 %

Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 %

Munkaterület tisztasága 20 %

Szakszerű eszköz használat 10 %

Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 %

Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.**

### **Pincérsegéd- résszakma**

Oktatás ideje: 2022. december 15- 2023. június 15. (600 óra)

A pincérsegéd a különböző vendéglátóipari tevékenységeket folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben segéd feladatokat lát el. A Pincér–vendégtéri szakember munkáját segíti, előkészítő és befejező műveleteket lát el. Az étterem berendezését, a terítés előkészületi tevékenységeit, a terítést, az ételek-italok felszolgálásához köthető egyéb előkészületeket végez.

Rendezvények esetén, a helyszínt berendezi, az eszközöket előkészíti, segédkezik a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában.

Munkaterülete jellemzően állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.

Alapszinten ismeri a hazai és nemzetközi italkínálatot, részben tisztában van a hazai és nemzetközi vendéglátóipari trendekkel, és az ételkészítési alaptermotechnológiákkal.

Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén

### **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Eszközjegyzék a résszakmákra

Étterem bútorai

Étterem berendezései, gépei

Éttermi textíliák

Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva



- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

### Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Pincérsegéd gyakorlati feladatok

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó egyszerű éttermi terítést végez 2 főre, mely során eltérő szalvétahajtogatási módokat mutat be (minimum 2 félért). Bemutatja az asztalon található és a vizsgabizottság által kijelölt egyéb éttermi eszközöket (minimum 10 db-ot).

Bemutatja a szabályos tányérfogást és tálcavitel.

Készít egy adag eszpresszó kávé.

A vizsga során a vizsgabizottság szakmai beszélgetés során meggyőződik szakmai tudásáról is.

(általános felszolgálati szabályok, alapvető italismeret, szakmai ismeretek.).

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Személyi higiénia: tiszta, ápolt külső, megfelelő munkaruházat 10 %

Terítés szabályainak betartása 20 %

Eszközök tisztasága 10 %

Az éttermi eszközök ismerete 10 %

Tányérfogás, tálcavitel gyakorlati alkalmazása 10 %

Kávékészítés menete 20 %

Szakmai elméleti tudás (étel-, italismeret, szakmai ismeretek) 20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.**

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

### **Cukrászsegéd- részsakma**

Oktatás ideje: 2022. december 15- 2023. június 15. (600 óra)

Cukrászsegéd felügyelet mellett képes a cukrász munkáját segíteni. Előzetesen megmutatott és begyakorolt munkaműveleti feladatokat végez, a cukrászeszközöket ismeri, alkalmazni tudja. Munkáját egyszerű szerszámok vagy berendezések használatával végzi. Felügyelettel gépek kezelését végzi. Cukrászati anyagok, eszközök mozgatásában segédkezik.

Megismeri, megkülönbözteti az alapvető alapanyagokat, ismeri a tárolási követelményeiket.

Irányítással előkészítő műveletekben segít, gyümölcsöt válogat, tisztít és darabol.

Receptek szerint, utasítás mellett mérési műveleteket végez.

Segít a tészta feldolgozási műveletekben, adagol, szúr, nyújt és tésztát formáz.

Sütési műveleteket végez, ismeri a munkavégzéshez szükséges munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat.

Képes egyszerű díszítő műveleteket elvégezni, díszítő elemeket ráhelyezni, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Alkalmassági követelmények: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Eszközjegyzék a részsakmákra

- Cukrász kéziszerszámok, eszközök

- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Mérőberendezések
- Rozsdamentes fém és fa munkaasztalok
- Főzőberendezések,
- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Botmixer
- Aprító gép
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Sütő, és kelesztő berendezések
- Léghőszabályozó

A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga  
 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:  
 a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

#### Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termékkészítés segítése

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység gyakorlat helyszínén végzett tevékenységből és a gyakorlati tevékenységhez tartozó szakmai beszélgetésből áll

A) Vizsgarész: A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység

A vizsgázó a cukrász folyamatos utasításai és felügyelete mellett a vizsgabizottság által megszabott előre begyakorolt tevékenységet végzi, a következő kötelező tevékenységek alapján:

- 1.) receptek szerint mérési műveleteket végez,
- 2.) előkészítő műveleteket végez,
- 3.) egyszerű töltelégeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez,
- 4.) sütési műveleteket végez,
- 5.) a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz

Időtartam: 220 perc

B) Vizsgarész: A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés

Szakmai beszélgetést folytat, az előkészítő műveletekről a termékkészítésről, a gépek eszközök balesetvédelmi előírásairól

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 20 perc

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgarészhez tartozó feladatok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
receptek szerint mérési műveleteket végez	mérés pontossága receptek értelmezése	10
előkészítő műveleteket végez	utasítások végrehajtása technológiai műveletek betartása alapanyagok előkészítése	20
egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez	töltelékkészítés tésztakészítés feldolgozás higiéniai	25
sütési műveleteket végez,	sütés időtartam betartása	20
a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz	töltés díszítés tálalás kikészítés higiénia	10
B vizsgarész: szakmai	szakmai szókincs	15

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte

A részzakma megnevezése: Pénztáros

A részzakma órakerete: 300 óra

A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

A részzakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Különböző kereskedelmi egységekben elszámolja a vásárlás ellenértékét, korszerű pénztárgépeket, áruvédelmi eszközöket, digitális mérleget és egyéb berendezéseket kezel.

Készpénzes fizetésnél átveszi a készpénzt, ellenőrzi az összeget, visszaad belőle, a pénz váltásával kapcsolatos teendőket végzi. Hitelkártyával való fizetésnél ellenőrzi a hitelkártyát, kezeli a pénztári számítógépes terminált.

Nyugtát készít, számlát állít ki. Udvariasan kommunikál a vásárlóval, köszönti, tájékoztatja, panasz esetén segítséget nyújt.

Biztosítja az áru- és vagyónvédelmet, alkalmazza a szigorú számadási előírásokat a pénzkezelés során.

Műszakkezdéskor és -végzéskor ellenőrzi a pénztárban levő pénzkészletet és elszámol vele.

A részszakma legjellemzőbb FEOR száma

Részszakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Pénztáros	5117	Bolti pénztáros, jegypénztáros

## A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

Eszközjegyzék a részszakmákra

- Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó
- Elektronikus áruvédelmi eszközök
- Mérőeszközök
- Vágóeszközök
- Kódleolvasó
- Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek
- Mobil alkalmazások

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Végrehajtja a pénztár nyitását és zárását.	Ismeri a pénztárgép be- és kikapcsolásának módját, a be- és kijelentkezést, és a zárási folyamatot	Törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Felelősséggel tartozik az átvett fizetőeszközökért.
2	Igény esetén kicseréli a pénztárszalagot, a festékkazettát vagy a festékszalagot.	Tudja, hogy kell a blokknyomtatót ellenőrizni és a szükséges cseréket végrehajtani.	A cserék végrehajtásánál betartja az érintésvédelmi szabályokat.	Önállóan végzi a blokknyomtatóhoz kapcsolódó munkakörébe tartozó feladatokat.
3	Kezeli a pénztárgépet, rögzíti a tranzakciókat. Sztornózza a tévesen blokkolt tételeket.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését.	Precízen végzi a pénztárkezelői munkafolyamatokat.	Önállóan kezeli a pénztárterminál elemeit. Vezetői irányítással végzi a sztornózást.
4	Elszámolja az áru ellenértékét, lebonyolítja a készpénzforgalmat, kezeli a készpénzkímélő fizetési módokat.	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírásokat. Ismeri a POS terminál helyes használatát.	Pontos pénzkezelésre törekszik, betartja a pénzkezelési szabályzat előírásait.	Felelősséggel tartozik a készpénzforgalom helyes lebonyolításáért. Önállóan kezeli a készpénzkímélő fizetési módokhoz tartozó eszközöket.
5	Leméri az áru súlyát, %-os engedményeket rögzít.	Ismeri a vonalkódo olvasó és az elektronikus mérleg használatát.	Törekszik a pontosságra a feladatok elvégzésénél.	Önállóan képes a begyakorolt mérési és adatbeviteli feladatok elvégzésére
6	Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorú számadású bizonylatokat.	Ismeri a vásárolt árukról készült bizonylatokat és tartalmukat.	A számla, nyugta és egyéb szigorú számadású bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat helyességéért.

7	Alkalmazza az áru- és vagyonvédelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyonvédelmi eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyonvédelmi szabályok betartását. Figyelemmel kíséri a szabályok vevők általi betartását.	Áru és vagyonvédelmi veszélyeztettség esetén a biztonsági munkatárstól segítséget kér.
---	--	--	--	--

8	Vevőhöz igazított módon alkalmazza a megtanult kommunikációs technikákat.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció folyamatát és alapszabályait, az alapvető kommunikációs technikákat.	Szem előtt tartja, hogy minden helyzet más kommunikációs stílust, technikát igényel, és a megtanult ismereteket ehhez igazítottan rugalmasan, empaticusan és proaktív módon alkalmazza.	Önállóan dönt a helyzethez igazítottan, hogy milyen stílusban és technikát alkalmazva kommunikál, és felelősséget vállal saját kommunikációs stílusáért.
9	Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartja rendben munkaterületét.

A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Üzleti gyakorlat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgaszervező által összeállított gyakorlati tétel a következő témakörök tanulási eredményeit méri:

**Termékismeret és forgalmazás témakör:** árurendszerek, minőség, fogyasztói érdekvédelem, árufőcsoportok bemutatása, termékkihelyezés, csomagolás, specifikus termékismeret és fogyasztói trendek.

**Pénztárgépkézelés témakör:** pénztárgép működtetése, pénzkezelés szabályai, pénzkezelés bizonylatjai, fizetési eszközök törvényi előírások, a pénztáros elszámoltatása, önkiszolgáló pénztárterminál

Feladatleírás alapján elvégzi az áruforgalmi tevékenységet, szóban bemutatja az elvégzett feladatokat:

- előkészíti használatra a pénztárgépet,
- pénztárt nyit, bejelentkezik,
- rögzít legalább 10 tételt, közben használja az elektronikus mérleget, az áruvédelmi eszközökhöz kapcsolódó berendezéseket, kedvezményt rögzít,
- nyugtát ad,
- kezeli a készpénzt vagy bankkártyaleolvasó berendezést,
- kijelentkezik, pénztár zárást végez, elszámol.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

20 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül:

100%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a munka során alkalmazott tanulási eredmények ismertetése
- feladatutasítás megértése;



- a feladat kivitelezésének minősége, megvalósítás lépéseinek sorrendje;
- gépek, eszközök rendeltetésszerű használata;
- a munka-, tűz-, és balesetvédelmi, környezetvédelmi, és egészségügyi előírásokbetartása;
- kereskedelemben használt alapidokumentumok ismerete, a dokumentumok kezelése;
- kommunikáció minősége a vevőkkel és munkatársakkal;

- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás;
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség

Lehetséges értékelési módszerek:

- gyakorlati munkavégzés;
- szerepjáték és / vagy helyzetgyakorlat.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó
- Elektronikus áruvédelmi eszközök
- Mérőeszközök
- Vágóeszközök
- Kódleolvasó
- Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek
- Mobil alkalmazások

## IV.9. Projekt alapú oktatás

### Projektoktatás

„Valamilyen kihívásra építő, a cél által vezérelt, sikerorientált, eredményesen együtt alkotó tevékenység, mely olyan terméket hoz létre, amelynek az életben valós funkciója van. A projekt egy részt egy probléma megoldása, másrészt azoknak az összefüggéseknek a feltárása, amelyek az adott problémához kapcsolódnak. „(Poór 2007)

- A tanuláshoz nem alanya a gyerek, hanem résztvevője, meghatározó, hogy a tanulási folyamatban jól érezze magát.
- A kíváncsiság, az érdeklődés, a motiváltság, a bizalom, a jókedv, a humor, az érzelmeik használata, a cselekedtetés, a találgatás lehetősége, a tévedés szabadsága, felfedezés, a megtalálás, az alkotás, az együtt munkálkodás öröme, a játékmotívumok és a játék biztosítják ezt a jó érzést.
- A gyerekek megismerik a siker örömét, függetlenül attól, hogy milyen képességekkel rendelkeznek.
- A tanulók személyes érdekeltisége és felelőssége kiemelt szerepet kap.
- A gyermek számára az élethelyzeti tapasztalatok fontosabbak, mint az ismeretanyag, a formális ismeretszerzés helyébe **a tevékenység-központú tanulás** kerül.
- Lehetőség van arra, hogy a gyerekek érdeklődésüknek megfelelően szülőktől, vagy más forrásokból is ismereteket szerezzenek.
- **A projektek mindig tartalmazzák választási lehetőségeket, egyéni ütemet, önállóságot, kreatív megoldási lehetőséget a gyermekeknek, így sajátos differenciálást is elérhetünk általa.**
- Az együttes tevékenység, a kooperálás lehetősége a gyermek szociális kompetenciáiban jelentős fejlődést eredményezhet (elfogadja a másik segítségét, ő maga is képes segíteni,

fejlődik empátiája, toleranciája, önismerete, szociális technikákat tanulhat). A hagyományos iskolai tanulás individualizmusával szemben a projekt közösségfejlesztő hatású.

- A megismerési folyamat az élet természetes komplexitásához igazodik, környezet adekvát. Jó lehetőséget kínál az egészséges (holisztikus) megismerés számára. A projektoktatás fejleszti a divergens gondolkodást.
- A projekt a közvetlen, természetes megismerés módszereinek használatát és technikáinak elsajátítását preferálja.
- A projektoktatás élménypedagógiai szemléletet kíván.
- A pedagógus szerepe is megváltozik, segítő szerepet kell vállalnia, indirekt irányítást alkalmaznia.

### **A projekt lehet:**

- Produktum-orientált, melynek során olyan termék létrehozása a cél, amelynek a valós életben valódi funkciója van.
- Folyamat-orientált, ahol a felvállalt feladatok sikeres végrehajtása, a közös alkotás és eredmény élménye a cél.

## **Cukrász és Cukrász szaktechnikus alapképzésben kidolgozott projektek**

### **Cukrász szakma projekt oktatás**

#### **Projekt 1.**

#### **9c-d osztály**

<b>A projekt témája:</b> <i>Cukrászati alapozó ismeretek</i>	<b>Megnevezése</b> <i>Cukrász leszek, avagy térkép nélkül a műhelyben</i>
<b>Előkészítés</b>	Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatot teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.

	<p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal)</p> <p><b>Információ feldolgozó tevékenységek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olvasott szöveg önálló</li> <li>• feldolgozása.</li> <li>• Olvasott szöveg</li> <li>• feldolgozása</li> <li>• jegyzeteléssel.</li> <li>• Hallott szöveg</li> <li>• feldolgozása</li> <li>• jegyzeteléssel.</li> <li>• Információk önálló</li> <li>• rendszerezése.</li> </ul>
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismerje a cukrász elvárt feladatait</li> <li>➤ A munkahely felépítését</li> <li>➤ Berendezéseit, gépeit , eszközeit azokat ismerje fel</li> <li>➤ Legyen tisztában a gépek biztonságos működtetésével</li> </ul>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése 8 óra</li> <li>➤ Projekt kivitelezése 4 óra</li> </ul>
<b>Tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tisztában van a cukrásztól elvárt feladatokkal</li> <li>➤ Ismeri a munkahely felépítését</li> <li>➤ Berendezéseit, gépeit , eszközeit</li> <li>➤ Előkészíti a berendezéseket, gépeket.</li> <li>➤ Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembe helyezési utasításait.</li> <li>➤ Teljesen önállóan a berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.</li> </ul>
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Megismeri a cukrász szakma feladatkörét</li> <li>➤ A munkahely felépítését</li> <li>➤ Berendezéseit, gépeit , eszközeit</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• meghatározzuk a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység</li> </ul>

	<p>időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• feladat és tevékenységterv elkészítése: projektháló elkészítése, csoportok megalakítása, csoporttevékenységek kijelölése, csoporton belüli feladatok szétosztása, tervezés csoportban.</li> </ul>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• meghatározzuk a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> </ul>
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait. Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</li> </ul>

## Cukrász szakma projekt oktatás

### Projekt 2.

9c-d osztály

<p><b>A projekt témája:</b>  <i>Nyers-anyagok minősége,                      előkészítése                      Élelmiszer-biztonság</i></p>	<p><b>Megnevezése</b>  <i>Miből lesz a sütemény</i></p>
<p><b>Előkészítés</b></p>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal)  <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b>                      Témajavaslat megvitatása.                      Nyersanyag csoportok bemutatása, érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<p><b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét.</li> <li>➤ A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</li> <li>➤ Tisztában van a cukrászati nyersanyagok tárolása minőségre vonatkozó követelményekkel</li> <li>➤ Mérési műveletekkel</li> <li>➤ Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</li> <li>➤ Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</li> </ul>
<p><b>Időtartama</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése 2 óra</li> <li>➤ Projekt kivitelezése 7 óra</li> </ul>
<p><b>Tervezés</b>  <b>Előzetes tervezés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat. Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás helyes alkalmazását és a mérés műveletét</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket. Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<p><b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoporttevékenységek kijelölése,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<p>A projekthez szükséges adatok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <p>Több napos projekt végrehajtásánál naponta meghatározzuk a napi teendőket.</p>
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait. Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</li> </ul>

## Cukrász szakma projekt oktatás

### Projekt 3.

#### 9c-d osztály

<b>A projekt témája:</b>	<b>Megnevezése</b>
<i>Tészták, töltelékek Termékek alakítása, sütése</i>	<i>Sütemények régen és ma, határon innen és túl</i>
<b>Előkészítés</b>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás.(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok bemutatása, érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten</li> <li>➤ A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</li> <li>➤ Tisztában van a cukrászati nyersanyagok tárolása minőségre vonatkozó követelményekkel műveletekkel</li> <li>➤ Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</li> <li>➤ Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</li> <li>➤ A termékekhez tartozó töltelék készítése</li> </ul>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése 3 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 6óra</b></li> <li>➤ <b>Visszacsatolás 3 óra</b></li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p> <p>Bemutadják a hagyományos cukrászat töltelékeit ötvözve az új trendekkel.</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<p>A projekthez szükséges adatok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <p>Több napos projekt végrehajtásánál naponta meghatározzuk a napi teendőket.</p>
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul>



**Cukrász szakma projekt oktatás**

**Projekt 4.**

**9c-d osztály**

<i>A projekt témája:</i>	<i>Megnevezése</i>
<p><b>Töltelék készítés a termékekhez</b> <b>Főzés, keverés, adagolás</b></p>	<p><b>Félkész termékek</b> <b>Munka a konyhában</b></p>
<p><b>Előkészítés</b></p>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatot teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok bemutatása, érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<p><b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</i></li> <li>➤ <i>Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</i></li> <li>➤ <i>Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</i></li> <li>➤ <i>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</i></li> <li>➤ <i>A termékekhez tartozó töltelék készítése</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> </ul>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése</b> <b>6 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 2óra</b></li> <li>➤ <b>Visszacsatolás 1 óra</b></li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</p>

	A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<p>A projekthez szükséges adatok, anyagok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul> <p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>
<b>Bemutatás</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul> <p>Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</p>

Projekt 5.

9c-d osztály

<p><i>A projekt témája:</i></p> <p><b>Cukrászati termékek alakítása</b></p>	<p><i>Megnevezése</i></p> <p><b>Szúrom, tekerem, csavarom</b></p>
<p><b>Előkészítés</b></p>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok bemutatása, érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<p><b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</i></li> <li>➤ <i>Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</i></li> <li>➤ <i>Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</i></li> <li>➤ <i>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</i></li> <li>➤ <i>A termékekhez tartozó töltelék készítése</i></li> <li>➤ <i>Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> </ul>

	A tanulói kreativitás fejlesztése. Késztermék előállítás.
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ráhangelés 2x1 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 2x2óra</b></li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosán kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</p> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p> <p>Mézeskalács készítése , díszítése</p> <p>Babatésztával formázási gyakorlat</p>

<p><b>Tervezet végrehajtása</b></p>	<p>A projekthez szükséges adatok, anyagok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul> <p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>
<p><b>Bemutató</b></p>	<p>A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak</p>
<p><b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul> <p>Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</p>

## Cukrász szakma projekt oktatás

### Projekt 6.

#### 9c-d osztály

<p><b>A projekt témája:</b></p> <p><i>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták</i></p>	<p><b>Megnevezése</b></p> <p><i>Együtt könnyebb Késztermék előállítása</i></p>
<p><b>Előkészítés</b></p>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatot teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal)</p> <p><b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b></p> <p>Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok bemutatása, érezésvizsgálata, mérése</p>
<p><b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</i></li> <li>➤ <i>Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</i></li> <li>➤ <i>Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</i></li> <li>➤ <i>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</i></li> <li>➤ <i>A termékekhez tartozó töltelék készítése</i></li> <li>➤ <i>Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> <li>➤ <i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></li> </ul>

	<i>A tanulói kreativitás fejlesztése. Késztermék előállítás.</i> ( Piskóta tekercs, linzer karika, Néró, tejszínes fánkocská
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ráhangelés 4x3 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 4x3 óra</b></li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosán kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> <li>➤ az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását.</li> <li>➤ Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, a befejező műveleteit a kreatív díszítés alapján.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p><b><i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></b></p> <p>Tészta tafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</p> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p> <p>Készterméket állítanak elő</p> <p>( Piskóta tekercs, linzer karika, néró, tejszínes fánkocská)</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul> <p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett készségekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul>

--	--

**Cukrász szakma projekt oktatás**

**Projekt 7.**

**9c-d osztály**

<b>A projekt témája:</b>	<b>Megnevezése</b>
<b>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták</b>	<b>Tésztakészítés</b>
<b>Előkészítés</b>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>tevékenységek, feladatok Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással Ismeretbővítés szemléltetéssel</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> <li>➤ <i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></li> </ul> <p><i>A tanulói kreativitás fejlesztése. Késztermék előállítás. ( Piskóta tekercs, linzer karika, Néró, tejszínes fánkocska</i></p>
<b>Időtartama</b>	➤ <b>Projekt kivitelezése 4x3 óra</b>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> <li>➤ az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását.</li> <li>➤ Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, a befejező műveleteit a kreatív díszítés alapján.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p><b><i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></b></p> <p>Tészta tésztafeldolgozó, sütő, töltelékészítő, befejező) végez.</p> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p> <p>Készterméket állítanak elő</p> <p>( Piskóta tekercs, linzer karika, néró, tejszínes fánkocská)</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul> <p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, dísz</p> <p><i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.</i></p>
<b>Bemutató</b>	<p>A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak</p>

<p><b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> <li>➤ Az értékelés során figyelembe vesszük a tanuló készségeit , képességeit.</li> </ul>
---	---

### Cukrász szakma projekt oktatás

#### Projekt 8.

#### 9c-d osztály

<p style="text-align: center;"><b>A projekt témája: Befejező műveletek</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Megnevezése Díszítő műveletek</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Előkészítés</b></p>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>tevékenységek, feladatok Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással Ismeretbővítés szemléltetéssel</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok érzékszervi vizsgálata, mérése</p>

<p><b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> </ul> <p><i>A tanulói kreativitás fejlesztése. Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján díszítéseket rajzol, tervez</i></p>
<p><b>Időtartama</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 3x3 óra (9óra)</b></li> </ul>
<p><b>Tervezés</b></p>	
<p><b>Előzetes tervezés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan fogja elkészíteni a dekorációt. projektháló elkészítése,</li> <li>➤ csoportok megalakítása csoporttevékenységek kijelölése csoporton belüli feladatok szétosztása, tervezés csoportban.</li> <li>➤ Cukrászati alpműveleteket végez</li> </ul> <p>Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit</p>
<p><b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p><i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></p> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p>

<p><b>Tervezet végrehajtása</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul> <p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, dísz</p> <p><i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek díszítésének helyes technológiájára.</i></p>
<p><b>Bemutató</b></p>	<p>A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak</p>
<p><b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> <li>➤ Az értékelés során figyelembe vesszük a tanuló késégeit, képességeit.</li> </ul>

## Cukrász szakma projekt oktatás

### Projekt 9.

#### 9c-d osztály

<p style="text-align: center;"><b>A projekt témája:</b> <b>Ismétlés</b> <b>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Megnevezése</b> <b>Meg tudom csinálni</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Előkészítés</b></p>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>tevékenységek, feladatok Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal Ismeretbővítés szemléltetéssel</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<p style="text-align: center;"><b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> <li>➤ <i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></li> </ul> <p><i>A tanulói kreativitás fejlesztése. Késztermék előállítása. ( Piskóta tekercs, linzer karika, Néró, tejszínes fánkocskó)</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>Időtartama</b></p>	<p>➤ <b>Projekt kivitelezése 4x3 óra (12óra)</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Tervezés</b></p>	
<p><b>Előzetes tervezés</b></p>	<p>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges</p>



	<p>anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> <li>➤ az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását.</li> <li>➤ Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, a befejező műveleteit a kreatív díszítés alapján.</li> </ul>
<p><b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p><i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alapsműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></p> <p>Tészta tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkesztő, befejező) végez.</p>

	<p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p> <p>Készterméket állítanak elő</p> <p>( Piskóta tekercs, linzer karika, néró, tejszínes fánkocska)</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul> <p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, dísz</p> <p><i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.</i></p>
<b>Bemutató</b>	<p>A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak</p>
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> <li>➤ Az értékelés során figyelembe vesszük a tanuló késégeit , képességeit.</li> </ul>

Projekt	Olvasott szöveg feldolgozása	Áruiismeret	Eszközhasználat	Gépismert Géphasználat	Előkészítés (nyersanyag kimérése...)	Töltelék készítés	Tésztakészítés	Formázás	Munkaszervezés
1. Cukrászleszek, avagy térkép nélkül a műhelyben	X		X	X					
2. Miből lesz a sütemény	X	X	X	X	X				
3. Sütemények régen és ma, határon innen és túl	X	X							
4. Félkésztermékek Munka a konyhában	X	X	X	X	X	X	X		X
5. Szúrom, tekerem, csavarom	X		X	X	X	X	X	X	
6. Együtt könnyebb sütni. Késztermékek előállítása	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7. Tésztakészítés		X	X	X	X	X	X	X	X
8. Díszítő műveletek	X							X	
9. Meg tudom csinálni	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## Cukrász szaktechnikus projekt oktatás

### Projekt 1.

#### 9 a-b osztály

<b>A projekt témája:</b> <i>Cukrászati alapozó ismeretek</i>	<b>Megnevezése</b> <i>Cukrász leszek, avagy térkép nélkül a műhelyben</i>
<b>Előkészítés</b>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatot teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal)</p> <p><b>Információ feldolgozó tevékenységek</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Olvasott szöveg önálló</li><li>• feldolgozása.</li><li>• Olvasott szöveg</li><li>• feldolgozása</li><li>• jegyzeteléssel.</li><li>• Hallott szöveg</li><li>• feldolgozása</li><li>• jegyzeteléssel.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Információk önálló</li> <li>• rendszerezése.</li> </ul>
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismerje a cukrász elvárt feladatait</li> <li>➤ A munkahely felépítését</li> <li>➤ Berendezéseit, gépeit , eszközeit azokat ismerje fel</li> <li>➤ Legyen tisztában a gépek biztonságos működtetésével</li> </ul>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése 4 óra</li> <li>➤ Projekt kivitelezése 2 óra</li> </ul>
<b>Tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tisztában van a cukrásztól elvárt feladatokkal</li> <li>➤ Ismeri a munkahely felépítését</li> <li>➤ Berendezéseit, gépeit , eszközeit</li> <li>➤ Előkészíti a berendezéseket, gépeket.</li> <li>➤ Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembe helyezési utasításait.</li> <li>➤ Teljesen önállóan a berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.</li> </ul>
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Megismeri a cukrász szakma feladatkörét</li> <li>➤ A munkahely felépítését</li> <li>➤ Berendezéseit, gépeit , eszközeit</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• meghatározzuk a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• feladat és tevékenységterv elkészítése: projektháló elkészítése, csoportok megalakítása, csoporttevékenységek kijelölése, csoporton belüli feladatok szétosztása, tervezés csoportban.</li> </ul>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• meghatározzuk a projekt megvalósítása során mely</li> </ul>

	ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait. Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</li> </ul>

### Cukrász szaktechnikus projekt oktatás

#### Projekt 2.

#### 9 a-b osztály

<b>A projekt témája:</b> <i>Nyers-anyagok minősége, előkészítése Élelmiszer-biztonság</i>	<b>Megnevezése</b> <i>Miből lesz a sütemény</i>
<b>Előkészítés</b>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatot teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása.</p>

	Nyersanyag csoportok bemutatása, érzékszervi vizsgálata, mérése
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét.</li> <li>➤ A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</li> <li>➤ Tisztában van a cukrászati nyersanyagok tárolása minőségre vonatkozó követelményekkel</li> <li>➤ Mérési műveletekkel</li> <li>➤ Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</li> <li>➤ Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</li> </ul>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése</b> <b>2 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 3óra</b></li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosán kiméri a receptben szereplő anyagokat. Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket. Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely</li> </ul>

	<p>ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoporttevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<p>A projekthez szükséges adatok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <p>Több napos projekt végrehajtásánál naponta meghatározzuk a napi teendőket.</p>
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul> <p>Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</p>

### Cukrász szaktechnikus projekt oktatás

#### Projekt 3.

#### 9 a-b osztály

<b>A projekt témája:</b>	<b>Megnevezése</b>
--------------------------	--------------------



<b>Tészták, töltelékek Termékek alakítása, sütése</b>	<b>Sütemények régen és ma, határon innen és túl</b>
<b>Előkészítés</b>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatot teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok bemutatása, érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten</li> <li>➤ A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</li> <li>➤ Tisztában van a cukrászati nyersanyagok tárolása minőségre vonatkozó követelményekkel műveletekkel</li> <li>➤ Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</li> <li>➤ Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</li> <li>➤ Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</li> <li>➤ A termékekhez tartozó töltelék készítése</li> </ul>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése</b> <b>3 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 5óra</b></li> </ul>

	➤ <b>Visszacsatolás 1 óra</b>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosán kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p> <p>Bemutatják a hagyományos cukrászat töltelékeit ötvözve az új trendekkel.</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<p>A projekthez szükséges adatok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <p>Több napos projekt végrehajtásánál naponta meghatározzuk a napi teendőket.</p>
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak

<p><b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul> <p>Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</p>
---	--

### Cukrász szaktechnikus projekt oktatás

#### Projekt 4.

#### 9 a-b osztály

<p style="text-align: center;"><i>A projekt témája:</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Megnevezése</i></p>
<p><i>Töltelékek a termékekhez</i></p>	<p><i>Félkész termékek avagy töltöm a sütit</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>Előkészítés</b></p>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatot teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok bemutatása, érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<p style="text-align: center;"><b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</i></li> <li>➤ <i>Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltásával</i></li> <li>➤ <i>Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a</i></li> </ul>

	<p><i>csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) ismeri</i></li> <li>➤ <i>A termékekhez tartozó töltelék készítését el tudja helyezni a munkafolyamatokban</i></li> <li>➤ <i>Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> </ul>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ráhangolás előzetes ismeretek megszerzése</b> <b>3 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 1óra</b></li> <li>➤ <b>Visszacsatolás 1 óra</b></li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Fel tudja sorolni az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.</p> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<p>A projekthez szükséges adatok, anyagok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul> <p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>
<b>Bemutató</b>	<p>A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak</p>
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul> <p>Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</p>
--	--

## Cukrász szaktechnikus projekt oktatás

### Projekt 5.

#### 9 a-b osztály

<i>A projekt témája:</i>	<i>Megnevezése</i>
<i>Cukrászati termékek alakítása</i>	<i>Szúrom, tekerem, csavarom</i>
<b>Előkészítés</b>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmassá és rendezetté válik.</p> <p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok bemutatása, érezésvizsgálata, mérése</p>
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Tudatos a szerepvállalás, ezáltal minden tag felelősséget tud vállalni a csoportban és a feladatmegoldásban betöltött szerepéért.</i></li> <li>➤ <i>Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> </ul>

	<b>A tanulói kreativitás fejlesztése. Esztétikai érzék fejlesztése.</b>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ráhangelés 2 óra</li> <li>➤ Projekt kivitelezése 2óra</li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosán kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> </ul>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<p>A projekthez szükséges adatok, anyagok begyűjtése, forrásanyagok, információk gyűjtése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul>

	A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> </ul> <p>Tapasztalatainkat a projektnaplóban összegyűjtjük</p>

### Cukrász szaktechnikus projekt oktatás

#### Projekt 6.

#### 9 a-b osztály

<i>A projekt témája:</i>	<i>Megnevezése</i>
<b><i>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták</i></b>	<b><i>Késztermék előállítása...hogyan csináljam</i></b>
<b>Előkészítés</b>	<p>Kooperatív csoportmunka során a csoport tagjai a feladatokat egymással kapcsolatban teremtve oldják meg. A csoportok összetétele heterogén, a csoporton belüli szerepek egyértelműek világosak. Így a csoport munkája tartalmas és rendezetté válik.</p> <p>tevékenységek, feladatok Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal Ismeretbővítés szemléltetéssel</p>



	<p>Bevezetés a témába, ráhangolás,(magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek végzése.</b> Témajavaslat megvitatása. Nyersanyag csoportok érzékszervi vizsgálata, mérése</p>
<b>Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.</i></li> <li>➤ <i>Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés</i></li> <li>➤ <i>A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</i></li> <li>➤ <i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.</i></li> </ul> <p><i>A tanulói kreativitás fejlesztése. Késztermék előállításának memorizálása ( Piskóta tekercs, linzer karika, Néró, tejszínes fánkocská)</i></p>
<b>Időtartama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Projekt előkészítése 3 óra</b></li> <li>➤ <b>Projekt kivitelezése 3 óra</b></li> </ul>
<b>Tervezés</b>	
<b>Előzetes tervezés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit</li> <li>➤ Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.</li> <li>➤ Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.</li> <li>➤ Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.</li> <li>➤ az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését</li> </ul>

	<p>(a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását.</p> <p>➤ Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, a befejező műveleteit a kreatív díszítés alapján.</p>
<b>Feladat és tevékenységterv elkészítése</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározom a projekt megvalósítása során mely ismereteket, készségeket, kompetenciákat akarjuk fejleszteni, megtervezzük a projekttevékenység időbeosztását és meghatározzuk szereplőit</li> <li>• Projektháló elkészítése,</li> <li>• csoportok megalakítása,</li> <li>• csoport tevékenységek kijelölése,</li> <li>• csoporton belüli feladatok szétosztása,</li> <li>• tervezés csoportban.</li> </ul> <p><i>Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan ismerteti termékeket.</i></p> <p>Tészta tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkesztő, befejező) végez.</p> <p>A tanulók ötvözik előzetes ismereteiket a tanultakkal.</p> <p>( Piskóta tekercs, linzer karika, néró, tejszínes fánkocská)</p>
<b>Tervezet végrehajtása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</li> <li>➤ Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal</li> <li>➤ Ismeretbővítés szemléltetéssel</li> </ul>

	<p>A tanulók alkalmazzák az eddig tanultakat. Számot adnak a megszerzett késégekről kompetenciákról.</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, dísz</p> <p><i>Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.</i></p>
<b>Bemutató</b>	A projekt legizgalmasabb része, amikor a csoportok bemutatják az elkészült produktumukat egymásnak
<b>Értékelés, véleményezés, visszacsatolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A projektek esetében az értékelés célja a pozitív megerősítés.</li> <li>➤ Értékeljük a produktum eredményességét, a tanulási folyamatok sikerességét, a csoportok együttműködési képességét.</li> <li>➤ Az értékelést mind a gyerekek, mind a pedagógus elvégzik.</li> <li>➤ Reflektív gyakorlat során mindenki elemzi a projekt során elért sikereit és hiányosságait.</li> <li>➤ Az értékelés során figyelembe vesszük a tanuló késégeit, képességeit.</li> </ul>

Projekt	Olvasott szöveg feldolgozása	Áruiismeret	Nyersanyagok felismerése	Szakmai kifejezések használata, kommunikáció	Kreativitás	Díszítő eszközök használata	Rendszerelés	IKT eszközök használata
1. Cukrász leszek, avagy térkép nélkül a műhelyben	X			X			X	
2. Miből lesz a sütemény	X	X	X	X	X		X	
3. Sütemények régen és ma, határon innen és túl	X			X			X	X
4. Félkész termékek, avagy töltöm a sütit	X	X	X	X	X		X	X
5. Szúrom, tekerem, csavarom	X			X	X	X		
6. Késztermék előállítás, hogyan csináljam	X	X	X	X			X	X

10. évfolyam technikus

Heti 2 óra tanműhelyben

Óra/alk.	Témakör	Projekt	Óra anyaga	Didaktikai feladatok	Tantárgyi kapcs. rendszer.	Nevelési célok	Szükséges eszközök
1.	<b>Cukrászati alapozó ismeretek</b>	<b>1.</b>	Bevezetés, ráhangolás Projekt feladat előkészítése - nyersanyagok - mérés - eszközök	Bevezetés a témába, ráhangolás, (magyarázattal) <b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>		Magatartásformáló (magatartási normák szabályok)	Füzet, toll
2.	<b>Nyersanyagok</b>						

	<b>minősége, előkészítése</b>  <b>8 óra</b>	<b>sütemény</b>	- gépek	Olvasott szöveg önálló feldolgozása. Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel. Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel. Információk önálló rendszerezése.		(alkalmazkodó képesség) Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi betartása	
			Projekt elkészítése Értékelés				
3.	<b>Töltelék készítés a termékekhez</b> <b>Főzés, keverés, adagolás</b>  <b>12 óra</b>	<b>2.</b>  <b>Félkésztermékek</b>  <b>Munka a konyhában</b>	Megadott receptúra alapján nyersanyagok kimérése, előkészítése  Töltelékek készítése:  tejszínkrém, - párizsi krém				
4.			Megadott receptúra alapján nyersanyagok kimérése, előkészítése  Felvert készítése, alakítása	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással		Személyiség formáló (önelemző, értékelő képesség)	
5.			Önálló munka projekt a konyhán				
6.	<b>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták</b>	<b>3.</b>  <b>Együtt könnyebb Késztermék</b>	Linzer karika készítése	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok Ismeretbővítés bemutatással, gyakoroltatással		Személyiség formáló (tevékenység szervezés képesség) Személyiség formáló (önelemző, értékelő képesség)	Füzet, toll Egyéni felszerelés . Mérleg A cukrász kézi szerszámjai
7.			<b>Linzer karika készítése párban</b>				
8.			Piskótatekercs készítése				
9.			<b>Piskótatekercs készítése párban</b>				
10.			Fánkocskatejszínkrémmel				

1 1.	Cukrászati termékek alakítása	előállítás	Fánkocskatejszín krémmel készítve					
1 2.			Néró készítése					
1 3.			Néró készítése párral					
1 4.	Cukrászati termékek alakítása Befejező műveletek	4. Én sütöm a sütit	Linzer karika	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok Ismeretbővítés bemutatással, gyakorlattal Ismeretbővítés szemléltetéssel		Személyiségformáló (tevékenység szervezési képesség)	A cukrász kézi szerszámai	
1 5.			Fánkocskatejszín krémmel készítve					
1 6.			Piskóta tekercs					
1 7.			Néró					
1 8.			Értékelés			Személyiségformáló (önelemző, értékelő képesség)		

Projekt	Olvastott szöveg feldolgozása	Áruismeret	Észköz használat	Gépismeret Géphasználat	Előkészítés	Töltelék készítés	Tesztakés zítés	Formázás	Munkaszervezés
Miből lesz a sütemény	X	X							
Félkész termékek Munka a konyhában	X		X	X	X	X	X	X	
Együtt könnyebb sütni. Késztermék előállítás	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Én sütöm a sütit	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Meg tudom csinálni									

### Vendégtéri szaktechnikus és Pincér- vendégtéri szakember alapképzésben kidolgozott projektek

- I. „Dolgozni csak pontosan, szépen, ahogy a csillag megy az égen,”
- II. Mi ez és mire jó?
- III. Mit, mivel, hogyan?
- IV. A bárpult mögötti világ.
- V. Illik vagy nem illik.
- VI. Magyar konyha, svájci szervíz, angol hidegvér.
- VII. Szárnyát vagy combját?
- VIII. Rázva, nem keverve!”

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

<b>A vendégtéri értékesítés gyakorlat</b>	
<i>Témakörök</i>	<i>Óraszám</i>
Higiénia, munkavédelem	6 óra
Az értékesítés gépei, berendezései	9 óra
Az értékesítés felszerelései	12 óra
A bártender munkaeszközei és használatuk	9 óra

Kommunikáció, viselkedéskultúra	9 óra
A vendégterek és szervizterek előkészítésének alpműveletei	18 óra
Vendégtéri értékesítés	21 óra
Alkoholmentes kevert italok	12 óra
Gyakorlás az ágazati alapvizsga C részére	12 óra
<b>Összesen:</b>	<b>108</b>

### A projektek céljai:

Fő célunk, hogy a tanulóink megismerjék és elsajátítsák az alapterítést, a vendég fogadását, a megfelelő kommunikációt a vendégekkel, a vendégelőtti éttermi munkát és a koktélkészítés tevékenységeit.

#### I. projekt bemutatása

Milyen követelményeknek feleljen meg egy vendégtéri értékesítő szakember

**A projekt címe:** „dolgozni csak pontosan, szépen, ahogy a csillag megy az égen,”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

szakoktató (1 fő)

A „dolgozni csak pontosan, szépen, ahogy a csillag megy az égen,” című projekt anyagának feldolgozása 6 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1-2. óra: Az előkészítő szakasz. Bevezetés-tantárgyi követelmények ismertetése.

3 – 6. óra: A megvalósítás szakasza.

Témakörök:

1. A személyi higiénia.
2. A dolgozókkal szemben támasztott követelmények.
3. Élelmiszer biztonság.
4. Baleseti források.
5. A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok.

Értékelés szakasza. Dokumentáció, megbeszélés.

**A projekt célja:**

Fő célunk, hogy a tanulóink megtanulják, hogy hogyan tudnak munkavégzés közben odafigyelni az egészségük, munkavégző képességük megóvására és a munkakörülmények humanizálására, megelőzve ezzel a munkabaleseteket és a foglalkozással összefüggő megbetegedéseket.



### A projekt feladat és időterve

Tevékenységek bemutatása	Felelős	Résztevők	Módszerek/eszközök berendezések	Időterv
<b>I. Előkészítő szakasz</b>				
Bevezetés-tantárgyi követelmények ismertetése. Nevelési célok: A gyakorlati helyek megismerése. Menekülő útvonalak megtanulása.	Oktató	Oktató, tanulók	Megfigyelés, jegyzetelés, rögzítés különböző érzékelés technikákkal. Kooperatív munka. Füzet, toll	1-2. óra
<b>II. A megvalósítás szakasza</b>				
Témakörök: 1. A személyi higiénia. 2. A dolgozókkal szemben támasztott követelmények. 3. Élelmiszer biztonság. 4. Baleseti források. 5. A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok.  Nevelési célok: Az alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása.	Oktató	Oktató, tanulók	Megfigyelés, jegyzetelés, rögzítés különböző érzékelés technikákkal.  Didaktikai feladatok: <b>Információ feldolgozó tevékenységek</b> Olvasott szöveg önálló feldolgozása. Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel. Füzet, toll	3-6. óra
<b>III. Az értékelés szakasza</b>				

1. A produktumok dokumentálása , értékelés. 2. Élmények, tapasztalatok megbeszélése, következtetések levonása	Oktató, tanulók	Oktató, tanulók	Feladatlap, szituációs feladat.	30-40 perc
---	--------------------	--------------------	---------------------------------	------------

### A projekt várható eredményei:

Arra törekszünk, hogy a tanulók a projekt végére magabiztosan kerüljék el a balesetveszélyes helyzeteket. Tisztában legyenek és alkalmazzák, az iskola és a HACCP által előírt higiéniai, balesetvédelmi és tűzvédelmi előírásokkal. Projektünkben kiemelt szerepet kap a tanulók viselkedéskultúrájának formálása. A megfogalmazott célkitűzésekkel és a hozzájuk rendelt feladatokkal az egységes rendszerben való gondolkodást szeretnénk közvetíteni.

Milyen követelményeknek feleljen meg egy vendégtéri értékesítő szakember	<b>„Dolgozni csak pontosan, szépen, ahogy a csillag megy az égen.”</b>
Előkészítés	Bevezetés-tantárgyi követelmények ismertetése.
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Fő célunk, hogy a tanulóink megtanulják, hogy hogyan tudnak munkavégzés közben odafigyelni az egészségük, munkavégző képességük megóvására és a munkakörülmények humanizálására, megelőzve ezzel a munkabaleseteket és a foglalkozással összefüggő megbetegedéseket.
Időtartama	6 óra
Tervezés	Tanmenet elkészítése
Előzetes tervezés	Segédanyagok összegyűjtése
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Feladatlapok kidolgozása
Tervezet végrehajtása	1. A személyi higiénia. 2. A dolgozókkal szemben támasztott követelmények.

	3. Élelmiszer biztonság. 4. Baleseti források. 5. A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok
Bemutató	Feladatlap, szituációs feladat.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Feladatlap értékelése, dokumentálás, megbeszélés

## II. projekt bemutatása

**A projekt címe:** „Mi ez és mire jó?”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

szakoktató (1 fő)

A „Mi ez és mire jó?” című projekt anyagának feldolgozása 9 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1-3. óra: Az előkészítő szakasz: az alapfogalmak megismerése:

- üzem, üzlet, bolt.
- A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei, jellemzőik.
- A termelő és az értékesítő tér részei.

4 -9. óra: A megvalósítás szakasz:

1. A termelés gépei berendezései
2. Az értékesítés gépei, berendezései
  - pultok
  - hűtők
  - italkészítő berendezések
  - bútorok
  - éttermi kocsik
  - pénztárgép, pincérgép, nyomtatók, számlázó programok

Értékelés szakasza. Dokumentáció, megbeszélés.

**A projekt célja:**

Fő célunk, hogy a tanulóink megismerjék, a vendéglátó üzletek általános gépeit és berendezéseit és elsajátítsák azok alapszintű használatát.

**A projekt feladat és időterve**

<b>Tevékenységek bemutatása</b>	<b>Felelős</b>	<b>Résztevők</b>	<b>Módszerek/eszközök berendezések</b>	<b>Időterv</b>
<b>I. Előkészítő szakasz</b>				
Az alapfogalmak megismerése <ul style="list-style-type: none"> <li>• üzem, üzlet, bolt.</li> <li>• A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei, jellemzőik.</li> <li>• A termelő és az értékesítő tér részei.</li> </ul>	Oktató	Oktató, tanulók	Ismeretbővítés Vázlatkészítés Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Füzet, toll	1-3. óra
<b>II. A megvalósítás szakasza</b>				
1. A termelés gépei berendezései 2. Az értékesítés gépei, berendezései: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pultok</li> <li>• hűtők</li> <li>• italkészítő berendezések</li> <li>• bútorok</li> <li>• éttermi kocsik</li> <li>• pénztárgép, pincérgép, nyomtatók, számlázó programok</li> </ul>	Oktató	Oktató, tanulók	Megfigyelés, jegyzetelés, rögzítés különböző érzékelés technikákkal.  Didaktikai feladatok: <b>Információ feldolgozó tevékenységek</b> Olvasott szöveg önálló feldolgozása. PPT feldolgozása jegyzeteléssel.  Számítógép +kivetítő Füzet, toll	4-9. óra
<b>III. Az értékelés szakasza</b>				

1. A produktumok dokumentálása, értékelés. 2. Élmények, tapasztalatok megbeszélése, következtetések levonása	Oktató, tanulók	Oktató, tanulók	Tesztfeladat megoldása	30-40 perc
---	-----------------	-----------------	------------------------	------------

### A projekt várható eredményei:

Arra törekszünk, hogy a tanulók a projekt végére magabiztosan ismerjék és rendeltetésszerűen használják az értékesítés gépeit és berendezéseit. Tisztában legyenek és alkalmazzák, a gépekkel és berendezésekkel kapcsolatos, az iskola és a gyártók által előírt, higiéniai és balesetvédelmi előírásokat. Projektünkben kiemelt szerepet kap a tanulók viselkedéskultúrájának formálása. A megfogalmazott célkitűzésekkel és a hozzájuk rendelt feladatokkal az egységes rendszerben való gondolkodást szeretnénk közvetíteni.

A vendéglátó üzlet gépei és berendezései.	„Mi ez és mire jó?”
Előkészítés	Az alapfogalmak megismerése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Fő célunk, hogy a tanulóink megismerjék, a vendéglátó üzletek általános gépeit és berendezéseit és elsajátítsák azok alapszintű használatát.
Időtartama	9 óra
Tervezés	Tanmenet elkészítése
Előzetes tervezés	Segédanyagok összegyűjtése
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Feladatlapok kidolgozása
Tervezet végrehajtása	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A termelés gépei berendezései</li> <li>2. Az értékesítés gépei, berendezései: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pultok</li> <li>• hűtők</li> <li>• italkészítő berendezések</li> <li>• bútorok</li> <li>• éttermi kocsik</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pénztárgép, pincérgép, nyomtatók, számlázó programok</li> </ul>
Bemutató	Feladatlap, szituációs feladat.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Feladatlap értékelése, dokumentálás, megbeszélés

### III. projekt bemutatása

Eszközismeret.

**A projekt címe:** „Mit, mivel, hogyan?”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

szakoktató (1 fő)

A „Mit, mivel, hogyan?” című projekt anyagának feldolgozása 12 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1-3. óra: Az előkészítő szakasz:

Eszközök, gépek előkészítése, üzembe helyezése.

4-12. óra: A megvalósítás szakasz:

Első rész: evőeszközök, szervizeszközök:

- Tálak, tálalóedények
- Tányérok
- Csészék, aljak, kelyhek
- Kannák, kancsók
- Poharak
- Ételekhez használt segédeszközök
- Italokhoz használt segédeszközök

Második rész: Az eszközök használata

- Tálca használata.

- Felszolgálókendő használata.
- Tányér összefogási módszerek.
- Evőeszköz megfogása, szállítása.
- Pohár megfogása, szállítása.
- Tálalóeszközök megfogása, szállítása.
- Tálak megfogása, szállítása.

Értékelés szakasza. Dokumentáció, megbeszélés.

### A projekt célja:

Fő célunk, hogy a tanulóink megismerjék, a vendéglátó üzletek általános eszközeit és elsajátítsák azok alapszintű használatát.

### A projekt feladat és időterve

Tevékenységek bemutatása	Felelős	Résztevők	Módszerek/eszközök berendezések	Időterv
<b>I. Előkészítő szakasz</b>				
Eszközök, gépek előkészítése, üzembe helyezése	Oktató	Oktató, tanulók	Ismeretbővítés Vázlatkészítés Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel <b>Üzemeltetési tevékenységek körében</b> Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről  Füzet, toll	1-3. óra
<b>II. A megvalósítás szakasza</b>				
	Oktató	Oktató, tanulók		

<p>Első rész: evőeszközök, szervizeszközök megismerése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tálak, tálalóedények</li> <li>• Tányérok</li> <li>• Csészék, aljak, kelyhek</li> <li>• Kannák, kancsók</li> <li>• Poharak</li> <li>• Ételekhez használt segédeszközök</li> <li>• Italokhoz használt segédeszközök</li> </ul> <p>Második rész: Az eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tálca használata</li> <li>• Felszolgálókendő</li> <li>• Tányér</li> <li>• Evőeszköz</li> <li>• Pohár</li> <li>• Tálalóeszközök</li> <li>• Tálak</li> </ul>			<p>Megfigyelés, rögzítés különböző érzékelés technikákkal. Didaktikai feladatok: <b>Információ feldolgozó tevékenységek</b> Olvasott szöveg önálló feldolgozása. PPT feldolgozása jegyzeteléssel. <b>Vizsgálati tevékenységek körében</b> Technológiai próbák végzése</p> <p><b>Gyakorlati munkavégzés körében</b> Árutermelő szakmai munkatevékenység Műveletek gyakorlása Munkamegfigyelés adott szempontok alapján</p> <p>Számítógép +kivetítő Füzet, toll</p>	4-12. óra
<b>III. Az értékelés szakasza</b>				
<p><b>1.</b> A produktumok dokumentálása, értékelés. <b>2.</b> Élmények, tapasztalatok megbeszélése, következtetések levonása</p>	Oktató, tanuló	Oktató, tanuló	Teszt és interaktív feladat megoldása	30-40 perc

#### A projekt várható eredményei:

Arra törekszünk, hogy a tanulók a projekt végére magabiztosan ismerjék és rendeltetésszerűen használják az értékesítés eszközeit. Tisztában legyenek és alkalmazzák, az eszközökkel kapcsolatos, az iskola és a gyártók által előírt, higiéniai és balesetvédelmi előírásokat. Projektünkben kiemelt szerepet kap a tanulók viselkedéskultúrájának formálása. A megfogalmazott célkitűzésekkel és a hozzájuk rendelt feladatokkal az egységes rendszerben való gondolkodást szeretnénk közvetíteni.



Eszközismeret.	„Mit, mivel, hogyan?”
Előkészítés	Az alapfogalmak megismerése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Fő célunk, hogy a tanulóink megismerjék, a vendéglátó üzletek általános eszközeit és elsajátítsák azok alapszintű használatát.
Időtartama	12 óra
Tervezés	Tanmenet elkészítése
Előzetes tervezés	Segédanyagok összegyűjtése
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Feladatlapok kidolgozása
Tervezet végrehajtása	Eszközök, gépek előkészítése, üzembe helyezése Első rész: evőeszközök, szervizeszközök megismerése.  Második rész: Az eszközök használata
Bemutató	Feladatlap, szituációs feladat.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Feladatlap értékelése, dokumentálás, megbeszélés

IV. projekt bemutatása  
A bártender munkaeszközei és használatuk.

**A projekt címe:** „A bárpult mögötti világ”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

szakoktató (1 fő)

„A bárpult mögötti világ” című projekt anyagának feldolgozása 9 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1. óra: A bár elhelyezése a vendégtérben. A bár felszerelése – jegyzetelés, lényegkiemelés

2 – 3. óra A kevert italokhoz használt eszközök bemutatása, használatuk megismerése.

Az eszközök előkészítése, használata, a négy koktél receptúrájának megismerése – tapasztalati úton történő ismeretszerzés, jegyzetelés.

4 – 5 – 6. óra: Lucky Driver, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Shirley Temple Koktélok készítéséhez szükséges eszközök és alapanyagok előkészítése receptúrájának ismertetése.

– kész munkadarab bemutatása

7 -8 -9. óra: Dokumentáció, megbeszélés.

### A projekt célja:

Fő célunk, hogy tanulóink megismerjék a báreszközöket, használatukat, továbbá a négy koktél alapanyagait, a készítésükhöz szükséges eszközöket és önállóan előkészüljenek a koktélok elkészítéséhez.

