## A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Évfolyam  | 1/9.  | 2/10.  | 3/11.  | A képzés összes óraszáma  | Felnőtt1.évfolyam | Felnőtt2.évfolyam | Felnőtt3. évfolyam | A képzés összes óraszáma |
|  | Évfolyam összes óraszáma  | **576**  | **900** | **775** | **2251**  | **306** | **486** | **434** | **1226** |
| Munkavállalói ismere-tek  | **Munkavállalói ismeretek**  | **18**  | **0**  | **0**  | **18**  | **18** | **0** | **0** | **18** |
| Álláskeresés  | 5  |   |   | 5  | 5 |  |  | 5 |
| Munkajogi alapismeretek  | 5  |   |   | 5  | 5 |  |  | 5 |
| Munkaviszony létesítése  | 5  |   |   | 5  | 5 |  |  | 5 |
| Munkanélküliség  | 3  |   |   | 3  | 3 |  |  | 3 |
| Munkavállalói idegen nyelv  | **Munkavállalói idegen nyelv**  | **0**  | **0**  | **62**  | **62**  | **0** | **0** | **62** | **62** |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések  |   |   | 11  | 11  |  |  | 11 | 11 |
| Önéletrajz és motivációs levél  |   |   | 20  | 20  |  |  | 20 | 20 |
| „Small talk” – általános társalgás  |   |   | 11  | 11  |  |  | 11 | 11 |
| Állásinterjú  |   |   | 20  | 20  |  |  | 20 | 20 |
| Turizmus-vendéglátás alapozás  | **A munka világa**  | **54**  | **0**  | **0**  | **54**  | **36** | **0** | **0** | **36** |
| Alapvető szakmai elvárások  | 9  |   |   | 9  | 8 |  |  | 8 |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok  | 36  |   |   | 36  | 20 |  |  | 20 |
| Munkabiztonság és egészségvédelem  | 9  |   |   | 9  | 8 |  |  | 8 |
| **IKT a vendéglátásban**  | **72**  | **0**  | **0**  | **72**  | **36** | **0** | **0** | **36** |
| Digitális eszközök a vendéglátásban  | 36  |   |   | 36  | 18 |  |  | 18 |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  | 9  |   |   | 9  | 4 |  |  | 4 |
| Digitális eszközök a turizmusban  | 27  |   |   | 27  | 14 |  |  | 14 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**  | **432**  | **0**  | **0**  | **432**  | **216** | **0** | **0** | **216** |
| A cukrászati termelés alapjai  | 108  |   |   | 108  | 54 |  |  | 54 |
| Az ételkészítés alapjai  | 108  |   |   | 108  | 54 |  |  | 54 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai  | 108  |   |   | 108  | 54 |  |  | 54 |
|  | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai  | 108  |   |   | 108  | 54 |  |  | 54 |
| Tanulási terület összóraszáma  | 558  | 0  | 0  | 558  | 306 | 0 | 62 | 368 |
| Szakács - középszintű képzés  | **Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás**  | **0**  | **108**  | **62**  | **170**  | **0** | **54** | **31** | **85** |
| Előkészítés  |   | 20  |   | 20  |  | 10 |  | 10 |
| Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés  |   | 20  |   | 20  |  | 10 |  | 10 |
| Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek  |   | 20  |   | 20  |  | 10 |  | 10 |
| Alapkészítmények  |   | 4  |   | 4  |  | 2 |  | 2 |
| Sűrítési eljárások  |   | 10  |   | 10  |  | 5 |  | 5 |
| Bundázási eljárások  |   | 14  |   | 14  |  | 7 |  | 7 |
| Mártások  |   | 20  |   | 20  |  | 10 |  | 10 |
| Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)  |   |   | 18  | 18  |  |  | 9 | 9 |
| Pékáruk és cukrászati alaptészták  |   |   | 18  | 18  |  |  | 9 | 9 |
| Savanyítás, tartósítás  |   |   | 26  | 26  |  |  | 13 | 13 |
| **Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása**  | **0**  | **72**  | **62**  | **134**  | **0** | **36** | **31** | **67** |
| Kézi szerszámok  |   | 20  |   | 20  |  | 10 |  | 10 |
| Hűtő és fagyasztó berendezések  |   | 20  |   | 20  |  | 10 |  | 10 |
| Főző és sütő berendezések  |   | 20  |   | 20  |  | 10 |  | 10 |
| Egyéb berendezések és gépek  |   | 12  |   | 12  |  | 6 |  | 6 |
| Karbantartási és üzemeltetési ismeretek  |   |   | 62  | 62  |  |  | 31 | 31 |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek**  | **0**  | **486**  | **388** | **874**  | **0** | **288** | **217** | **505** |