### A projekt feladat és időterve

<b>Tevékenység</b> (melyekből felépül és megvalósul a projekt)	<b>Felelős</b>	<b>Résztvevők</b>	<b>Módszerek/eszközök berendezések</b>	<b>Időterv</b> (mennyi időre tervezett a projekt)
<b><u>Előkészítő szakasz:</u></b> Célkitűzés: koktélokot fogunk készíteni.	oktató	oktató, tanulók	Frontális munka. számítógép, kivetítő Jegyzetelés, jegyzetek összehasonlítása	1 óra
<b><u>Ráhangolás:</u></b> A koktélok történetének megismerése. Báreszközök és használatuk.	oktató	tanulók	megfigyelés, csoportmunka, báreszközök	2 óra

<b><u>Megvalósító szakasz</u></b>	oktató	tanulók	Csoportmunka, egyéni munka,  Alapanyagok Díszítő anyagok Báreszközök	3óra
Báreszközök használata, kockétkészítési módok. Technikák trükkök. Díszítések. Kockétkészítés instrukciók alapján.				

<b><u>Megvalósító szakasz</u></b>	oktató	tanulók	Egyéni munka  Alapanyagok Díszítő anyagok Báreszközök	3 óra
Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján kevert italok készítése				

<b><u>Értékelés:</u></b>	oktató	tanulók	Megbeszélés, Csoportmunka,  Papír, íróeszközök, számítógépek,	3 óra
Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás				

### **A projekt várható eredményei:**

A helyi tantervünk szellemében a tapasztalatszerzésen, tanulói tevékenységeken alapuló tanulást, képességfejlesztést, szemléletformálást tartjuk fontosnak, mely a játékos kedv megőrzésével, a felfedezés örömeivel párosul.

Projektünkben kiemelt szerepet kap a tanulók viselkedéskultúrájának formálása. A megfogalmazott célkitűzésekkel és a hozzájuk rendelt feladatokkal az egységes rendszerben való gondolkodást szeretnénk közvetíteni. A programok valódi problémák feltárására épülnek, így azok a problémamegoldó, konfliktuskezelő technikák gyakorlására is alkalmasak. Arra törekszünk, hogy a tanulók a projekt végére magabiztosan felismerjék a báreszközöket és alapanyagokat.

A folyamatosan formálódó jó közösség, a felelősségteljesebb gondolkodás alakulása, az eredeti gondolatok születése és vállalása, a bátor kapcsolatteremtés készségének és képességének erősödése, az osztálytársakkal való harmonikus viszony igénye, s a tanuláshoz fűződő pozitív hozzáállás mind bizonyítéka lehet azon tanulásszervezési módok létjogosultságára, melynek kitűnő színtere az iskola tanterme.

<b>A bártender munkaeszközei és használatuk.</b>	<b>„A bárpult mögötti világ”</b>
Előkészítés	A bár elhelyezése a vendégtérben. A bár felszerelése – jegyzetelés, lényegkiemelés
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Fő célunk, hogy tanulóink megismerjék a báreszközöket, használatukat, továbbá a négy koktél alapanyagait, a készítésükhöz szükséges eszközöket.
Időtartama	9 óra
Tervezés	Bárfelszerelések előkészítése.
Előzetes tervezés	A kevert italokhoz használt eszközök, poharak bemutatása.
Feladat és tevékenységterv előkészítése	A kevert italokhoz használt eszközök használatának megismerése.
Tervezet végrehajtása	Lucky Driver, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Shirley Temple Koktélok készítéséhez szükséges eszközök és alapanyagok előkészítése.

Bemutató	A négy koktél receptúrájának ismertetése.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás.

## V. projekt bemutatása

Etikett és protokoll ismeretek.

**A projekt címe:** „Illik vagy nem illik.”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

szakoktató (1 fő)

A „Illik vagy nem illik” című projekt anyagának feldolgozása 9 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1-3. óra: Az előkészítő szakasz:

Alapfogalmak megismerése, alkalmazása: Protokoll, etikett.

4-9. óra: A megvalósítás szakasz:

- A pincérekkel szemben támasztott követelmények.
- Az értékesítés személyi feltételei.
- Kommunikáció a vendéggel.
- Vendégtípusok.
- Vendég panaszok kezelése.

Értékelés szakasza. Dokumentáció, megbeszélés.

**A projekt célja:**

Fő célunk, hogy a tanulóink megismerjék és elsajátítsák, hogy egy pincérnek hogyan kell viselkednie. Mottónk: „Amelyik pincér nem tud mosolyogni, jobban tette volna, ha vendégnek születik” ( Gundel Károly)

### A projekt feladat és időterve

<b>Tevékenységek bemutatása</b>	<b>Felelős</b>	<b>Résztvevők</b>	<b>Módszerek/eszközök berendezések</b>	<b>Időterv</b>
<b>I. Előkészítő szakasz</b>				
Alapfogalmak megismerése, alkalmazása: Protokoll, etikett.	Oktató	Oktató, tanulók	Ismeretbővítés Vázlatkészítés Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel  Füzet, toll	1-3. óra
<b>II. A megvalósítás szakasza</b>				
A pincérekkel szemben támasztott követelmények. Az értékesítés személyi feltételei. Kommunikáció a vendéggel. Vendégtípusok. Vendég panaszok kezelése.	Oktató	Oktató, tanulók	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b> Olvasott szöveg önálló feldolgozása. <b>Szolgáltatási tevékenységek körében</b> Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással.  Számítógép +kivetítő Füzet, toll	4-9. óra
<b>III. Az értékelés szakasza</b>				

1. A produktumok dokumentálása, értékelés. 2. Élmények, tapasztalatok megbeszélése, következtetések levonása	Oktató, tanulók	Oktató, tanulók	Teszt és interaktív feladat megoldása	30-40 perc
---	-----------------	-----------------	---------------------------------------	------------

#### A projekt várható eredményei:

Arra törekszünk, hogy a tanulók a projekt végére magabiztosan ismerjék és rendeltetésszerűen használják a protokoll és az etikett szabályait.

Projektünkben kiemelt szerepet kap a tanulók viselkedéskultúrájának formálása. Ez a hivatás sok konfliktussal jár, tehát legyen türelmes, toleráns, empátikus. A megfogalmazott célkitűzésekkel és a hozzájuk rendelt feladatokkal az egységes rendszerben való gondolkodást szeretnénk közvetíteni.

Etikett és protokoll ismeretek.	„Illik vagy nem illik.”
Előkészítés	Az alapfogalmak megismerése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Fő célunk, hogy a tanulóink megismerjék és elsajátítsák, hogy egy pincérnek hogyan kell viselkednie.
Időtartama	9 óra
Tervezés	Tanmenet elkészítése
Előzetes tervezés	Segédanyagok összegyűjtése
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Feladatlapok kidolgozása
Tervezet végrehajtása	A pincérekkel szemben támasztott követelmények. Az értékesítés személyi feltételei. Kommunikáció a vendéggel. Vendégtípusok. Vendég panaszok kezelése.
Bemutató	Feladatlap, szituációs feladat.

Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Feladatlap értékelése, dokumentálás, megbeszélés
---	--

## VI. projekt bemutatása

A vendégterek és szervizterek előkészítésének alpműveletei.

**A projekt címe:** „Magyar konyha, svájci szervíz, angol hidegvér!”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

oktató (1 fő)

A „*Magyar konyha, svájci szervíz, angol hidegvér!*” című projekt anyagának feldolgozása 18 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1. óra: Teríték módját befolyásoló tényezők. A terítés általános szabályai – jegyzetelés, lényegkiemelés.

2 – 3. óra: Terítés menete. Az eszközök előkészítése, egyszerű és különleges evőeszközök használata – tapasztalati úton történő ismeretszerzés, jegyzetelés.

4 – 5 – 6. óra: Az egyszerű alapteríték bemutatása és gyakorlása. – egyéni és csoport munka.

7 -8 -9. óra: Pohárfajták, poharak helyének meghatározása a terítéken. – jegyzetelés, csoportmunkában gyakorlás.



10 - 11 -12.óra: Az eddigiek gyakorlása. -egyéni munka.

13 - 14 -15.óra: Az előzetesen begyakoroltak alapján egy éttermi asztal megterítése két főre.

– kész munkadarab bemutatása

16 -17 - 18.óra: Tapasztalatok megbeszélése. Értékelés. Dokumentálás.

### A projekt célja:

Fő célunk, hogy tanulóink önállóan megterítsenek egy éttermi asztalt két főre alapterítéssel. Megtanulják a helyes tálcahasználatot és tányérfogást.

### A projekt feladat és időterve

<b>Tevékenység</b> (melyekből felépül és megvalósul a projekt)	<b>Felelős</b>	<b>Résztevők</b>	<b>Módszerek/eszközök</b> <b>berendezések</b>	<b>Időterv</b>
<b><u>Előkészítő szakasz:</u></b> Célkitűzés: megterítünk egy éttermi asztalt két főre.	oktató	oktató, tanulók	Frontális munka. Számítógép, kivetítő jegyzetelés, jegyzetek összehasonlítása	1 óra

<b><u>Ráhangelés:</u></b> Éttermi eszközök bemutatása. Terítés menetének megbeszélése.	oktató	tanulók	Megfigyelés, Csoportmunka, Éttermi eszközök.	2 óra
<b><u>Megvalósító szakasz</u></b> Tányérfogás, tálcahasználat, abroszolás gyakorlása. Pohárfajták megismerése, helyük a terítéken. Terítés menetének gyakorlása. Szalvéta hajtogatási technikák.	oktató	tanulók	Csoportmunka, egyéni munka. Éttermi eszközök.	9 óra
<b><u>Megvalósító szakasz</u></b> Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, éttermi terítés megvalósítása.	oktató	tanulók	Egyéni munka Éttermi eszközök	3 óra
<b><u>Értékelés:</u></b> Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás. Értékelés.	oktató	tanulók	Megbeszélés, Csoportmunka, Papír, íróeszközök, számítógépek.	3 óra

### **A projekt várható eredményei:**

A helyi tantervünk szellemében a tapasztalatszerzésen, tanulói tevékenységeken alapuló tanulást, tartjuk fontosnak, mely a játékos kedv megőrzésével, a felfedezés örömeivel párosul. Projektünkben kiemelt szerepet kap a tanulók viselkedéskultúrájának formálása. Egy vendégtéri szakember nagy felelősséggel tartozik azért, hogy jó kép alakuljon ki az étteremről, ahol dolgozik. Arra kell törekednie, hogy megfeleljen vendégük minden igényének. Az igényeket először azonosítani kell, majd tájékoztatni a vendégeket; tanácsokkal kell ellátni őket

vagy meg kell erősíteni választásukat. Így ez a szakma jó megfigyelői képességeket, gyors következtetési- és kapcsolatteremtési képességeket kíván. Arra törekszünk, hogy tanulóink a projekt végére tisztában legyenek a terítés menetével és önállóan megterítsenek egy éttermi asztalt két főre.

Ez a hivatás konfliktuskockázattal jár, tehát legyen türelmes, toleráns, megértő és legyen jó az önkontrollja.

<b>A vendégterek és szervizterek előkészítésének alapszervezetei.</b>	<b>„Magyar konyha, svájci szervíz, angol hidegvér!”</b>
Előkészítés	Teríték módját befolyásoló tényezők.
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Fő célunk, hogy tanulóink önállóan megterítsenek egy éttermi asztalt két főre alapterítéssel. Megtanulják a helyes tálcahasználatot és tányérfogást.
Időtartama	18 óra
Tervezés	A terítés általános szabályai
Előzetes tervezés	Az eszközök előkészítése, egyszerű és különleges evőeszközök használata
Feladat és tevékenységterv előkészítése	Az egyszerű alapteríték bemutatása és gyakorlása. Pohárfajták, poharak helyének meghatározása a terítéken.
Tervezet végrehajtása	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, éttermi terítés megvalósítása.
Bemutató	Az éttermi terítés bemutatása.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás.

VII. projekt bemutatása  
Vendégtéri értékesítés.

**A projekt címe:** „Szárnyát vagy combját?”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

oktató (1 fő)

A „*Szárnyát vagy combját?*” című projekt anyagának feldolgozása 21 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1. óra: Az italok felszolgálásának általános szabályai, – jegyzetelés, lényegkiemelés

2 – 3. óra: Rendelés felvétel. Tálca használat. Gyakorlás – tapasztalati úton történő ismeretszerzés

4. óra: Tányérok összefogása – tapasztalati úton történő ismeretszerzés

5 – 6. óra: Vendégfogadás. Rendelés felvétel. Tányérfogás gyakorlása.  
– tapasztalati úton történő ismeretszerzés

7– 8 – 9. óra: Vendég előtti ételkészítés, ásványvíz felszolgálás gyakorlása, instrukciók alapján  
– tapasztalati úton történő ismeretszerzés

10- 11 -12. óra: Vendég előtti ételkészítés, ásványvíz felszolgálás gyakorlása, instrukciók alapján.  
– tapasztalati úton történő ismeretszerzés

13 – 14 – 15.óra: Vendég előtti ételkészítés, ásványvíz felszolgálás gyakorlása, instrukciók alapján.  
– tapasztalati úton történő ismeretszerzés

16 – 17 – 18.óra: Önálló munka. A vizsgadarab bemutatása.

19 – 20 - 21.óra: Megbeszélés, értékelés, dokumentálás

#### **A projekt célja:**

Fő célunk, hogy tanulóink ásványvizet szolgáljanak fel vendégeiknek és ételt készítsenek a vendégek asztalánál.

Megismerjék a tálcahasználatot, a helyes tányérfogást valamint tisztában legyenek a felszolgálás menetével.

#### **A projekt feladat és időterve**

<b>Tevékenység</b> (melyekből felépül és megvalósul a projekt)	<b>Felelős</b>	<b>Résztevők</b>	<b>Módszerek/eszközök berendezések</b>	<b>Időterv</b> (mennyi időre tervezett a projekt)
<b><u>Előkészítő szakasz:</u></b>  <b><u>Célkitűzés:</u></b> Ételt fogunk készíteni a vendégek asztalánál.	oktató	oktató, tanulók	Frontális munka. számítógép, kivetítő  Jegyzetelés, jegyzetek összehasonlítása	1 óra
<b><u>Ráhangelés:</u></b>  Tányérfogás, rendelés felvétel gyakorlása.	oktató	tanulók	megfigyelés, csoportmunka,	2 óra

<b><u>Megvalósító szakasz</u></b>  Vendég előtti ételkészítés irányítással. Lerámolás gyakorlása.	oktató	tanulók	Csoportmunka, egyéni munka,  Tapasztalati úton történő ismeretszerzés  Éttermi eszközök	3óra
---	--------	---------	---	------

<b><u>Megvalósító szakasz</u></b>  Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján kevert italok készítése	oktató	tanulók	Egyéni munka,  Tanult ismeretek hasznosítása  Éttermi eszközök	3 óra
--	--------	---------	--	-------

<b><u>Értékelés:</u></b>  Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás  Értékelés	oktató	tanulók	Megbeszélés, Csoportmunka,  Papír, íróeszközök, számítógépek,	3 óra
--	--------	---------	---	-------

**A projekt várható eredményei:**

A projekt végére képesek legyenek egy ételt a vendégek asztalánál elkészíteni.

<b>Vendégtéri értékesítés.</b>	<b>„Szárnyát vagy combját?”</b>
Előkészítés	Tányérok összefogása – tapasztalati úton történő ismeretszerzés
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Fő célunk, hogy tanulóink megismerjék a tálcahasználatot, a helyes tányérfogást valamint tisztában legyenek a felszolgálás menetével. Ásványvizet szolgáljanak fel. Ételt készítsenek a vendégek asztalánál.
Időtartama	21 óra
Tervezés	Felszolgálás menetének ismertetése
Előzetes tervezés	Tányérfogás, felszolgálás menetének gyakorlása.
Feladat és tevékenységterv előkészítése	Vendég előtti ételkészítés, ásványvíz felszolgálás gyakorlása, instrukciók alapján.
Tervezet végrehajtása	Ásványvíz felszolgálása.
Bemutató	Vendég előtti ételkészítés önállóan.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás.

VIII. projekt bemutatása  
Alkoholmentes kevert italok.

**A projekt címe:** „Rázva, nem keverve!”

**A projektben résztvevők köre, száma:**

tanulók (6 fő)

szakoktató (1 fő)

Az „Rázva, nem keverve!” című projekt anyagának feldolgozása 12 órát igényel.

**A középpontban az alábbi témák, illetőleg tevékenységek állnak.**

1. óra: A koktélok története – jegyzetelés, lényegkiemelés

2 – 3. óra: Koktélkészítési módok. Technikák trükkök.

– tapasztalati úton történő ismeretszerzés

4 – 5 – 6. óra Lucky Driver, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Shirley Temple koktélok elkészítése irányítással.

7 -8 -9. óra: Az előzetesen begyakorolt koktélok elkészítése önállóan.

– kész munkadarab bemutatása

10 – 11 – 12. óra: Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás. Értékelés.

### A projekt célja:

Fő célunk, hogy tanulóink adott receptúra alapján önállóan készítsenek kevert italokat a vendégeknek.

Fontosnak tartjuk továbbá tanulóink kommunikációjának, viselkedéskultúrájának formálását, mely célkitűzések e program keretében eredményesen megvalósíthatók.

### A projekt feladat és időterve

<b>Tevékenység</b> (melyekből felépül és megvalósul a projekt)	<b>Felelős</b>	<b>Résztevők</b>	<b>Módszerek/eszközök berendezések</b>	<b>Időterv</b> (mennyi időre tervezett a projekt)
<b><u>Előkészítő szakasz:</u></b> Célkitűzés: koktélok fogunk készíteni	oktató	oktató, tanulók	Frontális munka. számítógép, kivetítő Jegyzetelés, jegyzetek összehasonlítása	1 óra
<b><u>Ráhangelés:</u></b> A koktélok történetének megismerése.	oktató	tanulók	megfigyelés, csoportmunka, báreszközök	2 óra

<b><u>Megvalósító szakasz</u></b>				
Báreszközök használata, koktéلكészítési módok. Technikák trükkök. Díszítések. Kevert ital készítése instrukciók alapján.	oktató	tanulók	Csoportmunka, egyéni munka,  Alapanyagok Díszítő anyagok Báreszközök	3óra

<b><u>Megvalósító szakasz</u></b>				
Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján kevert italok készítése	oktató	tanulók	Egyéni munka  Alapanyagok Díszítő anyagok Báreszközök	3 óra

<b><u>Értékelés:</u></b>				
Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás	oktató	tanulók	Megbeszélés, Csoportmunka,  Papír, íróeszközök, számítógépek,	3 óra

### **A projekt várható eredményei:**

A helyi tantervünk szellemében a tapasztalatszerzésen, tanulói tevékenységeken alapuló tanulást, képességfejlesztést, szemléletformálást tartjuk fontosnak, mely a játékos kedv megőrzésével, a felfedezés örömeivel párosul.

A megfogalmazott célkitűzésekkel és a hozzájuk rendelt feladatokkal az egységes rendszerben való gondolkodást szeretnénk közvetíteni. A programok valódi problémák feltárására épülnek, így azok a problémamegoldó, konfliktuskezelő technikák gyakorlására is alkalmasak. Arra törekszünk, hogy a tanulók a projekt végére a négy kiválasztott koktélt önállóan elkészítsék.



<b>Alkoholmentes kevert italok.</b>	<b>„Rázva, nem keverve!”</b>
Előkészítés	A koktélok története – jegyzetelés, lényegkiemelés
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Alkoholmentes koktélokot fogunk készíteni
Időtartama	12 óra
Tervezés	Koktélkészítési módok. Technikák trükkök. - tapasztalati úton történő ismeretszerzés
Előzetes tervezés	Lucky Driver, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Shirley Temple koktélok ismertetése
Feladat és tevékenységterv előkészítése	Lucky Driver, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Shirley Temple koktélok elkészítése irányítással.
Tervezet végrehajtása	Lucky Driver, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Shirley Temple koktélok elkészítése önállóan.
Bemutató	A koktélok bemutatása
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Tapasztalatok megbeszélése. Dokumentálás.

### **A projektek várható eredményei:**

A helyi tantervünk szellemében a tapasztalatszerzésen, tanulói tevékenységeken alapuló tanulást, képességfejlesztést, szemléletformálást tartjuk fontosnak, mely a játékos kedv megőrzésével, a felfedezés örömeivel párosul.

Projektünkben kiemelt szerepet kap a tanulók viselkedéskultúrájának formálása. A megfogalmazott célkitűzésekkel és a hozzájuk rendelt feladatokkal az egységes rendszerben való gondolkodást szeretnénk közvetíteni. A projekt valódi problémák feltárására épül. Arra törekszünk, hogy tanulóink ne csak szemlélői legyenek a történéseknek, hanem szereplői, rendezői, átélői is. A projektek végére képesek legyenek:

- Egy éttermi asztal két főre, alapterítéssel megteríteni.
- A svájci szervízt magabiztosan alkalmazza.
- Kevert italt készíteni.
- A vendég asztalánál ételt készíteni.

- Megfelelően kommunikáljanak a vendéggel.

Fontos, hogy a vendégtéri szakember különleges feladatokat is el tudjon látni. Mert ha a vendégek vagy vendégcsoportok rendelése szerint bizonyos ételek elkészítését az asztalnál kell befejezni, akkor a pincér öntetet kever, flambíroz vagy épp húst szeletel. Hasonlóképp érteni kell az ételek-italok párosításához is. Mindenképpen tudnia kell, hogy melyik ételhez melyik italt javasolt ajánlani.

Különböző képességeket szükséges fejleszteni:

- az ételek felszolgálásához ügyességre és egyensúlyérzékre,
- a rendelés felvételéhez jó memóriára,
- a vendégekhez kapcsolatteremtő képességre és magabiztosságra van szükségük.

### A feldolgozandó tananyag és a projektek kapcsolata

	Higiénia, munkavédelem	Gép és eszközhasználat	Eszközismeret	Alapanyag ismeret	Kommunikáció	Előkészítő műveletek	Értékesítés
1. Projekt	x		x				
2. Projekt	x	x					
3. Projekt	x	x	x				
4. Projekt	x	x	x	x		x	x
5. Projekt					x		
6. Projekt	x	x	x			x	
7. Projekt	x			x	x	x	x
8. Projekt	x	x	x	x	x	x	x

### 9. Technikum évfolyam

Óra	Témakör	Projekt	Óra anyaga
1.	<b>Higiénia, munkavédelem (8 óra)</b>		Bevezetés-tantárgyi követelmények
2.			A személyi higiénia
3.			A dolgozókkal szemben támasztott követelmények
4.			Élelmiszer biztonság
5.			Baleseti források

6.		<b>Milyen követelményeknek feleljen meg egy vendégtéri értékesítő szakember</b>	A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok
7.	<b>Összefoglalás- Projekt feladatok kiosztása</b>		
8.	<b>Projekt bemutatása, értékelése</b>		
9.	<b>Az értékesítés gépei, berendezései (7 óra)</b>	<b>A vendéglátó üzlet megtervezése</b>	A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei
10.			Az értékesítőtér részei
11.			Az értékesítés gépei, berendezései I.
12.			Az értékesítés gépei, berendezései II.
13.			Összefoglalás
14.			<b>Projekt feladat- (Csoportok kijelölése, feladatok, Projekt bemutatása, értékelése</b>
15.			
16.	<b>Egyszerű, a vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök (8 óra)</b>	<b>Eszközismeret I.</b>	Evőeszközök.
17.			Tálaló eszközök
18.			Tányérok
19.			Csészék, aljak, kelyhek
20.			Poharak I.
21.			Poharak II.
22.			Textíliák
23.			<b>Projekt feladatok kiosztása, Projekt bemutatása, értékelése</b>
24.	<b>A vendégterek és szervizterek előkészítésének alapszabályai (7 óra)</b>	<b>Teendők a vendégek érkezése előtt, felkészülés a napi nyitásra I.</b>	Az eszközök, berendezések, felszerelések előkészítése, tisztítása
25.			Az asztali leltár, az asztali patika
26.			Az eszközök használata
27.			Az éttermi asztalok terítése I.
28.			Az egyszerű alapterítés
29.			<b>Összefoglalás- Projekt feladatok kiosztása</b>
30.			<b>Projekt bemutatása, értékelése</b>
31.	<b>Alkoholmentes koktélok-kevert italok (6 óra)</b>	<b>A koktélok világa I. Játékos szituációk</b>	Italkeverési technikák-és eszközei
32.			Alkoholmentes kevert italok I.
33.			Alkoholmentes kevert italok II.
34.			<b>Összefoglalás- Projekt feladatok kiosztása</b>
35.			<b>Projekt bemutatása, értékelése</b>
36.			Év végi jegy kialakítása

Projekt	Olvasott szöveg feldolgozása	Rendszerezés	Gépismeret Géphasználat	Eszköz használat	Szakmai Kommunikáció	Kreativitás	Empátia
1. Milyen követelményeknek feleljen meg egy vendégtéri értékesítő szakember	X	X			X	X	X
2. A vendéglátó üzlet megtervezése	X	X	X	X	X	X	
3. Eszközismeret I.	X	X		X	X	X	X
4. Teendők a vendégek érkezése	X	X	X	X	X	X	X

előtt, felkészülés a napi nyitásra I.							
5. A koktélok világa I. Játékos szituációk	X	X	X	X	X	X	

## 10. évfolyam technikum

Óra	Témakör	Projekt	Óra anyaga
1-4.	Higiéniá, munkavédelem	Eszközismeret II. Személyi felkészülés	Baleset- és tűzvédelemi oktatás, öltöző rendje, Munkaterületet, vendégteret , eszközöket árukészletet nyitásra előkészít
5-8.			<b>Terítés</b> Teríték módját befolyásoló tényezők,terítés jellege. Alapteríték ismétlése. <b>Ételsoportok evőeszközei</b> Evőeszköz-táblázat elemzése,értelmezése. <b>Összefoglalás- Projekt feladatok kiosztása</b>
9-12.			<b>Projekt bemutatása, értékelése</b>
13-16.	A vendégterek-és szervizterek előkészítésének alpműveletei	Teendők a vendégek érkezése előtt, felkészülés a napi nyitásra II.	Terítés reggelikhez
17-20.			Terítés ebédhez, vacsorához.
21-24.			Korábbi terítékek ismétlése
25-28.			<b>Önálló munka, Projekt bemutatása, értékelése</b>
29-32.	Az étel és italfelhasználás folyamata	Élőmunka	<b>Vendégfogadás</b> Vendég fogadása, köszönés üdvözlés, vendég elhelyezése, ültetés, árlapok átadása. <b>Rendelésfelvétel, ajánlása</b> Ajánlás szempontjainak ismertetése, gyakorlása, rendelésfelvétel. Rögzítés , rendelés leadása.
33-36.			Tálca használata. Italok felszolgálása.
37-40.			<b>Felszolgálási módok</b> Svájci, francia, angol, orosz, büfészerviz ismertetése. Svájci felszolgálási mód gyakorlati bemutatása .Szituációs játékok alkalmazása. Tányérok összefogása, tányérok felszolgálása, Lerámolás a vendég asztaláról.
41-44.		<b>Önálló munka, Projekt bemutatása, értékelése</b>	
45-48.	Alkoholmentes kevert italok készítés és kiszolgál	A koktélok világa II. Játékos szituációk	<b>Alkoholmentes kevert italok készítése I.</b> Lucky Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojito, Alkoholmentes Pina Colada
49-52.			<b>Alkoholmentes kevert italok készítése II.</b> Lucky Driver, Shirley Temple, Alkoholmentes Mojito, Alkoholmentes Pina Colada
53-56.			<b>Összefoglalás- Projekt feladatok kiosztása</b>

57-60.			Projekt bemutatása, értékelése
61-64.	Szakmai kommunikáció	Próbavizsga Játékos szituációk	Felkészülés az ágazati vizsgára
65-68.			Felkészülés az ágazati vizsgára
69-72.			Év végi jegy kialakítása

Projekt	Személyi higiénia, egyéni felszerelés	Rendszerezés	Gépismeret Géphasználat	Eszközhasználat	Szakmai Kommunikáció	Kreatívás	technológiai lépések betartása	Probléma megoldó készség	Empátia
1. Eszközismeret II. Személyi felkészülés	X	X	X	X	X			X	X
2. Teendők a vendégek érkezése előtt, felkészülés a napi nyitásra II.	X	X		X	X	X	X		X
3. Élőmunka	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4. A koktélok világa II. Játékos szituációk	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5. Próbavizsga Játékos szituációk	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## Szakács és Szakács szaktechnikus alapképzésben kidolgozott projektek

### 1.számú projekt

A projekt témája, megnevezése	1.Elsősegélynyújtás a tanüzemben
Előkészítés	A tanulók balesetvédelmi ismeretek felelevenítése játékos formában Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök beszerzése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A tanuló baleset esetén ismerje a segítségnyújtás módját A tanuló empátiájának felkeltése Tudjon segítséget nyújtani a kevésbé sérült ellátásában szaktanárának Tudjon segítséget kérni – szaktanár, orvos, mentők, stb Tudjon sebet kötözni, beteget stabil oldalfekvésbe helyezni. A tanuló meglévő ismeretei alkalmazása
Időtartama	2. óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	A tanuló felelősségérzetének, empatikus képességeinek fejlesztése Koncentráció, kezűgyesség segítése Kommunikációs készség fejlesztése  Ötlebörze csoportban - 20 perc projektháló csoportban – 20 perc elsősegélynyújtás párban – 60 perc értékelés, visszacsatolás – 20 perc  Eszközök: kötöző pólya, mull lap, háromszög kendő, papír, toll, feladatlap
Feladat és tevékenységterv elkészítése	A tanulócsoport ötletbörze segítségével, a balesetvédelmi ismereteik, előzetes ismereteik alapján összegyűjtik a lehetséges sérülések.  Projekthálót készítenek a szakoktató irányításával  Párban - véletlenszerűen feladatot húznak, a feladatlap segítségével felkészülnek az elsősegélynyújtásra

Tervezet végrehajtása	Ötletbörze projektháló
Bemutató	A párok bemutatják társaiknak a végrehajtott feladatot.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Tanulók egyenként véleményezik a párokat -jó, kevésbé jó (sarok) Szakoktató – visszacsatolás, szóbeli értékelés (dicséret – kérdés)

## 2. számú projekt

<b>A projekt témája, megnevezése</b>	<b>2. környezetvédelem</b>
Előkészítés	<p>Az oktató előző alkalommal megbeszéli a tanulókkal a környezet fogalmát</p> <p>A tanuló összegyűjti saját tapasztalatait, ismereteit (általános iskolai kirándulások, média, háztartás, mindennapi élet, stb.) milyen módon, mivel szennyezhetjük környezetünket. – Házi feladat (megoldható: leírás, fotó)</p> <p>Az oktató képeket, fotókat gyűjt a szennyezésekről. (A házi feladat teljesítését osztályzattal értékeli a szaktanár)</p> <p>Az oktató rövid tájékoztatót készít a környezetvédelem területeiről.</p> <p>Szükséges eszközök biztosítása</p>
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	<p>Tabló készítése a környezet szennyezésének módjairól, következményeiről.</p> <p>Felelősségteljes, természetvédő magatartás iránti érdeklődés felkeltése</p> <p>Meglévő ismeretek alkalmazása</p>
Időtartama	110 perc
Tervezés	
Előzetes tervezés	<p>Szemléletformálás, környezettudatos magatartás kialakítása</p> <p>Tiszta, rendezett környezet iránti igény fokozása</p> <p>Szelektív hulladékgyűjtés magatartásra nevelés</p> <p>Ismerje meg a szennyezés káros hatásait</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kommunikációs készség fejlesztése</li> <li>Információfeldolgozás megismerése</li> <li>Együttműködés fejlesztése</li> <li>Kreativitás fejlesztése</li> <li>Szövegértés fejlesztése</li> </ul> <p>A tájékoztató anyag feldolgozása – egyénileg - 15 perc</p>

	<p>A tanulói információk, fotók rendszerezése mozaik módszerrel, 2-3 fős csoportokban – 15 perc</p> <p>A csoportok bemutatják az általuk rendszerezett anyagot, projekt ábra megtervezése – 20 perc</p> <p>Tabló készítése (projekt ábra) – a kialakított csoportokeyütműködésével – 40 perc</p> <p>Értékelés, visszacsatolás – 20 perc</p> <p>Eszközők: kartonlap, filctollak, vonalzó, papírlap, nyomtató, ragasztó,</p>
Feladat és tevékenységterv elkészítése	<p>. A szakoktató által kiadott információslap (környezetvédelem területei) egyéni feldolgozása, vázlat készítése</p> <p>Csoportok kialakítása: a tanulók pírírlapokból húznak, a lapon szereplő azonos számok alapján kerülnek egy csoportba. Feladatok kiosztása – ki, melyik területtel foglalkozik</p> <p>A tanulók összegyűjtött információkból, képekből a csoportok kiválasztják a témájuknak megfelelőt, megbeszélnek helyes -e a választásuk.</p> <p>A csoportok bemutatják társaiknak az általuk választott információt, képeket.</p> <p>A szakoktató irányításával megtervezik a tanulók tablát (projektábrát – fa)).</p> <p>A tanulók elkészítik a tablát</p>
Tervezet végrehajtása	<p>Információs lap feldolgozása</p> <p>Csoportalakítás</p> <p>Csoportmunka – mozaik módszerrel</p> <p>Projektábra tervezése, készítése</p>
Bemutatás	Az elkészült tabló áttekintése, értékelése
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	<p>A tanulói csoportok sorrendet alakítanak ki a többi csoport munkájáról – összesítés alapján kialakul a sorrend.</p> <p>Tanár – értékeli a tanulók órai munkáját (piros pont) és a házi feladat végrehajtását (osztályzat)</p>

### 3.számú projekt

A projekt témája, megnevezése	1.A szakács szakma követelményei, „motivációs levél” készítése”
Előkészítés	<p>Ráhangolás - Tanulói élmények, tapasztalatok szakács ismerősök mesélték...</p> <p>Eszközők biztosítása</p> <p>Anyag a motivációs levélről</p>
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A tanuló ismerje meg a szakács szakma követelményeit.



	<p>Tudja milyen egészségügyi feltételekkel kell rendelkeznie a szakácsnak.</p> <p>Milyen adottságok segíthetik munkáját, milyen készségeket kell fejlesztenie.</p> <p>Milyen erkölcsi normáknak kell megfelelnie</p> <p>Ismerje meg kapcsolatát a munkatársakkal, többi vendéglátó szakmával.</p> <p>A követelmények projekthálóba rendezése után a tanuló motivációs levelet ír.</p>
Időtartama	2. óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	<p>A szakmai iránti érdeklődés felkeltése, szemléletformálás, kreativitás, problémamegoldó gondolkodás, koncentráció, kommunikációs készség fejlesztése. együttműködés fejlesztése</p> <p>élménybeszámoló – egyénileg: 30 perc  projektháló – csoportban: 35 perc  szakanyag feldolgozása – párban: 15 perc  motivációs levél – egyénileg: 15 perc</p>
Feladat és tevékenységterv elkészítése	<p>Egyéni élménybeszámoló alapján lapokra rögzítjük a szakács ismerveit</p> <p>A szakoktató irányításával az ismervek rendszerezése, a felmerülő tulajdonságok, idegen szavak megbeszélése közben projektháló készítése (szakács alak), csoportban.</p> <p>A kiadott anyag (motivációs levél) feldolgozása – párban</p> <p>A párok szervezése azonos kártya húzásával, véletlenszerűen</p> <p>Motivációs levél megírása</p> <p>Eszközök: kartonlap, papírlap, filctoll, ragasztó</p>
Tervezet végrehajtása	<p>élménybeszámoló  projektháló  szakanyag feldolgozása  motivációs levél</p>
Bemutató	A tanulók felolvassák a levelüket.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	<p>Tanulók a számukra legjobban tetsző 1-3 levelet kiválasztják, ez alapján sorrendet határoznak meg</p> <p>Tanár – szóbeli értékelés (1-3 piros pont)</p>



4.számú projekt

A projekt témája, megnevezése	Helyiségkapcsolatok - tanüzem alaprajza
Előkészítés	A termelés munkafolyamatainak ismerete Eszközök biztosítása Alaprajz, méretek, helyiségkapcsolatok – anyag összeállítása
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A tanüzem alaprajzának viszonylag méretarányos elkészítése Ismerje meg a tanuló a tanüzem helyiségeit. Igazodjon el a helyiségek között. Tudja mi a funkciója az egyes helyiségeknek Ismerje meg a tanuló a helyiségek kialakításának szakmai szempontjait, az áru útját.
Időtartama	2 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	<p>problémamegoldó, logikus gondolkodás, koncentráció, kommunikációs készség fejlesztése, együttműködés fejlesztése, pontosság, meglévő ismeretek leképezése, szövegértelmezés</p> <p>a termelés munkafolyamatának áttekintése: csoportban – 15 perc szakanyag feldolgozása – párban: 10 perc A tanüzem területének bejárása - 15 párban projektháló elkészítése – párban - 25 perc Feladat bemutatása: párban – 15 perc értékelés 10 perc</p>
Feladat és tevékenységterv elkészítése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az oktató irányításával az ismeretek felelevenítése</li> <li>• A kiadott anyag feldolgozása – párban             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ A párok szervezése egyéni párválasztással</li> </ul> </li> <li>• A tanulók párban bejárják a tanüzem földszinti területét, közben megismerkednek a helyiségekkel és kapcsolataival és közben vázlatot készítenek</li> <li>• Elkészítik a tanüzem alaprajzát - projekthálót</li> <li>• Eszközök: papírlap, mérőszalag, vonalzó, toll</li> </ul>

Tervezet végrehajtása	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ismeretek felelevenítése</li> <li>2. Szakanyag feldolgozása</li> <li>3. Tanüzem bejárása</li> <li>4. projektháló</li> <li>5. Bemutató</li> </ol>
Bemutató	A tanulók társaiknak megmutatják az alaprajzot, értelmezik
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	<p>Tanulók a szerintük legjobban egyező alaprajzot kiválasztják, sorrendet határoznak meg</p> <p>Tanár – szóbeli értékelés (1-3 piros pont)</p>

<b>A projekt témája</b>	<b>Megnevezése</b>
Előkészítés	Kézi és gépi eszközök sorba rendezése áruátvevő helyiségekben, előkészítőknben, raktárakban, konyhákban és az értékesítő helyeken
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Kézi és gépi eszközeink megismertetése használatuk és jelentőségük
Időtartama	1 foglalkozás 3 gyakorlati órában
Tervezés	1. órában áru átvevőhelyiségek és raktárak eszközeinek valamint kis és nagygépeinek... 2. órában a konyhák eszközeinek valamint kis és nagygépeinek... 3. órában az értékesítőhelyek eszközeinek valamint kis és nagygépeinek... bemutatása és jelentősége
Előzetes tervezés	A foglalkozást órákra bontva külön szekcionálva fizikálisan bemutatni az adott területen használatos eszközöket kis és nagygépeket
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az osztály tanulóit csoportokra bontva körbevezetve mind három konyhában megismertetni a tanuló éveik során használatos eszközökkel kis és nagygépekkel
Tervezet végrehajtása	Diákokat bevonva kérdések feltételével akár otthoni tapasztalataikat is bevonva mutassa be az órán tanultakat
Bemutatás	Eszközöket kis és nagygépeket pontosan meghatározni a bemutatások során, hogy mit milyen céllal, munkánk milyen szintű megkönnyítésével használunk
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A diákok a foglalkozás végén gyakorlati füzetben leírva, majd egyidejűleg szóban is mutasson be 10 db eszközt, 5 kispépet valamint 5 nagygépet. Definiálja, hogy mit mire és hogy használja? Értékelés!

<b>A projekt témája</b>	<b>Megnevezése</b>
Előkészítés	Tanüzem fűszereit valamint a fűvészkertet bemutató kérdőív elkészítése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Magyar konyha valamint a nemzetközi konyha által használt fűszernövények és ízesítők megismertetése használatuk és jelentőségük
Időtartama	1 foglalkozás 3 gyakorlati óraban
Tervezés	1. órában szárazáruraktárakban és a konyhákban található fűszernövények bemutatása, jellemzése, érzékszervi vizsgálata 2. órában fűvészkertben található fűszernövények bemutatása, jellemzése, érzékszervi vizsgálata 3. órában a megismert fűszernövények és ízesítőszerke bemutatása és jelentősége
Előzetes tervezés	A foglalkozást órákra bontva külön szekcionálva fizikálisan bemutatni érzékszerveink bevonásával megismertetni jellemezni fűszernövényeinket ízesítőszerkeinket
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az osztály tanulóit csoportokra bontva körbevezetve mind három konyhában megismertetni a tanuló éveik során használatos fűszerekkel ízesítőszerkekel
Tervezet végrehajtása	Diákokat bevonva kérdések feltételével akár otthoni tapasztalataikat is bevonva mutassa be az órán tanultakat
Bemutató	Pontosan meghatározni a bemutatások során, hogy egyes fűszernövényeket és ízesítőszerkeket mely ételek készítésénél használunk
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A diákok a foglalkozás végén gyakorlati füzetben leírva, majd egyidejűleg szóban is mutasson be 10 db fűszernövényt, hogy mit mire és hogy használna? Értékelés!

7 – 12. számú projekt

<b>A projekt témája: .</b>	Friss saláta,citr. vinaigrette
Előkészítés	A kiosztott 10 adagos étel kalkuláció , és adagszámának átszámolása 3 adagra és a nyersanyagok kimérése. Az
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Az eddigi ismereteket alkalmazva a kalkuláció és a ételleírás alapján készítse elő konyhakészre a szükséges nyersanyagokat és eszközöket, majd ezekből szaktanári segítséggel készítse el az ételt.
Időtartama	3 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	A tanulók legyenek tisztában az adagszám fogalmával, a szakszerű és higiénikus előkészítéssel és gyakorolják a mérleg használatát!
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az eddig tanultak alapján készítsen munkatervet , majd a konyhatechnológiai eljárások szakszerű alkalmazása mellett (szaktanári segítséggel) készítse el az ételt a kért adagszámban.
Tervezet végrehajtása	A szakszerűen tálalja ki az ételt., mutassa be és mondja el az elkészítését!
Bemutató	a tanulók saját munkaasztalon bemutatják az elvégzett feladatot, majd közösen értékelnek.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Szóbeli értékelés, pozitív megerősítés és a feladatokban felmerült nehézségek megbeszélése.

## 13. számú projekt

<b>A projekt témája:</b> Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)	<b>Megnevezése</b>
Előkészítés	A Szaktanár saját anyagát bemutatja a tanulóknak. Bemutat egy mértékadó mai szakácsot.
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Az eddigi ismeretei alapján tudjon választani egy számára szimpatikus szakembert. és tudja megindokolni a választását!
Időtartama	6 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	A tanulók tudják meghatározni a mértékadó szakember kritériumait. Szaktanári segítséggel határozzák is meg pontosan, hogy melyek ezek a szempontok.
Feladat és tevékenységterv elkészítése	csoportok kialakítása feladat kiosztása egyénenként , mely a projekt második 3 órájában áll össze egy egésszé!
Tervezet végrehajtása	A tanulók egy hét alatt, az előre meghatározott kritériumok alapján bemutatnak egy előzetesen megbeszéltek szakembert, melyet két PPT kockában elküldenek elektronikusan a tanárnak.
Bemutatás	A tanár egy egészbe rendezi a beküldött anyagot, majd a projekt bemutatásakor a megfelelő részt a tanuló mutatja be.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Szóbeli értékelés, pozitív megerősítés és bemutatónként közös megbeszélés és vita a választott szakemberről.



	Német nyelv	Élelmiszerismeret	Kommunikáció	IKT eszközök használata	Balesetvédelmi ismeretek	Környezetvédelmi szabályok betartása	Szakács szakma megismerése	Helyiségkapcsolatok ismerete	Eszközismeret és használat	Gépismeret és használat	Fűszerismeret, ízérzékelés
1.Elsősegélynyújtás				x	x				x	x	
2.Környezetvédelem				x		x				x	
3. „Motivációs levél”	x		x	x			x				
4.A tanüzem alaprajza, helyiségkapcsolatok	x		x	x	x	x		x	x	x	
5. Eszközök	x		x	x	x	x			x		
6. A tanüzem fűszerei –	x	x	x	x	x	x			x		x
7. Friss saláta, citr. Vinaigrette	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
8.Parajkrémleves, buggyantott tojás	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
9. Haltempura	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
10.Tejszínes gombamártás, p.rizs	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
11.Zöldséges rizottó	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
12. Natur csirkemell, tejszínes gombamártás, p.rizs	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x

10. évfolyam

**Technikus 10 osztályos projektek:**

1.számú projekt

<b>A projekt témája, megnevezése</b>	<b>Helyiségkapcsolatok - tanüzem alaprajza</b>
Előkészítés	A termelés munkafolyamatainak ismerete Eszközök biztosítása Alaprajz, méretek, helyiségkapcsolatok – anyag összeállítása
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A tanüzem alaprajzának viszonylag méretarányos elkészítése Ismerje meg a tanuló a tanüzem helyiségeit. Igazodjon el a helyiségek között. Tudja mi a funkciója az egyes helyiségeknek Ismerje meg a tanuló a helyiségek kialakításának szakmai szempontjait, az áru útját.
Időtartama	2 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	a. problémamegoldó, logikus gondolkodás, koncentráció, kommunikációs készség fejlesztése, együttműködés fejlesztése, pontosság, meglévő ismeretek leképezése, szövegértelmezés b. a termelés munkafolyamatának áttekintése: csoportban – 15 perc c. szakanyag feldolgozása – párban: 10 perc d. A tanüzem területének bejárása - 15 párban e. projektháló elkészítése – párban - 25 perc f. Feladat bemutatása: párban – 15 perc g. értékelés 10 perc
Feladat és tevékenységterv elkészítése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az oktató irányításával az ismeretek felelevenítése</li> <li>• A kiadott anyag feldolgozása – párban <ul style="list-style-type: none"> <li>• A párok szervezése egyéni párválasztással</li> </ul> </li> <li>• A tanulók párban bejárják a tanüzem földszinti területét, közben megismerkednek a helyiségekkel és kapcsolataival és közben vázlatot készítenek</li> <li>• Elkészítik a tanüzem alaprajzát - projekthálót</li> <li>• Eszközök: papírlap, mérőszalag, vonalzó, toll</li> </ul>
Tervezet végrehajtása	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ismeretek felelevenítése</li> <li>2. Szakanyag feldolgozása</li> <li>3. Tanüzem bejárása</li> <li>4. projektháló</li> <li>5. Bemutatás</li> </ol>
Bemutatás	A tanulók társaiknak megmutatják az alaprajzot, értelmezik
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Tanulók a szerintük legjobban egyező alaprajzot kiválasztják, sorrendet határozzunk meg Tanár – szóbeli értékelés (1-3 piros pont)

2.számú projekt

ESZKÖZÖK

<b>A projekt témája</b>	<b>Megnevezése</b>
Előkészítés	Kézi és gépi eszközök sorba rendezése áruátvevő helyiségekben, előkészítőokban, raktárakban, konyhákban és az értékesítő helyeken
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Kézi és gépi eszközeink megismertetése használatuk és jelentőségük
Időtartama	1 foglalkozás 3 gyakorlati órában
Tervezés	1. órában áru átvevőhelyiségek és raktárak eszközeinek valamint kis és nagygépeinek... 2. órában a konyhák eszközeinek valamint kis és nagygépeinek... 3. órában az értékesítőhelyek eszközeinek valamint kis és nagygépeinek... bemutatása és jelentősége
Előzetes tervezés	A foglalkozást órákra bontva külön szekcionálva fizikálisan bemutatni az adott területen használatos eszközöket kis és nagygépeket
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az osztály tanulóit csoportokra bontva körbevezetve mind három konyhában megismertetni a tanuló éveik során használatos eszközökkel kis és nagygépekkel
Tervezet végrehajtása	Diákokat bevonva kérdések feltételével akár otthoni tapasztalataikat is bevonva mutassa be az órán tanultakat
Bemutatás	Eszközöket kis és nagygépeket pontosan meghatározni a bemutatások során, hogy mit milyen céllal, munkánk milyen szintű megkönnyítésével használunk
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A diákok a foglalkozás végén gyakorlati füzetben leírva, majd egyidejűleg szóban is mutasson be 10 db eszközt, 5 kisgépet valamint 5 nagygépet. Definiálja, hogy mit mire és hogy használna? Értékelés!

### 3. számú projekt

### TANÜZEM FŰSZEREI

<b>A projekt témája</b>	<b>Megnevezése</b>
Előkészítés	Tanüzem fűszereit valamint a fűvészkertet bemutató kérdőív elkészítése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Magyar konyha valamint a nemzetközi konyha által használt fűszernövények és ízesítők megismertetése használatuk és jelentőségük
Időtartama	1 foglalkozás 3 gyakorlati órában
Tervezés	1. órában szárazáruraktárakban és a konyhákban található fűszernövények bemutatása, jellemzése, érzékszervi vizsgálata 2. órában fűvészkertben található fűszernövények bemutatása, jellemzése, érzékszervi vizsgálata 3. órában a megismert fűszernövények és ízesítőszer bemutatása és jelentősége
Előzetes tervezés	A foglalkozást órákra bontva külön szekcionálva fizikálisan bemutatni érzékszerveink bevonásával megismertetni jellemezni fűszernövényeinket ízesítőszerünket

Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az osztály tanulóit csoportokra bontva körbevezetve mind három konyhában megismertetni a tanuló éveik során használatos fűszerekkel ízesítőszerekkel
Tervezet végrehajtása	Diákokat bevonva kérdések feltételével akár otthoni tapasztalataikat is bevonva mutassa be az órán tanultakat
Bemutatás	Pontosan meghatározni a bemutatások során, hogy egyes fűszernövényeket és ízesítőszereket mely ételek készítésénél használunk
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A diákok a foglalkozás végén gyakorlati füzetben leírva, majd egyidejűleg szóban is mutasson be 10 db fűszernövényt, hogy mit mire és hogy használna? Értékelés!

#### 4 – 7. számú projekt

<b>A projekt témája:</b>	Friss saláta, citr. vinaigrette
Előkészítés	A kiosztott 10 adagos étel kalkuláció, és adagszámának átszámolása 3 adagra és a nyersanyagok kimérése. Az
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Az eddigi ismereteket alkalmazva a kalkuláció és a ételleírás alapján készítse elő konyhakészre a szükséges nyersanyagokat és eszközöket, majd ezekből szaktanári segítséggel készítse el az ételt.
Időtartama	3 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	A tanulók legyenek tisztában az adagszám fogalmával, a szakszerű és higiénikus előkészítéssel és gyakorolják a mérleg használatát!
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az eddig tanultak alapján készítsen munkatervet, majd a konyhatechnológiai eljárások szakszerű alkalmazása mellett (szaktanári segítséggel) készítse el az ételt a kért adagszámban.
Tervezet végrehajtása	A szakszerűen találja ki az ételt., mutassa be és mondja el az elkészítését!
Bemutatás	a tanulók saját munkaasztalon bemutatják az elvégzett feladatot, majd közösen értékelnek.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Szóbeli értékelés, pozitív megerősítés és a feladatokban felmerült nehézségek megbeszélése.

### 9. osztályos technikus termelés projekt

#### 1. számú projekt

<b>A projekt témája, megnevezése</b>	<b>1.Elsősegélynyújtás a tanüzemben</b>
Előkészítés	A tanulók balesetvédelmi ismeretek felelevenítése játékos formában Elsősegélynyújtáshoz szükséges eszközök beszerzése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A tanuló baleset esetén ismerje a segítség-nyújtás módját A tanuló empátiájának felkeltése Tudjon segítséget nyújtani a kevésbé sérült ellátásában szaktanárának Tudjon segítséget kérni – szaktanár, orvos, mentők, stb Tudjon sebet kötözni, beteget stabil oldalfekvésbe helyezni. A tanuló meglévő ismeretei alkalmazása
Időtartama	2. óra

Tervezés	
Előzetes tervezés	<p>A tanuló felelősségérzetének, empátikus képességeinek fejlesztése  Koncentráció, kezűgyesség segítése  Kommunikációs készség fejlesztése</p> <p>2. Ötletbörze csoportban - 20 perc  3. projektháló csoportban – 20 perc elsősegélynyújtás párban – 60 perc  4. értékelés, visszacsatolás – 20 perc</p> <p>5. Eszközök: kötöző pólya, mull lap, háromszög kendő, papír, toll, feladatlap</p>
Feladat és tevékenységterv elkészítése	<p>A tanulócsoporthoz ötletbörze segítségével, a balesetvédelmi ismereteik, előzetes ismereteik alapján összegyűjtik a lehetséges sérülések.</p> <p>Projekthálót készítenek a szakoktató irányításával</p> <p>Párban - véletlenszerűen feladatot húznak, a feladatlap segítségével felkészülnek az elsősegélynyújtásra</p>
Tervezet végrehajtása	<p>Ötletbörze  projektháló</p>
Bemutató	A párok bemutatják társaiknak a végrehajtott feladatot.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Tanulók egyenként véleményezik a párokat -jó, kevésbé jó (sarok) Szakoktató – visszacsatolás, szóbeli értékelés (dicséret – kérés)

## 2. számú projekt

<b>A projekt témája, megnevezése</b>	<b>2. környezetvédelem</b>
Előkészítés	<p>Az oktató előző alkalommal megbeszéli a tanulókkal a környezet fogalmát</p> <p>A tanuló összegyűjti saját tapasztalatait, ismereteit (általános iskolai kirándulások, média, háztartás, mindennapi élet, stb.) milyen módon, mivel szennyezhetjük környezetünket. – Házi feladat (megoldható: leírás, fotó)</p> <p>Az oktató képeket, fotókat gyűjt a szennyezésekről. (A házi feladat teljesítését osztályzattal értékeli a szaktanár)</p> <p>Az oktató rövid tájékoztatót készít a környezetvédelem területeiről.</p> <p>Szükséges eszközök biztosítása</p>
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	<p>Tabló készítése a környezet szennyezésének módjairól, következményeiről.</p> <p>Felelősségteljes, természetvédő magatartás iránti érdeklődés felkeltése</p> <p>Meglévő ismeretek alkalmazása</p>

Időtartama	110 perc
Tervezés	
Előzetes tervezés	<p>Szemléletformálás, környezettudatos magatartás kialakítása  Tiszta, rendezett környezet iránti igény fokozása  Szelektív hulladékgyűjtés magatartásra nevelés  Ismerje meg a szennyezés káros hatásait  Kommunikációs készség fejlesztése  Információfeldolgozás megismerése  Együtműködés fejlesztése  Kreativitás fejlesztése  Szövegértés fejlesztése</p> <p>2. A tájékoztató anyag feldolgozása – egyénileg - 15 perc  A tanulói információk, fotók rendszerezése mozaik módszerrel, 2-3 fős csoportokban – 15 perc</p> <p>3. A csoportok bemutatják az általuk rendszerezett anyagot, projekt ábra megtervezése – 20 perc</p> <p>4. Tabló készítése (projekt ábra) – a kialakított csoportoegyütműködésével – 40 perc</p> <p>5. Értékelés, visszacsatolás – 20 perc</p> <p>6. Eszközök: kartonlap, filctollak, vonalzó, papírlap, nyomtató, ragasztó,</p>
Feladat és tevékenységterv elkészítése	<p>. A szakoktató által kiadott információslap (környezetvédelem területei) egyéni feldolgozása, vázlat készítése  Csoportok kialakítása: a tanulók pírirlapokból húznak, a lapon szereplő azonos számok alapján kerülnek egy csoportba. Feladatok kiosztása – ki, melyik területtel foglalkozik  A tanulók összegyűjtött információkból, képekből a csoportok kiválasztják a témájuknak megfelelőt, megbeszélik helyes -e a választásuk.  A csoportok bemutatják társaiknak az általuk választott információt, képeket.  A szakoktató irányításával megtervezik a tanulók tablát (projektábrát – fa)).  A tanulók elkészítik a tablát</p>
Tervezet végrehajtása	<p>Információs lap feldolgozása  Csoportalakítás  Csoportmunka – mozaik módszerrel  Projektábra tervezése, készítése</p>
Bemutatás	Az elkészült tabló áttekintése, értékelése
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	<p>A tanulói csoportok sorrendet alakítanak ki a többi csoport munkájáról – összesítés alapján kialakul a sorrend.  Tanár – értékeli a tanulók órai munkáját (piros pont) és a házi feladat végrehajtását (osztályzat)</p>

### 3.számú projekt

### ESZKÖZÖK

<i>A projekt témája</i>	<i>Megnevezése</i>
-------------------------	--------------------

Előkészítés	Kézi és gépi eszközök sorba rendezése áruátvevő helyiségekben, előkészítőkhöz, raktárakban, konyhákban és az értékesítő helyeken
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Kézi és gépi eszközeink megismertetése használatuk és jelentőségük
Időtartama	1 foglalkozás 3 gyakorlati órában
Tervezés	1. órában áru átvevőhelyiségek és raktárak eszközeinek valamint kis és nagygépeinek...  2. órában a konyhák eszközeinek valamint kis és nagygépeinek...  3. órában az értékesítőhelyek eszközeinek valamint kis és nagygépeinek... bemutatása és jelentősége
Előzetes tervezés	A foglalkozást órákra bontva külön szekcionálva fizikálisan bemutatni az adott területen használatos eszközöket kis és nagygépeket
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az osztály tanulóit csoportokra bontva körbevezetve mind három konyhában megismertetni a tanuló éveik során használatos eszközökkel kis és nagygépekkel
Tervezet végrehajtása	Diákokat bevonva kérdések feltételével akár otthoni tapasztalataikat is bevonva mutassa be az órán tanultakat
Bemutatás	Eszközöket kis és nagygépeket pontosan meghatározni a bemutatások során, hogy mit milyen céllal, munkánk milyen szintű megkönnyítésével használunk
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A diákok a foglalkozás végén gyakorlati füzetben leírva, majd egyidejűleg szóban is mutasson be 10 db eszközt, 5 kisméretűt és 5 nagygépet. Definiálja, hogy mit mire és hogy használja? Értékelés!