| Főzés  |   | 123  |   | 123  |  | 72 |  | 72 |
| Gőzőlés  |   | 112  |   | 112  |  | 72 |  | 72 |
|  | Párolás  |   | 129  |   | 129  |  | 72 |  | 72 |
| Sütés I.  |   | 122  |   | 122  |  | 72 |  | 72 |
| Sütés II.  |   |   | 60  | 60  |  |  | 35 | 35 |
| Különleges technológiák  |   |   | 60  | 60  |  |  | 35 | 35 |
| Cukrászat  |   |   | 110  | 110  |  |  | 60 | 60 |
| Speciális ételek (mentes, kímélő)  |   |   | 58  | 58  |  |  | 32 | 32 |
| Ételkészítés árukosárból  |   |   | 100  | 100  |  |  | 55 | 55 |
| **Ételek tálalása**  | **0**  | **108** | **93** | **201**  | **0** | **54** | **46,5** | **100,5** |
| Alapvető tálalási formák, lehetőségek  |   | 30  |   | 30  |  | 15 |  | 15 |
| Szezononális alapanyagok használata  |   | 26  |   | 26  |  | 13 |  | 13 |
| Heti menük összeállítása  |   | 22  |   | 22  |  | 11 |  | 11 |
| Alkalmi menük összeállítása  |   | 30  |   | 30  |  | 15 |  | 15 |
| Rendezvényekkel kapcsolatos teendők  |   |   | 25  | 25  |  |  | 11 | 11 |
| Nemzetközi ételismeret  |   |   | 26  | 26  |  |  | 12 | 26 |
| Büfék összeállítása és tálalása  |   |   | 24  | 24  |  |  | 12 | 12 |
| Kalkuláció összeállítása  |   |   | 18  | 18  |  |  | 12 | 12 |
| **Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás**  | **0**  | **126** | **108**  | **234**  | **0** | **54** | **46,5** | **100,5** |
| Áruátvétel  |   | 14 |   | 14 |  | 5 |  | 5 |
| Árugazdálkodási szoftverek használata  |   | 63  |   | 63 |  | 31 |  | 31 |
| Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése  |   | 7  |   | 7 |  | 3 |  | 3 |
| Az anyagfelhasználás kiszámítása  |   |   | 20  | 20 |  |  | 10 | 10 |
| Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása  |   | 14  |   | 14 |  | 5 |  | 5 |
| Raktározás  |   | 28  |   | 28 |  | 10 |  | 10 |
| Árképzés  |   |   | 25  | 25 |  |  | 10 | 10 |
| Bizonylatolás  |   |   | 18 | 18 |  |  | 7 | 7 |
| Elszámoltatás  |   |   | 20  | 20 |  |  | 10 | 10 |
| Készletgazdálkodás  |   |   | 25  | 25 |  |  | 10 | 10 |
| Tanulási terület összóraszáma  | 0  | 900  | 713 | 1613  | 0 | 486 | 372 | 858 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:  | 0  | 175  |  0 |   | 0 | 80 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Közismeret:

Nappali:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgyak** | **9. évfolyam** | **10. évfolyam** | **11. évfolyam** | **9-11. óraszám összesen** |
| Közismereti oktatás | Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom ( szabad órakeret 11 évf 1 óra +) | 2 | 2 | 3 | 237 |
| Idegen nyelv | 2 | 1 | 1 | 139 |
| Matematika ( szabad 9,10 évf 1 óra +) | 3 | 3 | 1 | 247 |
| Történelem és társadalomismeret | 3 | 0 | 0 | 108 |
| Természetismeret | 3 | 1 | 1 | 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 |  |

Felnőttoktatás:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgyak** | **9. évfolyam** | **10. évfolyam** | **11. évfolyam** | **9-11. óraszám összesen** |
| Közismereti oktatás | Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom | 1 | 1 | 1 | 103 |
| Idegen nyelv | 1 | 1 | 1 | 103 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 103 |
| Történelem és társadalomismeret | 2 | 0 | 0 | 72 |
| Természetismeret ( szabad órakeret 0,5;1;1) | 2,5 | 0 | 0 | 90 |
| Testnevelés | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Osztályközösség-építő Program | 1 | 0 | 1 | 67 |
| Pénzügyi és munkavállalói ism. | 0 | 0 | 1 | 31 |
|  |  |  |  |  |
| Összes közismereti óraszám | 8,5 | 3 | 5 | 569 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ágazati alapoktatás | 16 | 0 | 0 | 576 |
| Szakirányú oktatás | 0 | 25 | 25 | 1675 |
| Szabad órakeret | 0,5 | 1 | 1 | 85 |
| Tanítási hetek száma | 36 | 36 | 31 |  |