#### 4. számú projekt

#### FŰSZEREK

<i>A projekt témája</i>	<i>Megnevezése</i>
Előkészítés	Tanüzem fűszereit valamint a fűvészkertet bemutató kérdőív elkészítése
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Magyar konyha valamint a nemzetközi konyha által használt fűszernövények és ízesítők megismertetése használatuk és jelentőségük
Időtartama	1 foglalkozás 3 gyakorlati órában
Tervezés	1. órában szárazáruraktárakban és a konyhákban található fűszernövények bemutatása, jellemzése, érzékszervi vizsgálata

	2. órában fűvészkertben található fűszernövények bemutatása, jellemzése, érzékszervi vizsgálata 3. órában a megismert fűszernövények és ízesítőszer bemutatása és jelentősége
Előzetes tervezés	A foglalkozást órákra bontva külön szekcionálva fizikálisan bemutatni érzékszerveink bevonásával megismertetni jellemezni fűszernövényeinket ízesítőszerünket
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Az osztály tanulóit csoportokra bontva körbevezetve mind három konyhában megismertetni a tanuló éveik során használatos fűszerekkel ízesítőszerekkel
Tervezet végrehajtása	Diákokat bevonva kérdések feltételével akár otthoni tapasztalataikat is bevonva mutassa be az órán tanultakat
Bemutatás	Pontosan meghatározni a bemutatások során, hogy egyes fűszernövényeket és ízesítőszeret mely ételek készítésénél használunk
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A diákok a foglalkozás végén gyakorlati füzetben leírva, majd egyidejűleg szóban is mutasson be 10 db fűszernövényt, hogy mit mire és hogy használna? Értékelés!

### 5. számú projekt:

### Pályakép

<b>A projekt témája:</b> Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)	<b>Megnevezése</b>
Előkészítés	A Szaktanár saját anyagát bemutatja a tanulóknak. Bemutat egy mértékadó mai szakácsot.
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	Az eddigi ismeretei alapján tudjon választani egy számára szimpatikus szakembert. és tudja megindokolni a választását!
Időtartama	6 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	A tanulók tudják meghatározni a mértékadó szakember kritériumait. Szaktanári segítséggel határozzák is meg pontosan, hogy melyek ezek a szempontok.
Feladat és tevékenységterv elkészítése	csoportok kialakítása feladat kiosztása egyénenként , mely a projekt második 3 órájában áll össze egy egésszé!
Tervezet végrehajtása	A tanulók egy hét alatt, az előre meghatározott kritériumok alapján bemutatnak egy előzetesen megbeszéltek szakembert, melyet két PPT kockában elküldenek elektronikusan a tanárnak.
Bemutatás	A tanár egy egészbe rendezi a beküldött anyagot, majd a projekt bemutatásakor a megfelelő részt a tanuló mutatja be.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	Szóbeli értékelés, pozitív megerősítés és bemutatónként közös megbeszélés és vita a választott szakemberről.



## A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai alapozó oktatás projektjei

„VALAMILYEN KIHÍVÁSRA ÉPÍTŐ, A CÉL ÁLTAL VEZÉRELT, SIKERORIENTÁLT, EREDMÉNYESEN EGYÜTT ALKOTÓ TEVÉKENYSÉG, MELY OLYAN TERMÉKET HOZ LÉTRE, AMELYNEK AZ ÉLETBEN VALÓS FUNKCIÓJA VAN. A PROJEKT EGYRÉSzt EGY PROBLÉMA MEGOLDÁSA, MÁSRÉSzt AZOKNAK AZ ÖSSZEFÜGGÉSEKNEK A FELTÁRÁSA, AMELYEK AZ ADOTT PROBLÉMÁHOZ KAPCSOLÓDNAK.” (POÓR, 2007.)

### Szakképző

#### I.1. A TANTÁRGY OKTATÁSA SORÁN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarországot turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan  Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét	Prezentációs program használata.

			(rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).	
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulestkártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök		Instrukció alapján részben önállóan  Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.	Prezentációs program használata.

## **I.2. AZ ÁGAZATI ALAPOKTATÁS TURIZMUSRA VONATKOZÓ SZAKMAI KÖVETELMÉNYEINEK LEÍRÁSA**

Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait.

Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

## **I.3. A TANTÁRGY TÉMAKÖREI**

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.

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.

## **I.4. ÁGAZATI ALAPVIZSGA TANTÁRGYRA VONATKOZÓ LEÍRÁSA, MÉRÉSÉNEK, ÉRTÉKELÉSÉNEK SZEMPONTJAI**

### ***Gyakorlati vizsga D) vizsgarész: Portfólió készítése***

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

**Időtartam:** nem releváns

### **I.5. TANTÁRGYI ADATOK**

Éves óraszám: **108 óra**

Heti óraszám: **3 óra tömbösítve** (3x45 perc + 2x10 perc szünet = 155 perc)

Tanítási hetek száma: **36 hét**

Projektek száma: **13 projekt**

#### **Tárgyi szükségletek:**

- Informatika terem, internet elérhetőség, projektor, színes nyomtatási lehetőség,
- földrajz atlaszok, prospektusok, katalógusok, színes kartonok, ragasztó, olló, színes filcek

### **I.6. CSOPORTALAKÍTÁS**

A projektekhez változó csoportokban dolgoznak a tanulók. Töreksem a 4 fős csoport kialakítására. Ezek eleinte véletlenszerű csoportok, később, amikor már ismerem a tanulókat, irányított csoportalakítást alkalmazok.

## **II. A TANULÁSI EREDMÉNYEK ELÉRÉSÉHEZ VEZETŐ UTAK, A TANÍTÁS-TANULÁS MÓDSZERTANI MEGOLDÁSAI**

### **1. PROJEKT – 1. HÉT**

#### **BEVEZETÉS, ISMERKEDÉS - ÖNISMERETI PROJEKT**

#### **Projekt folyamata:**

##### **1. Előkészítés, ráhangolás**

- Bemutatkozom
- Tantárgyat bemutatom
- Éves menetrend, számonkérések, kimenet (ágazati vizsga)
- Eszközszükséglet (füzet vagy lefüző mappa)
- Informatikai ismeretek felmérése, mire lesz szükség (internethasználat, word, ppt)
- Tényleges projektfeladat ismertetése – tanulók bemutatkozása)
- Kivetíteni a Rékától kapott képet, hogy mit várok el tőlük a csoportmunka során

##### **2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

- **CÉL:** a tanulók bemutatkozása, ráhangolódás a tantárgyra, szakmai kifejezések megismerése, használata. Önismeret és a másik érdeklődési körének megismerése.
- **PRODUKTUM:**
  1. „Te hová utaznál?” című teszt (1. sz. melléklet)

2. Desztinációk és attitűdök (2. sz. melléklet)

**3. Tervezés**

**1. rész:** Bevezetés, eligazítás – **45 perc**

**2. rész:** Teszt kitöltése – **10 perc**  
Bemutakozás – **35 perc**

**3. rész:** Országok és attitűdök – **45 perc**

**4. Kivitelezés, végrehajtás**

**1. rész:** beszélgetés

**2. rész:** kérdőív kiosztása, időmérő kivetítése. Előtte saját magammal bemutatni. Egyéni munka, internet használható.

**3. rész:** Nagy lapot kiragasztani, amit mindenki lát, felírom azokat az országokat, amelyek a bemutatkozáskor előjöttek. Ezekhez gyűjtünk szavakat, gondolatokat. Magyarországhoz ugyanez.

**5. Bemutató**

Az önismereti projekt bemutatás része a kérdőív alapján történő bemutatkozás.

**6. Értékelés, véleményezés**

Ennek a projektnek nincs számszerűsíthető értékelése.

Legyen egy **classroom csoport**, ahova minden órai anyagot fel tudunk tölteni, és a házi feladatokat is oda lehet küldeni.

**2. PROJEKT – 4. HÉT**

**MAGYARORSZÁG TURISZTIKAILAG MEGHATÁROZÓ TERMÉSZETI ADOTTSÁGAI**

**Projekt folyamata:**

**1. Előkészítés, ráhangolás**

- Rövid beszélgetés Magyarország földrajzáról (helyzete, fekvése, nagytájak, folyók, tavak, világörökségek, stb.)
- Magyarország imázs filmjeit levetíteni. Mit ismernek fel belőle?
- Csoportalakítás: véletlenszerű heterogén 3 fős csoportok alakítása, csoporton belüli feladatok, szerepek kiosztása
- Vaktérkép kiosztása mindenkinek

**2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

**CÉL:** A tanulók felelevenítsék és elmélyítsék, kibővítsék tudásukat Magyarország természeti adottságai témakörében.

**PRODUKTUM:** Vaktérkép + PPT

**3. Tervezés**

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés: **15 perc**
- Imázs filmek és megbeszélés: **15 perc**
- **10 perc szünet**
- Csoportalakítás és vaktérkép kiosztása: **5 perc**
- Csoportmunka: **50 perc**
- **10 perc szünet**
- Bemutató: **50 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Mindegyik csoport kidolgozza az összes témakört:
  - ✓ az ország fekvése,
  - ✓ domborzati viszonyok,
  - ✓ vízrajz,
  - ✓ gyógy- és termálvizek,
  - ✓ nemzeti parkok,
  - ✓ arborétumok,
  - ✓ barlangok,
  - ✓ Világörökségi helyszínek
- Használható segédeszközök: internet, földrajz atlasz
- Internetről képeket kell gyűjtsenek
- Számítógépen / füzetben dolgoznak
- Vaktérképet közösen töltjük ki a bemutatás során
- Vaktérképet papír alapon mindenki vezeti, elektronikus formában egy PPT-ben gyűjtjük a képeket.
- Ha nincs idő a PPT-t megcsinálni lehet házi feladat, és akkor a három jegyből (egyéni órai munka, produktum, házi feladat) lesz egy nagy jegye a tanulónak, ami bekerül a naplóba.

#### 5. Bemutató

- Az egyes csoportok egy-egy témakört mutatnak be (a csoporton belül a szereposztáskor kijelölt előadó által).
- Az egyes csoportok előadása után a többi csoport kiegészítheti a hallottakat.
- A vaktérképen közösen bejelöljük az adott vonzerőt, természeti értéket, adottságot. Ha lehet, képeket csatolunk.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- Az éppen bemutató csoportnak visszajelzés a többiek kiegészítése.
- A munkafolyamat közben egyéni órai jegyeket kapnak a tanulók a rájuk osztott feladatok figyelembe vételével. (kisjegy)
- Projekt bemutatását követően a csoport jegyet kap a bemutatott produktumra. (kisjegy)
- Házi feladat a PPT elkészítése (kisjegy)
- A három kisjegyből kerül be a naplóba egy végleges projektjegy.

### 3. PROJEKT – 5. HÉT

#### MAGYARORSZÁG RÉGIÓINAK TURISZTIKAILAG MEGHATÁROZÓ TERMÉSZETI ADOTTSÁGAI

##### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Beszélgetés során felmérni, mennyire vannak tisztában a tanulók Magyarország statisztikai és turisztikai régióival, azok szerepével.
- Füzetbe tanulók leírják Magyarország turisztikai régióit, és az egyes régiókhoz tartozó megyéket. Vaktérképen kiszíneznék a régiókat.
- Csoportalakítás: véletlenszerű heterogén 3 fős csoportok alakítása, csoporton belüli feladatok, szerepek kiosztása
- Vaktérkép kiosztása mindenkinek

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Régiókban való gondolkodásmód kialakítása, ismeretek rendszerezése

**PRODUKTUM:** Prospektus / képeslap készítése

##### 3. Tervezés

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés: **10 perc**
- Füzetmunka: **10 perc**
- Csoportalakítás és vaktérkép kiosztása: **5 perc**
- **10 perc szünet**
- Csoportmunka: **55 perc**
- **10 perc szünet**
- Bemutatás: **55 perc**

##### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Egy-egy csoport egy-egy régiót dolgoz ki (sorsolással kerülnek a csoportokhoz a régiók)
- Mindegyik csoport kidolgozza a saját régiójára vonatkozóan:
  - ✓ a régió fekvése,
  - ✓ domborzati viszonyok,
  - ✓ vízrajz,
  - ✓ gyógy- és termálvizek,
  - ✓ nemzeti parkok,
  - ✓ arborétumok,
  - ✓ barlangok,
  - ✓ Világörökségi helyszínek
- Ezekből egy képeslapot / prospektust állítanak össze, és a vázlatot word formátumban készítik el.
- Használható segédeszközök: internet, földrajz atlasz
- Számítógépen / füzetben dolgoznak

- Vaktérképet közösen töltjük ki a bemutatás során
- Vaktérképet papír alapon mindenki vezeti, elektronikus formában egy PPT-ben gyűjtjük a képeket.
- Ha nincs idő a PPT-t megcsinálni lehet házi feladat, és akkor a három jegyből (egyéni órai munka, produktum, házi feladat) lesz egy nagy jegye a tanulónak, ami bekerül a naplóba.

#### 5. Bemutatás

- Csoportonként az előre kijelölt előadó mutatja be az elkészült produktumot (képeslap / prospektus) szóban kiegészítve a gyűjtött információkkal.
- Kivetíteni nagyban az elkészült anyagokat

#### 6. Értékelés, véleményezés

- A munkafolyamat közben egyéni órai jegyeket kapnak a tanulók a rájuk osztott feladatok figyelembe vételével. (kisjegy)
- Projekt bemutatását követően a csoport jegyet kap a bemutatott produktumra. (kisjegy)
- Házi feladat a PPT elkészítése (kisjegy)
- A három kisjegyből kerül be a naplóba egy végleges projektjegy.

### 4. PROJEKT – 6. HÉT

#### MAGYARORSZÁG RÉGIÓINAK TURISZTIKAILAG MEGHATÁROZÓ EMBER ALKOTTA ATTRAKCIÓI

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- A turisztikai régiók ismétlése játékosan, versennyel (a nyertes jutalomban részesül – órai jegy vagy felmentés)
- Megbeszélni, mi a különbség a természeti és az ember alkotta vonzerő között
- Csoportalakítás: véletlenszerű heterogén 3 fős csoportok alakítása, csoporton belüli feladatok, szerepek kiosztása
- Vaktérkép kiosztása mindenkinek

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Tanulók elmélyítsék a turisztikai régiókkal kapcsolatban tanultakat és kibővítsék az ismereteiket az ember alkotta vonzerőkkel.

**PRODUKTUM:** Prospektus készítése elektronikus formában

##### 3. Tervezés

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés: **15 perc**
- Csoportalakítás és vaktérkép kiosztása: **5 perc**
- Csoportmunka: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutatás: **60 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Egy-egy csoport egy-egy régiót dolgoz ki. Vázlatos jegyzetet készítenek számítógépen, és képekből álló prospektust állítanak össze.
- Témakörök:
  - ✓ városok
  - ✓ várak, kastélyok
  - ✓ egyéb híres épített emlékek
  - ✓ múzeumok, kiállítások
  - ✓ rendezvények (zenei, sport, kulturális, gasztronómiai)
  - ✓ népművészeti hagyományok (művészet, szokások, népviselet, gasztronómia)
- Használható segédeszközök: internet, földrajz atlasz
- Számítógépen / füzetben dolgoznak
- Vaktérképet közösen töltjük ki a bemutatás során
- Vaktérképet papír alapon mindenki vezeti, elektronikus formában egy PPT-ben gyűjtjük a képeket.
- Ha nincs idő a PPT-t megcsinálni lehet házi feladat, és akkor a három jegyből (egyéni órai munka, produktum, házi feladat) lesz egy nagy jegye a tanulónak, ami bekerül a naplóba.

#### 5. Bemutató

- Csoportonként az előre kijelölt előadó mutatja be az elkészült produktumot (képeslap / prospektus) szóban kiegészítve a gyűjtött információkkal.
- Kivetíteni nagyban az elkészült anyagokat

#### 6. Értékelés, véleményezés

- A munkafolyamat közben egyéni órai jegyeket kapnak a tanulók a rájuk osztott feladatok figyelembe vételével. (kisjegy)
- Projekt bemutatását követően a csoport jegyet kap a bemutatott produktumra. (kisjegy)
- Házi feladat a PPT elkészítése (kisjegy)
- A három kisjegyből kerül be a naplóba egy végleges projektjegy.

<b>5. PROJEKT – 10. HÉT</b> <b>TURISZTIKAI TERMÉKEK HAZAI TRENDJEI</b>
---

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- A 8-9. héten elméletben megismerkednek a tanulók a turisztikai termék fogalmával és típusaival. Így ezen a héten játékos ismétlés, verseny formájában hangolódunk a témára.
- Csoportalakítás: véletlenszerű heterogén 4 fős csoportok alakítása, csoporton belüli feladatok, szerepek kiosztása
- Vaktérkép kiosztása mindenkinek



## 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Az elméletben tanultak átültetése a gyakorlatba. A tanulók állítsanak össze barátjuknak, ismerősüknek egy listát, amelyben felsorolják azokat a magyarországi helyszíneket, ahol az adott turisztikai termék megtalálható.

**PRODUKTUM:** word dokumentumba szedett lista, amely alapján egy PPT bemutatót készítenek – elsősorban képekkel, térképpel.

## 3. Tervezés

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés: **15 perc**
- Csoportalakítás és vaktérkép kiosztása: **5 perc**
- Csoportmunka: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutatás: **60 perc**

## 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Egy-egy csoport egy-egy turisztikai terméket dolgoz ki. Vázlatos jegyzetet készítenek számítógépen, és egy PPT bemutatót készítenek – elsősorban képekkel, térképpel.
- Témakörök:
  - ✓ Egészségturizmus
  - ✓ Kulturális turizmus
  - ✓ Bor- és gasztronómiai turizmus
  - ✓ Hivatásturizmus és Rendezvényturizmus
  - ✓ Aktív és természeti turizmus
- Használható segédeszközök: internet, földrajz atlasz
- Számítógépen / füzetben dolgoznak
- Vaktérképet közösen töltjük ki a bemutatás során
- Vaktérképet papír alapon mindenki vezeti, elektronikus formában egy PPT-ben gyűjtjük a képeket.
- Ha nincs idő a PPT-t megcsinálni lehet házi feladat, és akkor a három jegyből (egyéni órai munka, produktum, házi feladat) lesz egy nagy jegye a tanulónak, ami bekerül a naplóba.

## 5. Bemutatás

- Csoportonként az előre kijelölt előadó mutatja be az elkészült produktumot (PPT) szóban kiegészítve a gyűjtött információkkal.
- Kivetíteni nagyban az elkészült anyagokat

## 6. Értékelés, véleményezés

- A munkafolyamat közben egyéni órai jegyeket kapnak a tanulók a rájuk osztott feladatok figyelembe vételével. (kisjegy)
- Projekt bemutatását követően a csoport jegyet kap a bemutatott produktumra. (kisjegy)

- Házi feladat a PPT elkészítése (kisjegy)
- A három kisjegyből kerül be a naplóba egy végleges projektjegy

<b>6. PROJEKT – 12-13. HÉT</b> <b>MAGYARORSZÁG KIEMELTEN TÁMOGATOTT FEJLESZTÉSI TERÜLETEI</b>
--

### **Projekt folyamata:**

#### **1. Előkészítés, ráhangolás**

- A tanulók a 11. héten megismerkednek Magyarország Turizmusfejlesztési Stratégiájával, és a kiemelten támogatott fejlesztési területekkel.
- Játékos, verseny alapú ismétlés, ráhangolódás elsősorban a kiemelten támogatott fejlesztési területekre.
- Csoportalakítás: véletlenszerű heterogén 4 fős csoportok alakítása, csoporton belüli feladatok, szerepek kiosztása

#### **2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

**CÉL:** A tanulók részletesen megismerjék a kiemelten támogatott fejlesztési területekben rejlő lehetőségeket, a hozzájuk tartozó fejleszthető turisztikai termékeket, koncepciókat.

**PRODUKTUM:** Írásbeli beszámoló és Ppt készítése

VAGY Magyarország **imázs filmjének** forgatókönyvét kell elkészíteni: minden kiemelt térség szerepeljen benne, mit mutatna be (vagy egy-egy különálló propaganda felhívás, reklám, hírverés az adott térség és turisztikai termék számára)

VAGY **prospektus egy külföldi barátinak:** „Ha meg akarod ismerni Magyarországot, ezeket feltétlenül látnod kell”

#### **3. Tervezés**

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés: **15 perc**
- Csoportalakítás: **5 perc**
- Csoportmunka: **60 perc**
  - ✓ Balaton – **egészségturizmus** = Hévíz
  - ✓ Sopron-Fertő térség – **rendezvényturizmus** = VOLT Fesztivál
  - ✓ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és **gasztronómiai turizmus** = Tokaj-hegylajai borvidék
  - ✓ Dunakanyar
- **15 perc szünet**
- Csoportmunka folytatása: **60 perc**

#### ***Folytatás a 13. héten:***

- Bevezetés, ráhangolódás, csoport újra összeáll: **10 perc**
- Csoportmunka: **60 perc**
  - ✓ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – **aktív turizmus** = Tisza-tó

✓ Budapest – *hivatásturizmus*

- **15 perc szünet**
- Bemutatás: **1 óra 10 perc** (ha szükséges, rövid szünettel megszakítani)

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Minden csoport mindegyik témát kidolgozza.
- Elektronikus formában Word dokumentum és az alapján egy Ppt bemutató készítése.
- Segítségül használhatják az internetet, korábbi órai anyagokat, földrajzi atlaszt.

#### 5. Bemutatás

- Csoportonként az előre kijelölt előadó mutatja be az elkészült produktumot (PPT) szóban kiegészítve a gyűjtött információkkal.
- Kivetíteni nagyban az elkészült anyagokat.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- Folyamat értékelése egyéni órai munka jegyekkel
- Az érdemjegy három értékelési szempont alapján alakul ki:
  - ✓ Tartalom, a téma kidolgozása
  - ✓ Vizuális megjelenés, megfelel-e az előírtaknak
  - ✓ Előadásmód és Ppt bemutató értékelése

### 7. PROJEKT – 17-18. HÉT

**NYUGAT-DUNÁNTÚL TURISZTIKAI RÉGIÓ ÉS AZON BELÜL KIEMELTEN SOPRON TERMÉSZETI  
ATTRAKCIÓI ÉS EMBER ALKOTTA VONZERŐI**

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Ez a projekt tulajdonképpen az év végi ágazati vizsga előkészítése, arra gyakorlás.
- Az előkészítés során erre hívom fel a figyelmet.
- Ez egy ismétlő témakör, hiszen korábban már foglalkoztunk a régiókkal és adottságaival.

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók, mint egy próbavizsgát, önállóan elkészítsék a beszámolót. Cél a tanultak ismétlése, rendszerezése.

**PRODUKTUM:** Word dokumentumban, előírásoknak megfelelően elkészített beszámoló és egy ez alapján készített PPT bemutató.

##### 3. Tervezés

**A feladat megoldása a 17. héten történik:**

- Bevezető beszélgetés, feladat kiosztása: **10 perc**
- Egyéni feladatmegoldás: **60 perc**

- **15 perc szünet**
- Egyéni feladatmegoldás folytatása: **60 perc**

#### **A bemutatás és értékelés a 18. héten történik:**

- Bevezetés, ráhangolódás: **10 perc**
- Egyéni bemutatások: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Egyéni bemutatások: **60 perc**

#### **4. Kivitelezés, végrehajtás**

- Egyéni munka során, számítógépen készítik el a tanulók a beszámolót és a Ppt-t.
- Segítségül használhatják az internetet, korábbi órai anyagokat, földrajzi atlaszt.
- Vaktérképet is ki kell tölteni.
- Témakör:
  - ✓ A régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása;
  - ✓ a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása;
  - ✓ a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása
- Ha nincs idő a PPT-t megcsinálni, otthon befejezhetik.

#### **5. Bemutató**

- A 18. héten történik az egyéni munkák bemutatása, előadás. Hasonlóan, mint az ágazati vizsgán.

#### **6. Értékelés, véleményezés**

- Az érdemjegy három értékelési szempont alapján alakul ki:
  - ✓ Tartalom, a téma kidolgozása
  - ✓ Vizuális megjelenés, megfelel-e az előírtaknak
  - ✓ Előadásmód és Ppt bemutató értékelése
- Minden előadás után közösen értékeljük a hallottakat, így mások megoldásaiból is tanulnak a tanulók. (Önértékelés is egyben)

### **8. PROJEKT – 19. HÉT**

#### **A JÖVŐ SZÁLLODÁJA**

#### **Projekt folyamata:**

##### **1. Előkészítés, ráhangolás**

- Ráhangoló beszélgetés, tanulók által „bedobált” fogalmakat összegyűjtjük egy nagy lapon.
- Filmvetítés: jövő szállodái

##### **2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

**CÉL:** Felmérni a tanulók ismereteit, felkelteni az érdeklődésüket.

**PRODUKTUM:** A csoport által kitalált szálloda rajza, jellemzői egy nagy lapon

### 3. Tervezés

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés, film nézés: **20 perc**
- Feladat meghatározása, eszközök kiosztása, csoportalakítás: **10 perc**
- Csoportmunka: **55 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutatás: **55 perc**

### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Gondolatébresztő, inspiráló dokumentumfilmek vetítése a jövő szállodáiról.
- A csoportok kapnak egy nagy lapot, arra vázolnak fel egy olyan szállodát, amilyen szerintük 50 év múlva lehetséges lesz:
  - ✓ kialakítása,
  - ✓ neve,
  - ✓ milyen szolgáltatásai lennének.

### 5. Bemutatás

- Miután minden csoport bemutatta az elképzelt szállodáját, megszavazzák, kié lett a legjobb. A győztes csoport jutalmat kap.
- A csoportból mindenki részt vesz a bemutatáson.

### 6. Értékelés, véleményezés

- Mivel ez a projekt inkább csak egy játékos ráhangolódás, így a győztesnek megszavazott csoport ötös érdemjegyet kap.
- A többiek munkája osztályzattal nincs értékelve, de minden bemutatás után meghallgatjuk a többiek véleményét.

<b>9. PROJEKT – 22. HÉT</b> <b>SZÁLLODATÍPUSOK</b>
---

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- A 21. héten megtörténik a téma elméleti áttekintése.
- Az előkészítés során játékosan átismételjük a szálláshely- és szállodatípusokat:
  - ✓ LearningApps vagy Kahoot játékkal
  - ✓ „Füllentős” vagy „Jelzőlámpa” játék
- Csoportalakítás: 3-4 fős csoportok

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Az elméleti anyag gyakorlatban történő alkalmazása. Cél, hogy a tanulók meg tudják különböztetni a szálláshely- és szállodatípusokat, az elhelyezkedésük és nyújtott szolgáltatásaik alapján.

**PRODUKTUM:** Plakát készítése egy újonnan nyíló kitalált (adott szállodatípusba tartozó) szállodáról.

### 3. Tervezés

- Bevezető, ismétlő játékok: **15 perc**
- Csoportalakítás és eszközök kiosztása: **5 perc**
- Csoportmunka: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutatás: **60 perc**

### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Csoportok között kiosztásra kerülnek a leggyakoribb szállodatípusok (attól függ, hány csoport van)
- Csoportok megkapják a nagy lapokat, filceket, újságokat, prospektusokat.
- Egy csoport egy szállodatípust dolgoz ki (az óra elejei verseny győztese választhatja meg, melyik szállodatípust szeretnék kidolgozni csapatával).
- Csoportból egy fő készíti a word dokumentumot, a többiek a plakátot (vagy ha kevés az idő, házi feladatként mindenki megírja a word dokumentumot)
- Témakörök:
  - ✓ Kitalált szálloda: Név!
  - ✓ Hol helyezkedne el? (Magyarország és külföld is lehet)
  - ✓ Miért ott? Indoklás!
  - ✓ Milyen helyiségek lennének benne? (egy alaprajzot készíteni nagyvonalakban)
  - ✓ Milyen szolgáltatásokat nyújtana?
  - ✓ Kiket várna elsősorban?

### 5. Bemutatás

- A plakát alapján a csoport minden tagja mond valamit a szállodáról, mintha egy befektetőnek akarnák eladni a tervet.
- A plakátról fénykép készül.
- A word dokumentumot a classroom csoportba fel kell tölteni.

### 6. Értékelés, véleményezés

- A bemutató csoportot a többiek véleményezik, kérdéseket is tehetnek fel a tervezőknek.
- Egyéni órai munka értékelése a folyamatban.
- Produktum és előadás értékelése csoportnak projektjegy formájában.

<b>10. PROJEKT – 25. HÉT</b> <b>SZÁLLÁSHELYEK SZOLGÁLTATÁSAI</b>
---

### Projekt folyamata:

### 1. Előkészítés, ráhangolás

- A 24. héten megtörténik a téma elméleti áttekintése.
- Az előkészítés során játékosan átismételjük a szálláshelyek szolgáltatásait:
  - ✓ LearningApps vagy Kahoot játékkal
  - ✓ „Füllentős” vagy „Jelzőlámpa” játék
- Csoportalakítás: a 9. projekt csoportjai állnak össze újra, mert folytatják a kitalált szállodát.

### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Az elméleti anyag gyakorlatban történő alkalmazása. Cél, hogy a tanulók meg tudják különböztetni a saját és idegen, illetve a térítéses és térítés nélküli szolgáltatásokat.

**PRODUKTUM:** PPT bemutató készítése kísérő word dokumentummal

### 3. Tervezés

- Bevezető, ismétlő játékok: **15 perc**
- Csoportalakítás és feladat kiosztása: **5 perc**
- Csoportmunka: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutató: **60 perc**

### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A 9. projektben kitalált szállodának a szolgáltatásait bővítik a csoportok, figyelembe véve a szálloda jellemzőit (típusát, fekvését, színvonalát, stb.)
- A szálloda kialakítása módosulhat.
- Ugyanazzal a csoportösszetétellel dolgoznak a tanulók.
- Egy tanuló készíti a word dokumentumot, a többiek a PPT bemutatót.

### 5. Bemutató

- A PPT alapján a csoportból egy fő bemutatja a kitalált szállodájuk saját és idegen, térítéses és térítés nélküli szolgáltatásait.

### 6. Értékelés, véleményezés

- A bemutató csoportot a többiek véleményezik, kérdéseket is tehetnek fel az előadóknak.
- Egyéni órai munka értékelése a folyamatban.
- Produktum és előadás értékelése csoportnak projektjegy formájában.

<b>11. PROJEKT – 27. HÉT</b> <b>HELYISÉGEK A SZÁLLODÁNKBAN</b>
---

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- A 26. héten megtörténik a téma elméleti áttekintése.
- Az előkészítés során játékosan átismételjük a szálláshelyek helyiségeit

- ✓ LearningApps vagy Kahoot játékkal
- ✓ „Füllentős” vagy „Jelzőlámpa” játék
- Csoportalakítás: a 9. projekt csoportjai állnak össze újra, mert folytatják a kitalált szállodát.

## 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Az elméleti anyag gyakorlatban történő alkalmazása. Cél, hogy a tanulók megismerjék a szállodák szükséges helyiségeit.

**PRODUKTUM:** Makett

## 3. Tervezés

- Bevezető, ismétlő játékok: **15 perc**
- Csoportalakítás és eszközök kiosztása: **5 perc**
- Csoportmunka: **120 perc**
- **15 perc szünet** igény szerint
- Bemutatás a következő projekt végén a személyi feltételekkel együtt.

## 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A 9. projektben kitalált szállodának a kivitelezését, helyiségeit pontosítják, bővítik a csoportok, figyelembe véve a szálloda jellemzőit (típusát, fekvését, színvonalát, nyújtott szolgáltatásokat, stb.)
- Ugyanazzal a csoportösszetétellel dolgoznak a tanulók, mint az előző projektben.
- Kartonpapírból, papír gurigákból, pálcikákból elkészítik a szálloda helyiségeit.
- Egy tanuló készíti a word dokumentumot, a többiek a makettet.

## 5. Bemutatás

- Bemutatás a következő projekt végén a személyi feltételekkel együtt.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Produktum értékelése a következő projekt végén a személyi feltételekkel együtt.
- A folyamatba épített értékelés tanulónként az órai munkájuk, feladatvégzésük alapján történik.

## 12. PROJEKT – 29. HÉT

### MUNKAKÖRÖK A SZÁLLODÁNKBAN

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- A 28. héten megtörténik a téma elméleti áttekintése.
- Az előkészítés során játékosan átismételjük a szálláshelyek munkaköreit
  - ✓ LearningApps vagy Kahoot játékkal
  - ✓ „Füllentős” vagy „Jelzőlámpa” játék
- Csoportalakítás: a 9. projekt csoportjai állnak össze újra, mert folytatják a kitalált szállodát.



## 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Az elméleti anyag gyakorlatban történő alkalmazása. Cél, hogy a tanulók megismerjék a szállodák szükséges munkaköreit.

**PRODUKTUM:** Munkakör-bábuk készítése, amivel megtöltik a makettet

## 3. Tervezés

- Bevezető, ismétlő játékok: **15 perc**
- Csoportalakítás és eszközök kiosztása: **5 perc**
- Csoportmunka: **70 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutató **50 perc**

## 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Ugyanazzal a csoportösszetétellel dolgoznak a tanulók, mint az előző projektben.
- Pálcikákból bábukat készítenek a tanulók, melyek egyes munkaköröknek felelnek meg. Ezeket a bábukat elhelyezik a kitalált szálloda makettjükben.
- Szükséges eszközök: pálcikák, kartonpapírok, ragasztók, színes filcek
- Egy tanuló készíti a word dokumentumot (szükséges munkakörök és feladataik felsorolása a vendégciklus alapján), a többiek a bábukat.

## 5. Bemutató

- Csoportonként egy kiválasztott tanuló bemutatja a szállodát és a szükséges munkaköröket a makett segítségével. Törekedni kell arra, hogy a vendégcikluson vezesse végig a beszámolót.
- A kész munkákat lefényképezzük, a word dokumentumot a classroomba kell küldeni.
- Ha kevés a tanuló vagy az idő, akkor a word dokumentum elkészítése egyéni házi feladat lehet.

## 6. Értékelés, véleményezés

- A bemutató csoportot a többiek véleményezik, kérdéseket is tehetnek fel az előadóknak.
- A folyamatba épített értékelés tanulónként az órai munkájuk, feladatvégzésük alapján történik.
- Produktum értékelése két projektjeggyel: külön a maketre és külön a munkakörökre.
- Ha a word dokumentumot házi feladatként készítik el, akkor arra is kapnak egyéni jegyet a tanulók.

**13. PROJEKT – 33-34. HÉT**  
**EGY KIVÁLASZTOTT SZÁLLÁSHELY ÉS SZOLGÁLTATÁSAINAK ÁTFOGÓ BEMUTATÁSA**

**Projekt folyamata:**

**1. Előkészítés, ráhangolás**

- Ez a projekt tulajdonképpen az év végi ágazati vizsga előkészítése, arra gyakorlás.
- Az előkészítés során erre hívom fel a figyelmet.
- Ez egy ismétlődő témakör, hiszen korábban már foglalkoztunk a szálláshelyek típusaival és szolgáltatásaival.

**2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

**CÉL:** A tanulók, mint egy próbavizsgát, önállóan elkészítsék a beszámolót. Cél a tanultak ismétlése, rendszerezése, egy kiválasztott szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása.

**PRODUKTUM:** Word dokumentumban, előírásoknak megfelelően elkészített beszámoló és egy ez alapján készített PPT bemutató.

**3. Tervezés**

**A feladat megoldása a 33. héten történik:**

- Bevezető beszélgetés, feladat kiosztása: **10 perc**
- Egyéni feladatmegoldás: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Egyéni feladatmegoldás folytatása: **60 perc**

**A bemutatás és értékelés a 34. héten történik:**

- Bevezetés, ráhangolódás: **10 perc**
- Egyéni bemutatások: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Egyéni bemutatások: **60 perc**

**4. Kivitelezés, végrehajtás**

- Egyéni munka során, számítógépen készítik el a tanulók a beszámolót és a Ppt-t.
- Segítségül használhatják az internetet, korábbi órai anyagokat.
- Témakör:
  - ✓ Szálláshely típusa, jellemzői
  - ✓ Nyújtott szolgáltatások köre
- Ha nincs idő a PPT-t megcsinálni, otthon befejezhetik.

**5. Bemutató**

- A 34. héten történik az egyéni munkák bemutatása, előadás. Hasonlóan, mint az ágazati vizsgán.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Az érdemjegy három értékelési szempont alapján alakul ki:
  - ✓ Tartalom, a téma kidolgozása
  - ✓ Vizuális megjelenés, megfelel-e az előírtaknak
  - ✓ Előadásmód és Ppt bemutató értékelése
- Minden előadás után közösen értékeljük a hallottakat, így mások megoldásaiból is tanulnak a tanulók. (Önértékelés is egyben)

### FELDOLGOZANDÓ TANANYAG ÉS A PROJEKTEK KAPCSOLATA

	Magyarország turisztikai attrakciói	Magyarország turisztikai régiói	Turisztikai terméktípusok	Nemzeti Turizmus- fejlesztési Stratégia 2030	Nyugat-Dunántúl adottságai, turisztikai attrakciói	Szálláshely-típusok	Szálláshelyek kínálata, szolgáltatásai	Szállodák tárgyi és személyi feltételei	Kiválasztott szálláshely bemutatója
1. Projekt	X					X			
2. Projekt	X								
3. Projekt	X	X							
4. Projekt	X	X							
5. Projekt			X						

<b>6. Projekt</b>	X	X	X	X					
<b>7. Projekt</b>					X				
<b>8. Projekt</b>						X	X		
<b>9. Projekt</b>						X	X		
<b>10. Projekt</b>						X	X		
<b>11. Projekt</b>							X	X	
<b>12. Projekt</b>							X	X	
<b>13. Projekt</b>						X	X	X	X

### III. A TANULÁSI FOLYAMAT ÉRTÉKELÉSE

A tanulói teljesítmény mérésére az alábbiak szerint történik:

- egy osztályzat a projekt feladatban (a folyamatban) nyújtott teljesítményért
- egy-egy osztályzat tanulási területenként (köztes számonkérésekre illetve a projekt produktumára)
- egy-egy osztályzat tanulási témánként (témazáró dolgozatok)
- házi feladatok értékelése

**Kereskedelmi értékesítő alapképzésben kidolgozott projektek**

## **Vállalkozások működtetése**

### I. PROJEKTALAPÚ OKTATÁS

#### I.1. A TANTÁRGY OKTATÁSA SORÁN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális
-----------------------	-----------	---------------------------------	-----------------------------------	---

				<b>kompetenciák</b>
Prezentálja a beszerzés, termelés, értékesítés jellegzetességeit.	Ismeri a gazdálkodási folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos, áttekinthető munka-végzésre.	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
Meghatározza a vállalkozás gazdálkodásának eredményét.	Ismeri a költségek fajtáit és érti az árbevétel és költségek kapcsolatát.	Instrukció alapján részben önállóan		
Meghatározza és értelmezi a középértékeket (számtani és mértani átlag) és viszonyszámokat (megoszlási és dinamikus viszony-szám).	Ismeri a statisztikai adatok megbízhatóságának jelentőségét.	Teljesen önállóan		

## **I. 2. A TANULÁSI TERÜLET TARTALMI ÖSSZEFOGLALÓJA**

A tanulók az alapvető gazdasági ismeretek elsajátítása után ismerjék és értsék a gazdasági élettel kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat, összefüggéseket. A tanulási terület kiemelt célja, hogy lehetőséget biztosítson a gazdálkodási tevékenységek ellátásához kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

## **I. 3. A TANTÁRGY TANÍTÁSÁNAK FŐ CÉLJA**

- Tudatosítsa, hogy a vállalkozások piaci viszonyok között tevékenykednek, a javak előállítását profitszerzés érdekében végzik, és valamennyi döntésük kockázattal jár.
- A tanulók megismerik az alapvető gazdálkodási folyamatokat a vállalkozáson belül, és be tudják mutatni, hogy a zavartalan működés milyen tevékenységek összehangolását követeli meg.
- A tanulók tudják bemutatni, hogy mikor tekinthető nyereségesnek egy vállalkozás. Ismerjék a költségek csoportosítását, és az alapvető gazdasági, statisztikai számításokat.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Gazdasági ismertekben elsajátított vállalkozási formák ismerete.

#### **I.4. A TANTÁRGY TÉMAKÖREI**

##### **1. A vállalkozások gazdálkodása: 9 óra**

- A gazdálkodási folyamat elemei.
- Beszerzési folyamat.
- Termelési folyamat.
- Értékesítési folyamat.

##### **2. A gazdálkodási folyamatok elszámolása: 27 óra**

- Árbevétel, kiadás, költség fogalma.
- Költségek csoportosítása, fajtái.
- A kalkuláció, az önköltség.
- A vállalkozás eredménye, a nyereségre ható tényezők.
- Az árak szerepe a gazdasági döntésekben.

##### **3. Statisztikai alapfogalmak: 36 óra**

- A statisztika fogalma, ágai.
- A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői.
- A statisztikai ismérv és fajtái.
- Az információk forrásai, az információszerzés eszközei.
- A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai.
- A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai.
- A statisztikai adatok ábrázolása.
- A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk.
- A viszonyszámok csoportosítása.
- A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik.
- A megoszlási viszonyszám és összefüggései.
- Középértékek és alkalmazásuk.
- Számított középértékek (számítási átlag, súlyozott számítási átlag, mértani átlag)
- Helyzeti középértékek: módusz, medián.

#### **I.5. ÁGAZATI ALAPVIZSGA TANTÁRGYRA VONATKOZÓ LEÍRÁSA, MÉRÉSÉNEK, ÉRTÉKELÉSÉNEK SZEMPONTJAI**

##### **Írásbeli vizsga**

**1. A vizsgatevékenység megnevezése:** Gazdálkodási tevékenység alapjai

##### **2. A vizsgatevékenység leírása:**

Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladtból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkozási formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatok.

## **I.6. TANTÁRGYI ADATOK**

Éves óraszám: **72 óra**

Heti óraszám: **2 óra**

Tanítási hetek száma: **36 hét**

Projektok száma: **5 projekt**

### **Tárgyi szükségletek:**

- Internet elérhetőség, szövegszerkesztő és táblázatkezelő programmal ellátott informatikai eszközök, projektor, színes nyomtatási lehetőség,
- Színes kartonok, ragasztó, olló, színes filcek
- Classroom csoport, ahova a projektmunkákat, órai anyagokat, házi feladatokat gyűjtjük.

## **I.7. CSOPORTALAKÍTÁS**

A projektekhez változó csoportokban dolgoznak a tanulók. Töreksem a 4 fős csoport kialakítására. Ezek eleinte véletlenszerű csoportok, később, amikor már ismerem a tanulókat, irányított csoportalakítást alkalmazok.

## **II. A TANULÁSI EREDMÉNYEK ELÉRÉSÉHEZ VEZETŐ UTAK, A TANÍTÁS-TANULÁS MÓDSZERTANI MEGOLDÁSAI**

<p style="text-align: center;"><b>1. PROJEKT JÁTSZUNK BOLTOSAT!</b></p>
---

### **Projekt folyamata:**

#### **1. Előkészítés, ráhangolás**

- Elméleti háttér megismerése
- Kisfilmek megtekintése
- A szükséges eszközöket már korábban érdemes összegyűjteni, hogy ne a projekt idejéből vegyen el.

## 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Tanulók végigjátszva megismerjék az áruforgalom folyamatát.

**PRODUKTUM:** Szerepjáték

## 3. Tervezés

- Eszközök összegyűjtése már korábban megtörténik.
- Elméleti háttér megismerése: **30 perc**
- Ráhangoló filmnézés: **15 perc**
- Feladat és szerepek kiosztása: **5 perc**
- Bolt berendezése: **10 perc**
- Játék: **30 perc**

## 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A projekt első órájában elméleti anyaggal ismerkednek meg a tanulók.
- Filmvetítés segíti a ráhangolódást.
- A különböző szakaszokat különböző csoportok játsszák el: beszerzés, áruátvétel, raktározás, áru elhelyezése, árazás, eladásösztönzés, eladás.
- Szükséges eszközök: Termékek (kisebb, nagyobb értékűek) dobozai, árcédulák, pénztárgép, játékpénz, kosár, szállítólevél
- Szükséges a szerepek és feladatok pontos kijelölése: tanulók nyomtatott formában is megkapják a szerepekhez, csoportokhoz osztott feladatokat.

## 5. Bemutató

- Maga a szerepjáték.
- A folyamat egy-egy szakaszát külön mutatják be a tanulók, a többi csoport nézi, kérdezhet, megjegyzést tehet.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Egyéni feladatmegoldás órai munka értékelése.
- Csoport projekt munkájának értékelése.

<b>2. PROJEKT</b> <b>EREDMÉNYES VÁLLALKOZÁS</b>
--

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése.

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása



**CÉL:** A tanulók gyakorlati megközelítésben foglalkozzanak a vállalkozás bevételeivel, kiadásával.

**PRODUKTUM:** Plakát egy nyereséges és egy veszteséges üzlet bevételeinek és kiadásainak viszonyáról.

### 3. Tervezés

- Bevezetés, ráhangolódás: **5 perc**
- Csoportbontás, feladat és eszközök kiosztása: **10 perc**
- Plakát készítése: **30 perc**
- Bemutatás: **15 perc** (a következő óra elején)

### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- 3-4 fős csoportokban dolgoznak a tanulók.
- Fogalmak, képek csoportosítása a bevételekhez és a kiadásokhoz.
- A képeken forint adatok is vannak, így tudják variálni a bevételeket és kiadásokat, látványos, hogy mikor nyereséges és mikor veszteséges
- Szükséges eszközök: színes nagy kartonok, képek bevételi forrásokról és költségfajtákról (összeggel), ragasztó, színes filcek

### 5. Bemutatás

- A plakát segítségével bemutatják a csoportok, hogy milyen bevételei és kiadásai vannak az üzletnek, és elmondják, miért azokat a költségnemeket választották.

### 6. Értékelés, véleményezés

- Egyéni teljesítmény értékelése órai munka jeggyel.
- Produktum és előadás értékelése projektjeggyel.

## 3. PROJEKT

### A VILÁG LEGSIKERESEBB VÁLLALKOZÁSAI

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- Gondolatébresztő filmek megtekintése
- PPT készítésének szabályai

## 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók érdeklődésének, motivációjának felkeltése, az internetes adatgyűjtés kompetenciájának és a prezentációs technika alkalmazásának fejlesztése.

**PRODUKTUM:** PPT bemutató

## 3. Tervezés

- Gondolatébresztő filmek megtekintése: **15 perc**
- Csoportalakítás, feladat kiosztása: **5 perc**
- Projektmunka: **45 perc**
- Bemutató: **25 perc**

## 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Előre kiválasztott sikeres vállalkozásokról gondolatébresztő kisfilmek megtekintése.
- 3 fős csoportok kialakítása, a csoportok véletlenszerűen kapnak egy-egy vállalkozást.
- Internetes kutatómunka során információkat, adatokat gyűjtenek a vállalkozás történetéről, fejlődéséről, termékeiről.
- PPT bemutatót készítenek a kigyűjtött adatokból.
- Szükséges eszközök: Internet hozzáféréssel, szövegszerkesztő és PPT programmal ellátott informatikai eszközök, projektor.

## 5. Bemutató

- A csoportok a bemutatókat a classroom csoportba feltöltik.
- A csoportok a PPT segítségével bemutatják a vállalkozásokat.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Folyamatba épített egyéni munka értékelése óra munka jeggyel
- Az elkészült munka, és a bemutató csoportos értékelése projektjeggyel

<b>4. PROJEKT</b> <b>STATISZTIKA - ADATGYŰJTÉS</b>
---

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- Információforrások megismerése

- Statisztikai tábla készítése közösen, irányítottan, ennek gyakorlása

## 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Az elméleti ismeretek gyakorlatban történő alkalmazása. Az önálló információgyűjtés és az adatok táblázatba rendezése kompetenciák fejlesztése.

**PRODUKTUM:** Beszámoló, statisztikai tábla

## 3. Tervezés

- Bevezetés, ráhangolódás: **5 perc**
- Feladatmegoldás: **40 perc**

## 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Egyéni feladatmegoldás.
- Tanulók előre megadott és véletlenszerűen kiosztott témákban keresnek adatokat az interneten. Ezeket az adatokat Excel táblázatba foglalják, és formázzák.
- Irányított feladatmegoldás.
- Szükséges eszközök: tanulónként egy-egy internet hozzáféréssel és Excel programmal ellátott eszköz.
- Egyelőre nem kerül kinyomtatásra, további projektfeladat társul hozzá.

## 5. Bemutató

- Egyelőre nem kerül bemutatásra, további projektfeladat társul hozzá.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Egyéni, órai munka értékelése.

<b>5. PROJEKT</b> <b>STATISZTIKA – ELEMZÉS KÉSZÍTÉSE</b>
---

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- Diagramok készítése statisztikai táblákból közösen, ennek gyakorlása.
- Számolások: viszonyszámok és középértékek gyakorlása

## 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Az elméleti ismeretek gyakorlatban történő alkalmazása. A tanuló fejlessze kompetenciáit az alábbi területeken:

- diagram készítése önállóan statisztikai táblából, és
- az adatok elemzése számításokkal.

**PRODUKTUM:** Beszámoló statisztikai táblával, diagrammal és elemzéssel.

## 3. Tervezés

- Bevezetés, ráhangolódás: **5 perc**
- Diagram és a számítások elvégzése: **40 perc**
- Bemutatás: **45 perc**

## 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Egyéni feladatmegoldás.
- Tanulók az előző projektben elkészített statisztikai táblázatból készítenek diagramot, amit szövegesen is értékelnek egy word dokumentumban, majd a kiválasztott adatokból a megadott számításokat elvégzi, és értelmezi a kapott eredményt.
- Irányított feladatmegoldás.
- Szükséges eszközök: tanulónként egy-egy internet hozzáféréssel, szövegszerkesztő programmal és Excel programmal ellátott eszköz. Színes nyomtatási lehetőség.

## 5. Bemutatás

- Külön óra keretében zajlik.
- Egyéni munkák bemutatása, kivetítve a táblázatot és a diagramot.
- A teljes beszámolót a classroom csoportba is felöltik a tanulók, illetve színes formában kinyomtatásra kerül.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Egyéni, órai munka értékelése.
- Végleges produktum és előadásmód értékelése projektjeggyel.
- A tanulók egymás munkáját is véleményezhetik, tanulhatnak egymás munkájából.

## FELDOLGOZANDÓ TANANYAG ÉS A PROJEKTEK KAPCSOLATA

	<b>Gazdasági folyamatok</b>	<b>Eredményesség</b>	<b>Statisztika</b>
<b>1. Projekt</b>	X		
<b>2. Projekt</b>	X	X	
<b>3. Projekt</b>		X	
<b>4. Projekt</b>			X
<b>5. Projekt</b>			X

### III. A TANULÁSI FOLYAMAT ÉRTÉKELÉSE

A tanulói teljesítmény mérésére az alábbiak szerint történik:

- egy osztályzat a projekt feladatban (a folyamatban) nyújtott teljesítményért
- egy-egy osztályzat tanulási területenként (köztes számonkérésekre illetve a projekt produktumára)
- egy-egy osztályzat tanulási témánként (témazáró dolgozatok)
- házi feladatok értékelése

## Gazdasági ismeretek

### I. PROJEKTALAPÚ OKTATÁS

#### I.1. A TANTÁRGY OKTATÁSA SORÁN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja az egyes alapfogalom csoportok jellegzetességeit.	Ismeri a gazdasági legfontosabb alapfogalmak jellemzőit, fajtáit.	Teljesen önállóan	Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát.	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
Példákon keresztül bemutatja a háztartások legfontosabb bevételeit, kiadásait és értelmezi a költségvetés egyenlegét.	Ismeri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását	Instrukció alapján részben önállóan	Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát.	
Azonosítja az egyes vállalkezési formákat és elemzi azok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az egyes vállalkezési formák jellemzőivel.	Teljesen önállóan		
Példákon keresztül bemutatja az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Ismeri az állam feladatait, az államháztartás rendszerét	Instrukció alapján részben önállóan		
Példákon keresztül bemutatja az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a jogi alapfogalmakat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Azonosítja a marketing-eszközöket.	Ismeri a marketing fogalmát és eszközrendszerét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja a nemzetközi kereskedelemről származó előnyöket.	Ismeri a nemzetközi kereskedelem alapvető formáit.	Teljesen önállóan		

## **I. 2. A TANULÁSI TERÜLET TARTALMI ÖSSZEFOGLALÓJA**

A tanulók az alapvető gazdasági ismeretek elsajátítása után ismerjék és értsék a gazdasági élettel kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat, összefüggéseket. A tanulási terület kiemelt célja, hogy lehetőséget biztosítson a gazdálkodási tevékenységek ellátásához kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

## **I. 3. A TANTÁRGY TANÍTÁSÁNAK FŐ CÉLJA**

- Fejlessze a tanulók ismereteit a gazdasági élet alapvető területeiről (szükségletek, javak, gazdasági körforgás, termelés, termelési tényezők, munkamegosztás, gazdálkodás, piac), megismertesse a gazdasági élet szereplőit és kapcsolataikat.
- A tanulók ismerjék a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását. Példákon keresztül mutassák be a háztartás bevételei és kiadásai szerkezetét.
- Tudják jellemezni a vállalkozások és a többi gazdasági szereplő kapcsolatát és megkülönböztetni az egyes vállalkozási formákat.
- A tanulók tudják bemutatni az állam feladatait, felsorolni az állami költségvetés legfontosabb bevételeit és kiadásait.
- Megszerzett ismereteik alapján értsék meg a jogi fogalmakat és példákon keresztül mutassák be az alapvető fogyasztói jogokat.
- Ismerjék a nemzetközi gazdasági kapcsolatok alapvető formáit.

A tanulók nem rendelkeznek előzetes szakmai tudással, a tantárgy tanítását a közismereti tantárgyak, illetve tananyag feldolgozását a tanulók saját, családi tapasztalatszerzése segíti. Ezek például a matematikai módszerek, számítások, történelmi, földrajzi ismeretek, a család gazdálkodási és jogi tapasztalatai.

## **I.4. A TANTÁRGY TÉMAKÖREI**

### **1. Gazdasági alapfogalmak: 24 óra**

- A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe.
- Termelési tényezők típusai, jellemzői.
- A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása.
- Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói.

### **2. A háztartás gazdálkodása: 33 óra**

- Család fogalma és funkciói.

- Munkamegosztás a háztartásokban. Időgazdálkodás.
- Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése.
- A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.

### **3. A vállalat termelői magatartása: 51 óra**

- Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai.
- Vállalkozási formák.
- Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése.
- A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai.

### **4. Az állam gazdasági szerepe, feladatai: 27 óra**

- Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása.
- Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei.
- Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés.

### **5. Jogi alapfogalmak: 15 óra**

- A jog lényege, fogalma, funkciói.
- A jogforrás és jogforrási hierarchiája.
- A jogviszony.
- A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága.
- A jogrendszer felépítés.

### **6. Tudatos fogyasztói magatartás: 15 óra**

- Fogyasztóvédelmi alapismeretek
- A fogyasztók alapvető jogai.
- Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.
- Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása.
- Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás.

### **7. Marketing alapfogalmak: 24 óra**

- A marketing szerepe a vállalkozásban.
- Marketingstratégia.
- Marketingmix és elemei.

### **8. Nemzetközi gazdasági kapcsolatok: 27 óra**

- A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás.
- Kereskedelempolitikai irányzatok.
- A külkereskedelem alapvető formái.
- Nemzetközi elszámolások eszközei.
- A gazdasági integrációk szerepe és típusai.
- Az Európai Unió fejlődése és működése.



## **I.5. ÁGAZATI ALAPVIZSGA TANTÁRGYRA VONATKOZÓ LEÍRÁSA, MÉRÉSÉNEK, ÉRTÉKELÉSÉNEK SZEMPONTJAI**

### **Írásbeli vizsga**

**1. A vizsgatevékenység megnevezése:** Gazdálkodási tevékenység alapjai

### **2. A vizsgatevékenység leírása:**

Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladatból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkezési formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatok.

## **I.6. TANTÁRGYI ADATOK**

Éves óraszám: **216 óra**

Heti óraszám: **6 óra tömbösítve 2x3 órában** (3x45 perc+2x10 perc szünet = 155 perc)

Tanítási hetek száma: **36 hét**

Projekttek száma: **19 projekt**

### **Tárgyi szükségletek:**

- Internet elérhetőség, szövegszerkesztő program, projektor, színes nyomtatási lehetőség
- Színes kartonok, ragasztó, olló, színes filcek
- Classroom csoport, ahova a projektmunkákat, órai anyagokat, házi feladatokat gyűjtjük.

## **I.7. CSOPORTALAKÍTÁS**

A projektekhez változó csoportokban dolgoznak a tanulók. Töreksem a 4 fős csoport kialakítására. Ezek eleinte véletlenszerű csoportok, később, amikor már ismerem a tanulókat, irányított csoportalakítást alkalmazok.

## II. A TANULÁSI EREDMÉNYEK ELÉRÉSÉHEZ VEZETŐ UTAK, A TANÍTÁS-TANULÁS MÓDSZERTANI MEGOLDÁSAI

<p style="text-align: center;"><b>1. PROJEKT – 1. HÉT (1-3. ÓRA)</b> <b>BEVEZETÉS, ISMERKEDÉS - ÖNISMERETI PROJEKT</b></p>
--

### Projekt folyamata:

#### **7. Előkészítés, ráhangolás**

- Bemutakozom
- Tantárgyat bemutatom
- Éves menetrend, számonkérések, kimenet (ágazati vizsga)
- Eszközsükséglet (füzet vagy lefüző mappa)
- Informatikai ismeretek felmérése, mire lesz szükség (internethasználat, word, ppt)
- Kivetíteni a Rékától kapott képet, hogy mit várok el tőlük a csoportmunka során
- Tényleges projektfeladat ismertetése – tanulók bemutatkozása

#### **8. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

**CÉL:** a tanulók bemutatkozása, ráhangolódás a tantárgyra, szakmai kifejezések megismerése, használata. Önismeret és a másik érdeklődési körének megismerése.

#### **PRODUKTUM:**

1. Papír-fa: tanulók öntapadós lapokra ráírják, mit várnak el a tantárgytól
2. Álmaim/Céljaim/Sikereim kártya

#### **9. Tervezés**

- Bevezetés, eligazítás – **45 perc**
- **10 perc szünet**
- Gondolatok összeírása (mit várnak el) – **10 perc**
- Papírok kiragasztása megbeszélés – **35 perc**
- **10 perc szünet**
- Álmaim/Céljaim/Sikereim összeírása – **5 perc**
- Bemutatkozás – **40 perc**

#### **10. Kivitelezés, végrehajtás**

- Bevezetésnél a tanulók füzetükbe leírják a tantárggyal kapcsolatos fontos tudnivalókat, követelményeket.
- **Papír-fa** elkészítéséhez öntapadós papírokra írják a tanulók a véleményüket, gondolataikat a tantárggyal, témával kapcsolatban, ezeket a cetliket kiragasztjuk egy nagy lapra.
  - ✓ Szükséges eszközök: színes post-it cetlik, színes filcek, nagyobb kartonpapír
- **Álmaim/Céljaim/Sikereim** cetli elkészítéséhez a tanulók kapnak egy kisebb papírt, amire felírják, az álmaikat (*szárnyalhat a fantázia, hosszú távú*), céljaikat (*reálisabb, rövid távú*), sikereiket (*amire büszkék, hogy elérték*). Ezek alapján mutatkoznak be a tanulók. Mintaképpen magamat is így mutatom be.
  - ✓ Szükséges eszközök: színes cetlik (előre elkészíteni)

## 11. Bemutató

- **Papír fa**: tanulók egyesével kiragasztják a kartonra a gondolataikat, elvárásaikat tartalmazó post-it-eteket, így egy színes gondolat-fát kapunk a végén.
- **Álmaim/Céljaim/Sikereim**: a tanulók ezek alapján mutatják be magukat. Mintaképpen én is így mutatkozok be nekik.

## 12. Értékelés, véleményezés

Ennek a projektnek nincs számszerűsíthető értékelése.  
A tanulók önértékelését, önismeretét segíti.

## 2. PROJEKT – 2. HÉT (7-12. ÓRA)

### A SZÜKSÉGLETEK, A JAVAK ÉS A GAZDASÁGI KÖRFORGÁS

#### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Az 1. héten ismertetem az elméleti hátteret.
- A 7-8. órán játékos feladatokkal, versenyekkel ismétljük át a tanultakat.
- Csoportalakítás: véletlenszerű heterogén 3-4 fős csoportok alakítása, csoporton belüli feladatok, szerepek kiosztása

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** a témakör gyakorlati megközelítése, ismétlés, gyakorlás

#### **PRODUKTUM:**

- plakát a csoportosításokból,
- Maslow-piramis papírgurigákból,
- beszámoló egy kitalált vagy meglévő termékről

#### 3. Tervezés

##### 7-9. óra:

- Bevezető játékok: **2x45 perc (7-8.óra)**
- **2x10 perc szünet**
- Termelési tényezők (elmélet): **45 perc (9. óra)**

### 10-12. óra:

- Csoporralakítás és feladat ismertetése: **10 perc**
- Csoportmunka: **70 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutatás: **60 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- **Szükséges – nem szükséges:** A csoportok borítékban képeket kapnak hasznos és nem hasznos termékekről, találmányokról.  
A képekhez kérdések is tartoznak:
  - ✓ Mire jó az adott termék? Milyen szükségletet elégít ki?
  - ✓ Melyiket vennék meg és melyiket nem? Miért?A csoportok egymás után elhelyezik a mágnestábla két oldalán (hasznos/nem hasznos) a képeket, röviden válaszolva a kérdésekre. Minden csoporttag elhelyez legalább egy képet a táblán. Vitás eseteknél érvelés.
- **Szükséglet vagy igény:** képek, fogalmak csoportosítása LearningApps felületen. **Verseny!**
- **Szükségletek csoportosítása:** Előre elkészített ábra a fogalmak nélkül egy nagy kartonon. Ezt megkapják a csoportok, amire fel kell helyezniük a megfelelő fogalmat az ábrák megfelelő helyére. **Verseny!**
- **Maslow-piramis építése:** papír gurigákat öt különböző méretre vágnak a csoportok, elnevezik a különböző szinteket az egyik oldalon, a másik oldalra példákat írnak. Megfelelő sorrendben összeragasztják. **Verseny!**
- **Komplex plakát:** Ha valamelyik játék nem kivitelezhető, akkor ezzel a feladattal pótolható. Minden csoport kap képeket, fogalmakat ábrázoló lapokat vegyesen ebből a témakörből, és egy-egy nagy kartont, amire fel van vázolva:
  - ✓ a szükségletek csoportosítása,
  - ✓ a javak csoportosítása,
  - ✓ a Maslow-piramis,
  - ✓ a gazdasági körforgásA megfelelő fogalmakat el kell helyezni a megfelelő ábrában.
- **Beszámoló:** Ha lehet, számítógépen dolgozzanak a tanulók. Ha nem megoldható, duplalapon kell elkészíteniük, kézzel írva.  
**Téma:**
  - ✓ Új termék kitalálása VAGY
  - ✓ Egy meglévő termék bemutatása a szükségleteken, javakon keresztül.**Kérdések, amire választ várok a beszámolóban:**
  - ✓ Mi a termék/szolgáltatás?
  - ✓ Kitalált vagy létező?
  - ✓ Milyen típusú szükségleteket elégít ki?
  - ✓ A javak mely csoportjába soroljuk?

## AZ IDŐRE TÖRTÉNŐ FELADATMEGOLDÁSOKNÁL IDŐMÉRŐ KIVETÍTÉSE.

### 5. Bemutató

- **Szükséges – nem szükséges:** A csoportok egymás után elhelyezik a mágnestábla két oldalán (hasznos/nem hasznos) a képeket, röviden válaszolva a kérdésekre. Minden csoporttag elhelyez legalább egy képet a táblán. Vitás eseteknél érvelés.
- **Szükségletek csoportosítása:** Egy tanári példányon minden tanuló elhelyez egy képet, fogalmat. A csoportok kicserélik a munkáikat és így egy másik csoport ellenőrzi a munkát.
- **Maslow-piramis építése:** Piramisokból kiállítás. Közösen ellenőrizzük az elkészült munkákat.
- **Komplex plakát:** Egy tanári példányon minden tanuló elhelyez egy képet, fogalmat. A csoportok kicserélik a munkáikat és így egy másik csoport ellenőrzi a munkát.
- **Beszámoló:** A csoportokból egy-egy fő, mint befektető kiáll a tanári asztalhoz. Minden csoportból egy előre kijelölt tanuló mutatja be a választott terméket / szolgáltatást. Feladata, hogy megpróbálja eladni a befektetőknek a terméket. Az előadás után a befektetők (és a csoporttagok) kérdéseket tehetnek fel a termékkel/szolgáltatással kapcsolatban. Végül a befektetőktől megkérdezzük, kit érdekelne a termék?

### 6. Értékelés, véleményezés

- Versenyeken jó helyezést elért tanulók/csoportok díjazása.
- Folyamatba épített órai munka értékelése tanulónként.
- Produktum értékelése projektjeggyel csoportonként.

## 3. PROJEKT – 4. HÉT (19-21. ÓRA)

### A PIAC

#### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti tananyag megismerése az előző héten

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Piaci fogalmak gyakorlatban történő megismerése, gyakorlása.

**PRODUKTUM:** Piaclátogatás és szerepjáték

#### 3. Tervezés

- Piaclátogatás: **60 perc**
- **10 perc szünet**
- Megbeszélés, vita: **45 perc**
- **10 perc szünet**
- Szerepjáték: **30 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Csoportos piaclátogatás
- Megadott kérdésekre válaszolni
- Terembe visszaérve átbeszéljük a kérdéseket
- Páros munkában összeírni a fogalmakat, játékos versenyfeladatok

#### 5. Bemutató

- Vita, közös beszélgetés során tudatosítjuk a fogalmakat
- Szerepjáték a piac szereplőivel

#### 6. Értékelés, véleményezés

- Páros munkára órai munka jegy

<b>4. PROJEKT – 5-6. HÉT</b> <b>A CSALÁD ÉS A HÁZTARTÁS</b>
--

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- A család és a háztartás fogalma, szerepe, beszélgetés, film nézés, gondolatok, vélemények, vita a témában.
- Egyéni feladatmegoldás

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanuló bepillantást nyerjen a család működésébe, gazdasági folyamataiba

**PRODUKTUM:** Poszter heti időtervezővel

##### 3. Tervezés

###### 28-30. óra

- Ráhangoló beszélgetés: **10 perc**
- Feladat és eszközök kiosztása: **10 perc**
- Családfa, családtípus felvázolása, családi életciklus behatárolása: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Egyéni bemutatás: **60 perc**

###### 34-36. óra

- Ráhangoló beszélgetés: **10 perc**
- Feladat és eszközök kiosztása: **10 perc**
- Heti időterv elkészítése: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Egyéni bemutatás: **60 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A tanulók színes karton lapokra ábrákkal, képekkel elkészítik a saját családjukra vonatkozó posztert.
- *Témakörök:*
  - ✓ Családfa
  - ✓ Családtípus
  - ✓ Családi életciklus
  - ✓ Szerepek a családban
  - ✓ Heti időterv készítése
- Egyéni munka.
- *Eszközanyag:* színes karton lapok, színes filcek

## 5. Bemutató

- Tanulók egyesével bemutatják egyéni munkájukat.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Minden tanuló egy projektjegyet kap az elkészült munkára és a bemutatásra.
- Egymás munkáinak megismerése is segíti az egyéni munkák értékelését, a reflexiót.

### 5. PROJEKT – 7-8. HÉT GAZDÁLKODJ OKOSAN!

#### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Előző héten a téma elméleti áttekintése: Háztartások gazdálkodása
- Gazdálkodj okosan társasjáték megismerése, játék.

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A háztartások költségvetésének megismerése a gyakorlatban

**PRODUKTUM:** Társasjáték

#### 3. Tervezés

##### 40-42. óra

- Csoportbontás, eszközök kiosztása: **15 perc**
- Társasjáték készítése a tanóráblokk hátramaradó részében.
- Szünet egyéni szükségletek szerint.

##### 43-45. óra

- Csoportbontás, eszközök kiosztása: **15 perc**
- Társasjáték készítése: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutató: **65 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- 3-4 fős csoportokban dolgoznak a tanulók
- Szükséges eszközök: karton lapok, vonalzó, színes filc, olló, ragasztó
- A csoportok megtervezik, majd kivitelezik a társasjátékot.
- *Témakörök:*
  - ✓ Bevételek,
  - ✓ Kiadások,
  - ✓ Vásárlások
  - ✓ Megtakarítások
  - ✓ Büntetések
  - ✓ Nyeremények
  - ✓ Szerencse kártyák
  - ✓ Játékszabály

#### 5. Bemutató

- A csoportok bemutatják a többieknek a játékot, amelyeket ki is lehet próbálni.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- A bemutató csoportot a többiek véleményezik, kérdéseket is tehetnek fel az előadónak.
- Egyéni órai munka értékelése a folyamatban.
- Produktum és előadás értékelése csoportnak projektjegy formájában.

<b>6. PROJEKT – 9. HÉT</b> <b>BANK BEMUTATÁSA</b>
--

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Előző héten elméleti áttekintés, és prezentáció
- Páros munkához párok alakítása

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Tanulók ismerjék meg a bankok szerepét a gyakorlatban, tudjanak a honlapokon tájékozódni.

**PRODUKTUM:** Beszámoló (word dokumentum)

##### 3. Tervezés

- Párok alakítása, feladat kiosztása: **10 perc**
- Feladatmegoldás: **70 perc**
- **15 perc szünet**
- Beszámoló: **60 perc**



#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A párok választanak/húznak egy-egy bankot, amelyeknek a honlapján kell nézelődjenek, és a megadott kérdések segítségével elemezni a bankok szolgáltatásait és a honlapok kialakítását, használhatóságát.
- Beszámolót készítenek word formátumban
- A classroom csoportba kell feltölteni a beszámolókat

#### 5. Bemutató

- A beszámoló alatt az adott bank honlapját kivetítjük, így a tanulók be is tudják mutatni, amiről beszélnek.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- A tanulópár egy projektjegyet kap a beszámolóra.
- Kérdéseket lehet feltenni egymásnak.
- Mindenki tanul a másik munkájából is.

<b>7. PROJEKT – 8. HÉT</b> <b>A VÁLLALKOZÁS KÖRNYEZETE</b>
---

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése, mikro- és makrokörnyezeti ábra kivetítése
- Gondolatbörze, beszélgetés a témában

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók megismerjék a vállalkozások piaci környezetét, kapcsolatrendszerét.

**PRODUKTUM:** Poszter egy vállalkozás mikro- és makrokörnyezeti elemeivel.

##### 3. Tervezés

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés: **15 perc**
- Csoportbontás, feladat és eszközök kiosztása: **15 perc**
- Csoportmunka készítése: **60 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutató: **50 perc**

##### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A csoportok húznak egy borítékot, melyben egy ismert vállalkozás logója van. Azt egy nagy karton közepére helyezik és körbe felragasztják a környezeti elemeket, szereplőket. Tollal aláírják a megnevezését az adott szereplőnek.
- A kivetített mikro- és makrokörnyezeti ábrát használhatják segítségül a tanulók.
- *Szükséges eszközök:* színes karton lapok, képek a szereplőkről, ragasztó, színes filcek

## 5. Bemutató

- A csoportból egy előre kiválasztott tanuló magyarázza el, mutatja be az ábrájukat. Többiek kiegészíthetik, kérdezhetnek.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Egyéni órai munka értékelése a folyamatban.
- Produktum és előadás értékelése csoportnak projektjegy formájában.

<b>8. PROJEKT – 12. HÉT</b> <b>VÁLLALKOZÁSI FORMÁK, TÍPUSOK</b>
--

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- Ráhangoló, bevezető beszélgetés

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók megismerjék az egyes vállalkozási formák sajátosságait, előnyeit, hátrányait.

**PRODUKTUM:** Plakát (gondolattérkép)

#### 3. Tervezés

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés: **15 perc**
- Csoportbontás, feladatok és eszközök kiosztása: **10 perc**
- Plakát elkészítése: **55 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutató: **60 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Csoportmunka, minden csoport 1-1 formát dolgoz ki (borítékot húznak)
- A csoportok először összegyűjtik a lényeges információkat a füzetükbe. Irányítottan, megadom, hogy milyen lényegi információ szerepeljen mindenképpen.
- Ha minden fontos információt összegyűjtöttek, a plakátot tervezik meg, mi hova kerüljön: középre a vállalkozási forma, és köré az információk.
- *Szükséges eszközök:* Nagy kartonlap, színes filcek, vállalkozási formák rövidítései előre kinyomtatva.

## 5. Bemutató

- A csoportból előre kiválasztott tanuló mutatja be a plakát segítségével az adott társasági formát.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Egyéni órai munka értékelése a folyamatban.
- Produktum és előadás értékelése csoportnak projektjegy formájában.

<b>9. PROJEKT – 13. HÉT</b> <b>EGYÉNI VÁLLALKOZÁS ALAPÍTÁSA</b>
--

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- Internetes kutatómunka: egy konkrét egyéni vállalkozás tevékenységének elemzése

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók megismerjék az egyéni vállalkozás alapításának gyakorlati feladatait.

**PRODUKTUM:** Beszámoló (word)

#### 3. Tervezés

- Csoportalakítás, feladat kiosztása: **10 perc**
- Internetes kutatómunka, elemzés: **35 perc**
- Ügyintézés a gyakorlatban: **90 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

##### *Internetes kutatómunka:*

- Páros munka
- Kérdésekkel irányított feladat
- A tanuló párok húznak egy borítékot, és a benne található egyéni vállalkozás honlapján elemzik a tevékenységét.
- Füzetbe válaszolnak a kérdésekre, vagy word dokumentumot készítenek.

##### *Ügyintézés a gyakorlatban:*

- Kormányablak, posta, bank felkeresése
- Előre megadott kérdésekre válaszokat keresni: mit lehet intézni az adott helyen?

- A megfigyeléseket a füzetükbe levezetik vagy word dokumentumot készítenek.
- Ügyfélkapu megismerése

#### 5. Bemutató

- Classroom csoportba kell az elkészült beszámolókat feltölteni, vagy a füzetmunkákat összegyűjteni.
- Az egyéni vállalkozás bemutatása történik a projekt legvégén a honlap kivetítésével.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- Beszámoló értékelése egyéni projektjeggyel.

**10. PROJEKT – 14. HÉT**  
**TÁRSAS VÁLLALKOZÁS ALAPÍTÁSA**

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- Ráhangoló, bevezető beszélgetés

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Tanulók megismerjék a társas vállalkozások alapításával járó gyakorlati feladatokat.

**PRODUKTUM:** Alapító okirat (word dokumentum)

##### 3. Tervezés

- Csoportalkotás, feladat kiosztása: **10 perc**
- Alapító okirat elkészítése: **75 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutató: **55 perc**

##### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- 3 fős csoportokban dolgoznak a tanulók
- A csoporton belüli feladatokat kiosztani (jegyző, előadó, kutató)
- Word formátumban elkészítik a tanulók egy kitalált vállalkozás alapító okiratát.
- Irányított munka: a szükséges információkat, amikre ki kell térniük, megkapják a csoportok.
- *Témakörök:*
  - ✓ Név
  - ✓ Mekkora vállalkozás?
  - ✓ Mivel foglalkozik? Fő tevékenységi köre?
  - ✓ Kiknek kínálja a termékeit, szolgáltatását?
  - ✓ Hol van a székhelye?
  - ✓ Milyen formában működik?
  - ✓ Miért ezt a formát választották?

- ✓ logó, szlogen
- *Szükséges eszközök:* Szövegszerkesztő program

#### 5. Bemutató

- Csoportból előre kiválasztott tanuló bemutatja a vállalkozásukat.
- A dokumentumot a classroom csoportba kell feltölteni.
- A többiek kérdezhetnek az éppen bemutatótól.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- Egy projektjegy a produktumra.

<b>11. PROJEKT – 15. HÉT</b> <b>VÁLLALKOZÁS TÁRGYI FELTÉTELEI</b>
--

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- 10. projekt csoportjainak összeállása, és a 10. projekt felelevenítése

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók gyakorlatban megismerjék egy vállalkozás tárgyi feltételeit.

**PRODUKTUM:** Beszámoló alprajzzal, névtáblával, kirakattervvel.

##### 3. Tervezés

- Ráhangolódás, csoportok alakítása, feladat kiosztása: **15 perc**
- Csoportmunka: **70 perc**
- **15 perc szünet**
- Beszámoló: **55 perc**

##### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A 10. projekt folytatása, a korábbi csoportbontásban.
- Csoporton belüli szereposztás: jegyző, előadó, kutató
- A feladatot szövegszerkesztő program segítségével készítik, órai anyag és internetes böngészés segítségével.
- *Témakörök:*
  - ✓ Telephely kiválasztása – indoklás
  - ✓ Épület, külső portál
  - ✓ Belső kialakítás: helyiségek
  - ✓ Praktikum és kényelem, színek
  - ✓ Feltétlenül szükséges berendezések, gépek, eszközök
- *Szükséges eszközök:* szövegszerkesztő, A/4-es lapok (tervekhez), színes filcek

## 5. Bemutató

- Csoportból előre kiválasztott tanuló bemutatja a vállalkozásukat.
- A dokumentumot a classroom csoportba kell feltölteni.
- A többiek kérdezhetnek az éppen bemutatótól.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Egy projektjegy a produktumra.

<b>12. PROJEKT – 16. HÉT</b> <b>A VÁLLALKOZÁS SZEMÉLYI FELTÉTELEI</b>
--

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- 10-11. projekt csoportjainak összeállása, és a 10-11. projekt felelevenítése

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók gyakorlatban megismerjék egy vállalkozás létszámigényét.

**PRODUKTUM:** Beszámoló.

#### 3. Tervezés

- Ráhangolódás, csoportok alakítása, feladat kiosztása: **15 perc**
- Csoportmunka: **70 perc**
- **15 perc szünet**
- Beszámoló: **55 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A 10-11. projekt folytatása, a korábbi csoportbontásban.
- Csoporton belüli szereposztás: jegyző, előadó, kutató
- A feladatot szövegszerkesztő program segítségével készítik, órai anyag és internetes böngészés segítségével.
- *Témakörök:*
  - ✓ munkaerő felvétel folyamata,
  - ✓ szükséges munkakörök és
  - ✓ létszám meghatározása
- *Szükséges eszközök:* szövegszerkesztő program

## 5. Bemutató

- Csoportból előre kiválasztott tanuló bemutatja a vállalkozását.
- A dokumentumot a classroom csoportba kell feltölteni.
- A többiek kérdezhetnek az éppen bemutatótól.

## 6. Értékelés, véleményezés

- Egy projektjegy a produktumra.
- 10-11-12. projektek egyéni munkájának értékelése egyéni órai munka jeggyel.

<b>13. PROJEKT – 19. HÉT</b> <b>ÖNISMERETI PROJEKT – EGYÉNI SWOT-ANALÍZIS</b>
--

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése.

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók megismerjék és rendszerezik saját erősségeiket, gyengeségeiket, meglássák a magukban rejlő lehetőségeket és veszélyeket.

**PRODUKTUM:** SWOT-mátrix

#### 3. Tervezés

- Bevezetés ráhangolódás: **15 perc**
- Egyéni feladatmegoldás: **15 perc**
- Bemutató: **15 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Egyéni munka
- Előre nyomtatott SWOT-mátrixban dolgoznak a tanulók

#### 5. Bemutató

- Egyenként, segítve a másikat elsősorban a pozitív tulajdonságainak feltárásában.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- Önismereti projektnél érdemjeggyel nincs értékelés, inkább játék.

- Tanulók segíthetnek egymásnak az értékek megvilágításával.

<b>14. PROJEKT – 19. HÉT</b> <b>KÉRDŐÍV</b>
--

**Projekt folyamata:**

**1. Előkészítés, ráhangolás**

- Elméleti háttér megismerése.
- Minta kérdőívek tanulmányozása, példák.

**2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

**CÉL:** Tanulók megismerjék a kérdőív összeállításának gyakorlati lépéseit.

**PRODUKTUM:** Kérdőív

**3. Tervezés**

- Bevezetés ráhangolódás: **15 perc**
- Egyéni feladatmegoldás: **60 perc**
- Bemutatás: **30 perc**

**4. Kivitelezés, végrehajtás**

- A saját vállalkozás projektek csoportjai állnak össze.
- Kérdőív szerkesztő program segítségével a megadott szempontok alapján összeállítanak egy kérdőívet a kitalált vállalkozásukra vonatkozóan.

**5. Bemutatás**

- A csoportok kitöltik egymás kérdőíveit.

**6. Értékelés, véleményezés**

- Közös véleményezés, egymás munkáinak értékelése.
- Projektjegy a produktumra.

<b>15. PROJEKT – 21. HÉT</b> <b>ÜZLETI TERV</b>
--

**Projekt folyamata:**

**1. Előkészítés, ráhangolás**

- Elméleti háttér megismerése.
- Minta, segédlet megtekintése.

**2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**



**CÉL:** A tanulóknak tudatosodjon a tervezés fontossága. Megismerjék az üzleti terv készítésének gyakorlati feladatait.

**PRODUKTUM:** Üzleti terv (word dokumentum)

### 3. Tervezés

- Bevezetés, ráhangolódás: **10 perc**
- Csoportbontás, példák megismerése: **10 perc**
- Projektmunka: **70 perc**
- **15 perc szünet**
- Bemutató: **50 perc**

### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- A saját vállalkozás projektek csoportjai állnak össze, és a saját vállalkozásukra elkészítik az üzleti tervet.
- Szövegszerkesztő program segítségével.
- Szereposztások csoporton belül: jegyző, előadó, kutató
- *Témakörök:*
  - ✓ Bevezetés, általános bemutatás (termékek és létszámigény is)
  - ✓ Marketingterv (árpolitika, elosztáspolitikai, kommunikáció)
  - ✓ SWOT-analízis
- Dokumentumok mentése a classroom csoportba.

### 5. Bemutató

- Csoportból előre kiválasztott tanuló bemutatja a vállalkozását.
- A többiek kérdezhetnek az éppen bemutatótól.

### 6. Értékelés, véleményezés

- Egy projektjegy a produktumra.

<b>16. PROJEKT – 21. HÉT</b> <b>REKLÁM</b>
---

### Projekt folyamata:

#### 7. Előkészítés, ráhangolódás

- Elméleti háttér megismerése
- Reklámeszközök megtekintése (plakátok, reklámfilmek, egyéb hirdetések)

#### 8. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Tanulók megértsék a jó hirdetés fontosságát, a befolyásolás szerepét.

**PRODUKTUM:** Hirdetés plakáton vagy reklámfilmre

## 9. Tervezés

- Bevezetés, ráhangolódás: **10 perc**
- Csoportbontás, eszközök kiosztása: **5 perc**
- Projektfeladat: **90 perc**
- Bemutató: **50 perc**
- Szünet egyéni igény szerint.

## 10. Kivitelezés, végrehajtás

- A 10-11. projekt folytatása, a korábbi csoportbontásban.
- Csoportok dönthetnek, hogy plakátot vagy reklámfilmot szeretnének készíteni.
- Lehet vállalati reklám vagy termék reklám.
- Szükséges eszközök: színes karton lapok, újságok, képek, színes filcek, olló, ragasztó
- Szöveget is ki kell találni.

## 11. Bemutató

- Csoport közösen mutatja be és elemzi a hirdetést.
- Többiek kérdezhetnek.

## 12. Értékelés, véleményezés

- A tanulók egymás munkáját is véleményezik.
- Folyamatba épített egyéni munka értékelése órai munka jeggyel, és a produktum értékelése csoportos projektjeggyel.

<b>17. PROJEKT – 25. HÉT</b> <b>ÁLLAMHÁZTARTÁS</b>
---

### Projekt folyamata:

#### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése.
- Internetes kutatómunka

#### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** Tanulók jobban megértsék az állam gazdasági szerepét, az államháztartás működését.

**PRODUKTUM:** Plakát

#### 3. Tervezés

- Bevezetés, ráhangolódás, csoportbontás: **10 perc**
- Projektfeladat elkészítése: **45 perc**
- **10 perc szünet**
- Bemutató: **25 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- 3 fős csoportbontásban dolgoznak a tanulók: kreatív/alkotó, kutató, előadó
- Internet és korábbi órai anyagok segítségével egy plakát készítése az államháztartás működéséről.
- *Témakörök:*
  - ✓ bevételek,
  - ✓ kiadások,
  - ✓ intézmények működtetése,
  - ✓ támogatások,
  - ✓ bírságok
- Szükséges eszközök: internet hozzáférés, színes karton lapok, színes filcek, képek (színes nyomtatás)

#### 5. Bemutató

- Csoport közösen mutatja be és elemzi az ábrát.
- Többiek kérdezhetnek.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- A tanulók egymás munkáját is véleményezik.
- Folyamatba épített egyéni munka értékelése órai munka jeggyel, és a produktum értékelése csoportos projektjeggyel.

<b>18. PROJEKT – 31. HÉT</b> <b>FENNTARTHATÓ FOGYASZTÁS</b>
--

#### **Projekt folyamata:**

##### **1. Előkészítés, ráhangolás**

- Bevezető, ráhangoló beszélgetés
- Témával kapcsolatos videók gyűjtése
- Elméleti háttér megismerése.

##### **2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása**

**CÉL:** Tanulók gyakorlati példákat találjanak a fenntartható fogyasztás témakörben, ezzel is közelebb hozva hozzájuk (megismertetni velük) a tudatos vásárlást.

**PRODUKTUM:** Kiállítás

##### **3. Tervezés**

- Bevezetés, ráhangolódás: **15 perc**
- Anyaggyűjtés: **45 perc** (már otthonról hozhatnak magukkal)
- **10 perc szünet**

- Kiállítás berendezése: **30 perc**
- **10 perc szünet**
- Bemutatás: **45 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Tanulók három fős csoportokban dolgoznak.
- Már korábban felhívni a figyelmüket az egyéni anyaggyűjtésre. Ezeket az anyagokat behozzák az órára.
- Vagy internetes kutatómunkát végeznek, és képekből plakátot készítenek.
- Csoportonként a kijelölt helyen berendezik a „standjukat”.

#### 5. Bemutatás

- Bemutatás során a csoportok elmondják, melyik tárgyat, miért gyűjtötték, és hogyan segíti a fenntartható fogyasztást.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- A tanulók egymás munkáját is véleményezik.
- Folyamatba épített egyéni munka értékelése órai munka jeggyel, és a produktum értékelése csoportos projektjeggyel.

<b>19. PROJEKT – 34. HÉT</b> <b>EXPORT-IMPORT</b>
--

#### Projekt folyamata:

##### 1. Előkészítés, ráhangolás

- Elméleti háttér megismerése
- Gondolatébresztő filmnézés
- Internetes kutatómunka
- Otthonról olyan termékeket, csomagolást gyűjteni, melyeket Magyarország exportál vagy importál.

##### 2. Cél, elvárt produktum megfogalmazása

**CÉL:** A tanulók megismerjék, milyen termékeket exportál és importál Magyarország.

**PRODUKTUM:** Kiállítás és plakát készítése.

##### 3. Tervezés

- Bevezetés, Feladat kiosztás, csoportbontás: **10 perc**
- Internetes kutatómunka: **35 perc**
- **10 perc szünet**
- Plakát elkészítése: **45 perc**
- **10 perc szünet**

- Kiállítás felállítása, bemutatás: **45 perc**

#### 4. Kivitelezés, végrehajtás

- Tanulók már korábban gyűjtögetnek olyan termékeket (csomagolást), amelyeket Magyarország vagy exportál, vagy importál. Ezeket erre az időpontra hozzák az iskolába.
- Csoportbontásban dolgoznak a tanulók.
- Internetes kutatómunkát végeznek a csapatok és elkészítik a plakátot, amin szerepelnek export- és importcikkek, megjelölve azokat az országokat, ahonnan a vásárlás történik, és ahova elad Magyarország.
- Szükséges eszközök: Nagy színes kartonlapok, ragasztó, olló, színes nyomtatási lehetőség, színes filcek

#### 5. Bemutató

- A kiállítás során végignézzük közösen minden csoport plakátját, kiállítási tárgyait.
- A csapatok mesélnek a termékekről, mit hova exportálnak, melyiket honnan hozzák be.

#### 6. Értékelés, véleményezés

- A tanulók egymás munkáit is véleményezik.
- Egyéni feladatmegoldás értékelése a folyamat során órai munka jeggyel.
- Projekt összképének, a produktumnak értékelése csoportonként projektjeggyel.

### FELDOLGOZANDÓ TANANYAG ÉS A PROJEKTEK KAPCSOLATA

	Gazdasági alapfogalmak	A háztartás gazdálkodása	A vállalat termelő magatartása	Marketing alapfogalmak	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	Tudatos fogyasztói magatartás	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok
<b>1. Projekt</b>	X						
<b>2. Projekt</b>	X	X					
<b>3. Projekt</b>	X	X					
<b>4. Projekt</b>	X	X					

<b>5. Projekt</b>	X	X					
<b>6. Projekt</b>		X	X				
<b>7. Projekt</b>	X		X				
<b>8. Projekt</b>	X		X				
<b>9. Projekt</b>	X		X				
<b>10. Projekt</b>	X		X				
<b>11. Projekt</b>	X		X				
<b>12. Projekt</b>	X		X				
<b>13. Projekt</b>		X		X			
<b>14. Projekt</b>			X	X			
<b>15. Projekt</b>			X	X			
<b>16. Projekt</b>			X	X			
<b>17. Projekt</b>		X	X		X		
<b>18. Projekt</b>						X	
<b>19. Projekt</b>					X		X

### III. A TANULÁSI FOLYAMAT ÉRTÉKELÉSE

A tanulói teljesítmény mérésére az alábbiak szerint történik:

- egy osztályzat a projekt feladatban (a folyamatban) nyújtott teljesítményért
- egy-egy osztályzat tanulási területenként (köztes számonkérésekre illetve a projekt produktumára)
- egy-egy osztályzat tanulási témánként (témazáró dolgozatok)

házi feladatok értékelése

### Kommunikáció

A projekt témája Mindennapi kapcsolatok, viselkedéskultúra	Megnevezése Alapvető viselkedési szabályok ismerete, illemkódex készítése
Előkészítés	Különböző viselkedési formák megfigyelése a mindennapi szituációkban. (Iskolában, családban, boltban stb.)
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A kulturált viselkedés és a kulturált nyelvi magatartás kialakítása. A tanulók ismerjék meg és különböző szituációkban tudják alkalmazni az alapvető viselkedési formákat, illemtani szabályokat. A megadott témához kapcsolódó illemkódex készítése.
Időtartama	5 óra
Tervezés	

Előzetes tervezés	Tolerancia, kreativitás, kommunikációs- és együttműködési készség, szövegértési képesség fejlesztése. Osztályon belüli csoportmunka.
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Csoportalakítás (Szám-vagy színekártyák, hajlított véleményvonal stb. segítségével.) Csoporton belüli szerepek kiosztása (Pl. írnok, szóvivő, időfigyelő stb.) Csoportfeladatok kiadása.
Tervezet végrehajtása	Információgyűjtés az illem, etikett, protokoll területéről. Újságcikk az egyes országokra jellemző szokásokról.
Bemutatás	A csoportok bemutatják az elkészített illemkódexet. Megismertetik a többi csoportot az általuk feldolgozott szöveg tartalmáról a nagyvilágra jellemző viselkedésről, szokásokról.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A tanulók értékelik saját munkájukat valamint a csoportjuk és a többi csoport munkáját. Véleményt nyilvánítanak arról, hogyan érezték magukat a projekt megvalósítása során. A pedagógus értékeli a csoportok munkáját, az elkészített illemkódexeket.

<b>A projekt témája A munkahelyi kapcsolattartás</b>	<b>Megnevezése A névjegy és a meghívó szerepe</b>
Előkészítés	Különböző névjegyek, meghívók gyűjtése. Annak a megfigyelése, hogy ki, kinek, milyen célból ad/küld névjegyet, meghívót.
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A társasági élet, a munkahelyi kapcsolatok speciális lehetőségeinek megismertetése.



	A tanulók ismerjék meg a névjegy és a meghívó szerepét. Tudjanak magán és üzleti névjegyet/meghívót készíteni. Üzleti névjegy és meghívó készítése.
Időtartama	4 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	Kulturált nyelvi magatartás kialakítása, kreativitás, kommunikációs- és együttműködési készség fejlesztése. Szövegértési képesség fejlesztése. Osztályon belüli csoportmunka és egyéni feladatmegoldás.
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Csoportalakítás (Szám-vagy színekártyák, hajlított véleményvonal stb. segítségével.) Csoporton belüli szerepek kiosztása (Pl. írnok, szóvivő, időfigyelő stb.) Csoportfeladatok kiadása. Egyéni feladatok ismertetése.
Tervezet végrehajtása	Különböző névjegyek, meghívók gyűjtése. Információgyűjtés a névjegy és meghívó szerepéről.
Bemutató	A csoportok megismertetik a többi csoportot az általuk feldolgozott szöveg tartalmáról, a névjegy és a meghívó szerepéről, tartalmi és formai jellemzőiről. Néhány egyénileg elkészített névjegy/meghívó bemutatása.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A tanulók értékelik saját munkájukat valamint a csoportjuk és a többi csoport munkáját. Véleményt nyilvánítanak arról, hogyan érezték magukat a projekt megvalósítása során. A pedagógus értékeli a csoportok munkáját, az elkészített névjegyeket/meghívókat.

<b>A projekt témája</b> <b>A kommunikációs folyamat</b>	<b>Megnevezése</b> <b>A reklám szerepe</b>
--	---

Előkészítés	Különböző reklámok, szórólapok, plakátok gyűjtése. Reklámszövegek megfigyelése.
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A vizuális és verbális kommunikáció kapcsolatának megismertetése. A tanulók ismerjék meg a reklámok típusait, céljait, hatásait. Tudjanak reklámszöveget írni, plakátot, szórólapot készíteni. Reklámszöveg írása, szórólapkészítés.
Időtartama	4 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	Kulturált nyelvi magatartás kialakítása, kreativitás, kommunikációs- és együttműködési készség fejlesztése. Kritikai gondolkodás, önálló véleményalkotás fejlesztése. Szövegértési képesség fejlesztése. Osztályon belüli csoportmunka és egyéni feladatmegoldás.
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Csoportalakítás (Szám-vagy színekártyák, hajlított véleményvonal stb. segítségével.) Csoporton belüli szerepek kiosztása (Pl. írnok, szóvivő, időfigyelő stb.) Csoportfeladatok kiadása. Egyéni feladatok ismertetése.
Tervezet végrehajtása	Különböző reklámok, szórólapok, plakátok gyűjtése. Információgyűjtés a reklámok szövegéről, tartalmáról, céljáról.
Bemutató	A csoportok megismertetik a többi csoportot az általuk feldolgozott szöveg tartalmáról, a reklám eredetéről, szerepéről, típusairól, tartalmi és formai jellemzőiről. A csoport által elkészített reklámszövegek és néhány egyénileg elkészített szórólap bemutatása.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A tanulók értékelik saját munkájukat valamint a csoportjuk és a többi csoport munkáját. Véleményt nyilvánítanak arról, hogyan érezték magukat a projekt megvalósítása során. A pedagógus értékeli a csoportok munkáját, az elkészített szórólapokat, reklámokat.

<b>A projekt témája Ön- és társismeret</b>	<b>Megnevezése Önismeret, empátia</b>
Előkészítés	Önmagunk és környezetünk viselkedésének, érzelmeinek, reakcióinak megfigyelése az egyes helyzetekben. (Családban, iskolában, baráti körben.)
Cél, az elvárt produktum meghatározása, elemzése	A tanulók önismeretének, empátikus készségeinek fejlesztése. A tanulók ismerjék meg saját képességeiket, készségeiket. Legyenek tisztában erősségeikkel, gyengeségeikkel, személyiségükkel. Tudjanak együttműködni, reális énképet kialakítani. Önismereti kérdőív, empátia kérdőív.
Időtartama	5 óra
Tervezés	
Előzetes tervezés	Kulturált nyelvi magatartás kialakítása, tolerancia, empátikus-, kommunikációs- és együttműködési készség fejlesztése. Kritikai gondolkodás, konfliktuskezelési készség fejlesztése. Osztályon belüli csoportmunka, egyéni és páros feladatmegoldás.
Feladat és tevékenységterv elkészítése	Csoportalakítás (Szám-vagy színpártyák, hajlított véleményvonal stb. segítségével.) Csoporton belüli szerepek kiosztása (Pl. írnok, szóvivő, időfigyelő stb.) Csoportfeladatok kiadása. Egyéni és páros feladatok ismertetése.
Tervezet végrehajtása	Információgyűjtés az osztálytársakról, környezetünkről. Tulajdonságok gyűjtése.
Bemutató	A csoportok megismertetik a többi csoportot az általuk gyűjtött tulajdonságokról, képességekről. Az eltérő vélemények megvitatása, érvelés.
Értékelés, véleményezés, visszacsatolás	A tanulók értékelik saját munkájukat valamint a csoportjuk és a többi csoport munkáját. Véleményt nyilvánítanak arról, hogyan érezték magukat a projekt megvalósítása során. A pedagógus értékeli a csoportok munkáját.

	Önismereti és empátia kérdőív pontjainak/kérdéseinek közös értékelése, megbeszélése.
--	--



## **IV.9. A duális képzőkkel, vállalatokkal való együttműködés folyamata, módszerei, eszközei**

### **Kapcsolat a külső képzőhelyekkel**

A külső képzőhelyekkel iskolánk folyamatos kapcsolat kialakítására törekszik.

#### **a) A szakoktatók folyamatos kapcsolata**

Iskolánk szakoktatói és gyakorlati oktatói folyamatos kapcsolatot tartanak a tanulók külső képzőhelyeivel. Ennek keretében nyomon követik a tanulók munkanaplójának vezetését és a külső munkahely által adott osztályzatokat, illetve a tanuló hiányzásait.

#### **b) Az osztályfőnökök kapcsolata**

A szakmai gyakorlaton lévő tanulók osztályfőnökei főleg a hiányzásokkal kapcsolatos probléma esetén kerül kapcsolatba a külső képzőhelyekkel.

#### **c) Tanév eleji tájékoztató tartása a munkahelyek számára**

A gyakorlati képzőhelyek számára minden tanév elején „**A szakképzés aktuális kérdései és feladatai**” címmel tájékoztatót és konzultációt tart. A tájékoztatót a Soproni Szakképzési Centrum és a Soproni Kereskedelmi és Iparkamara is képviselteti magát. A konzultáción lehetőséget biztosítunk arra, hogy a szakképzéssel kapcsolatosan az iskola szakoktatóival, a Szakképzési Centrum és a kamara képviselőivel is egyeztethessenek.

#### **d) Részvétel a külső képzőhelyek kamarai ellenőrzésében**

A sikeres szakképzésben, a szakmai utánpótlás nevelésében elengedhetetlen a gazdálkodó szervezetek szerepvállalása. Ahhoz, hogy egy vállalkozás, vállalkozó tanulót foglalkoztasson, rendelkeznie kell az adott szakma oktatásához előírt jogszabályi, személyi és tárgyi feltételekkel. A szakképzésről szóló törvény szerint a gazdasági kamara megkeresés alapján, egyébként hivatalból ellenőrzi a nyilvántartásban szereplő gyakorlati képzést szervező szervezet szakképzési tevékenységét. Az ellenőrzések az érintett szakképző iskola képviselőinek és a gazdasági kamara ellenőri névjegyzékében szereplő szakértőinek közreműködésével valósulnak meg. Ezek az ellenőrzéseken iskolai képviselőként a szakmai igazgatóhelyettes, illetve a gyakorlati oktatásvezető vesz részt.

### **Szakközépiskolai képzésben részt vevő tanulók esetében**

Iskolánk külső gyakorlati képzőhelyként a gyakorlati képzés folytatására jogosult szervezetek kamarai nyilvántartásában szereplő szervezetekkel tart kapcsolatot.

A képzőhelyek között kis, közepes és nagy vállalkozások is megtalálhatók. A gyakorlati képzőhelyek ellenőrzésében folyamatosan részt vesz az iskola.

A külső gyakorlati képzőhelyek feladata:

- Gyakorlati képzés szervezése a tanulóval kötött tanuló szerződés keretei között.
- A tanulók gyakorlati vizsgára történő felkészítése.

### **Kifutó szakközépiskolai és szakgimnáziumi- technikumi képzésben részt vevő tanulók esetében**

A kifutó szakközépiskolai, a szakgimnáziumi, illetve a vendéglős képzésben részt vevő tanulók kötelező összevont gyakorlatukat külső gyakorlati képzőhelyen töltik. Az iskola ezekkel a szervezetekkel együttműködési megállapodást köt. A megállapodás megkötésének nem feltétele,

hogy a külső képzőhely szerepeljen a kamarai nyilvántartásban, de a megállapodás tényét a kamara regisztrálja.

Főleg a turisztika ágazatnál van szükség kamarai nyilvántartásban nem szereplő szervezetek bevonására.

Az új szakképzésben a szakmai gyakorlati képzés duális képzőhelyeken lesz szakképzési munkaszerződéssel, amelyre a munka törvénykönyvét kell alkalmazni bizonyos eltérésekkel. A gyakorlati képzésre alkalmas gyakorlati képzőhelyeket továbbra is a területi gazdasági kamarák tartják nyilván és ellenőrzik a képzés minőségét, ez folyamatosan zajlik.

Egyelőre nem kezdődött meg a partnerekkel való egyeztetés, az intézmény a tanév kezdete előtt tájékoztatta őket a képzésben lévő változásokról.

## **IV.10. A gyakorlati képzés előkészítésére, szervezésére és lebonyolítására vonatkozó szabályok**

### **Szakmai gyakorlat képzési helyszínei és formái**

Az iskolában a gyakorlati képzés az iskolai tanműhelyben és a gazdálkodó szervezeteknél tanuló szerződéssel vagy együttműködési megállapodás keretében folyik.

A gyakorlati képzés tartalmát a szakképzési kerettantervek határozzák meg. A gyakorlati oktatás tanterve vonatkozik a szorgalmi időben szervezett gyakorlati oktatásra és az összefüggő szakmai gyakorlatra is.

A szakközépiskolai képzésben a kilencedik évfolyamon a szakmai gyakorlati képzést – az összefüggő szakmai gyakorlat kivételével – a szakképző iskolában szervezzük meg.

A tanuló a szakmai programban meghatározott (szorgalmi időszak gyakorlati oktatás és összefüggő szakmai gyakorlat) gyakorlati oktatáson kívül nem vehet részt gyakorlati foglalkozáson.

A tanulók a 9. évfolyamos szakközépiskolai gyakorlati képzésen az iskolai tanműhelyben vesznek részt. A tanév második félévében, február 1. és április 30. közötti időszakban szintvizsgát tesznek, amelynek eredményes letétele után a 9. évfolyam összefüggő szakmai gyakorlatától kezdődően tanuló szerződés keretében vesznek részt a gyakorlati képzésben. A vírus helyzet miatt a szintvizsgák a 2020-2021-es tanév őszére helyeződnek át.

A tanuló a tanuló szerződést a gazdálkodó szervezettel köti meg, amelyet a területi kamara vesz nyilvántartásba. Az intézmény és a területi kamara segíti a tanuló tanuló szerződésének megkötését. Azok, akik nem teljesítik a szintvizsga követelményeit, illetve nem találnak megfelelő képzőhelyet, továbbra is az iskolai tanműhelyben részesülnek gyakorlati képzésben.

Az érettségivel rendelkező tanulónak a tanuló szerződés megkötéséhez nem szükséges a szintvizsga.

A kifutó szakközépiskolai és szakgimnáziumi képzésben (9-12. évfolyam) a tanulók az iskolai tanműhelyben részesülnek gyakorlati képzésben. Az évfolyamonkénti összefüggő szakmai gyakorlatot együttműködési megállapodás keretében külső képzőhelyeken töltik.

Iskolai tanműhely

**a) Vendéglátós tanműhely**

A Soproni SZC Vendéglátó, Kereskedelmi Technikum és Kollégiumban a vendéglátó tanműhelyhez az alábbi helyiségek tartoznak:

- „A” Dobos tankonyha,
- „B” Csáky tankonyha,
- „C” Kugler tancukrászüzem,
- „D” Rákóczi tankonyha,
- Schnitta tanéterem,
- 011-es tanéterem,
- 012-es tanterem,
- zöldségelőkészítő,
- húselőkészítő,
- szárazáruraktár,
- földesáruraktár,
- éttermi office,
- éttermi mosogató,
- italraktár,
- fogyóeszközzraktár,
- bútorraktár,
- raktáiroda,
- gyakorlati oktatóvezetői iroda, mosléktároló,
- közlekedőfolyosó,
- tanulói öltözők és mosdók,
- kollégiumi konyha és kiegészítő helyiségei.

**A vendéglátó tanműhely feladata az iskola képzési rendszerében:**

- A kifutó szakközépiskolai, szakgimnáziumi és a cukrász, pincér, szakács szakmára beiratkozott 10. évfolyamos szakközépiskolai tanulók gyakorlati alapképzésének helyszíne  
Az ágazati képzés helyszíne.
- A szakképzésben részt vevő tanulók iskolai gyakorlati képzésének helyszíne.
- Az ágazati alapvizsgára és a gyakorlati szakmai vizsgákra történő felkészítés és lebonyolításának helyszíne.
- A helyi, regionális és országos szakmai versenyekre történő gyakorlati felkészítés helyszíne.
- Az iskolai keretek között szervezett bemutatók, versenyek lebonyolításának helyszíne.
- Az egyéb szervezésű szakmai bemutatók, versenyek lebonyolításának helyszíne.

**b) Kereskedelmi tanműhely**

Az eladó és kereskedelmi értékesítő képzésben az alábbi helyszíneken zajlik a gyakorlati képzés:

- pénztárgépterem,
- ruházati szaktanterem.

**11. évfolyam technikus**

Szakmai óraszámok



Éves óraszám	1224	Heti óraszám
Közismereti óraszám	720	Közismereti óraszám
Szakmai óraszám	504:	Szakmai óraszám

### 11. évfolyam

	éves óraszám (36 hét)	PTT óraszám	külső szakmai gyakorlat 7 óra/nap	napok száma	iskolai gyakorlat	Heti szakmai óraszám 30 hét	Közismereti óraszám 30 hét	egybefüggő szakmai gyakorlat	Összes külső gyakorlat
			1,5 hónap						1,5 hónap
Szakács technikus	504	468	210	30	294	9,8	24,2	175	385 55
Cukrász technikus	504	454	210	30	294	9,8	24,2	175	385 55
Vendégtéri szaktechnikus	504	460	210	30	294	9,8	24,2	175	385 55

Iskolai heti óraszám 9,8 óra= 10 óra

#### Szakács

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 2/72- munkahely 0 óra

11.A 1 csoport

11.B 1 csoport

Szakács szakirányú oktatás 7,4/222 – 210 óra munkahely

#### Cukrász

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 2/72- munkahely 0 óra

11.A 1 csoport

11.B 1 csoport

Cukrász szakirányú oktatás 7,4/222 – 210 óra munkahely

#### Vendégtéri szaktechnikus

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek 2/72- munkahely 0 óra

11.A 1 csoport

11.B 1 csoport

Vendégtéri szaktechnikus szakirányú oktatás 7,4/222 – 210 óra munkahely