

VENDÉGLÁTÓIPARI ISMERETEK ÁGAZATI SZAKMAI ÉRETTSÉGI VIZSGA

I. RÉSZLETES ÉRETTSÉGI VIZSGAKÖVETELMÉNYEK

A vendéglátóipari ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsga részletes érettségi vizsgakövetelményei a XXVII. Vendéglátóipar ágazat következő szakképesítésének szakmai tartalmát veszik alapul:

- 54 811 01 Vendéglátásszervező.

A) KOMPETENCIÁK

1. Szakmai nyelv- és szóhasználat, beszédkészség

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
1.1. A szakmai fogalmak helyes használata	Legyen képes a szakmai fogalmak megfelelő helyen és módon történő alkalmazására.	Tudja a szakmai fogalmakat megfelelő helyen és módon történő alkalmazni. Legyen képes a fogalmak jelentés-változatainak megkülönböztetésére.
1.2. Kommunikáció szakmai nyelven	Legyen képes a témakör pontos, lényegre törő kifejtésére.	Legyen képes a témakör pontos, lényegre törő kifejtésére. Tudjon rá példákat mondani.
1.3. Az ismeretanyag bemutatása szakmai fogalmak, kifejezések alkalmazásával	Önálló előadásmódban tudja alkalmazni a szakmai fogalmakat, kifejezéseket.	Önálló előadásmódban tudja alkalmazni a szakmai fogalmakat, kifejezéseket. Tudjon példákat felsorolni.

2. Rendszerező képesség

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
2.1. Elvonatkoztatás képessége	Legyen képes a tények és törvényszerűségek közötti összefüggések felismerésére.	Legyen képes a tények és törvényszerűségek közötti összefüggések felismerésére, azok alkalmazására.
2.2. Lényegkiemelés	Tudja megkülönböztetni a lényeges és kevésbé lényeges szempontokat.	Tudja megkülönböztetni és rangsorolni a lényeges és kevésbé lényeges szempontokat.

3. Logikus gondolkodás

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
3.1. Konvertáló képesség	Legyen képes a meglévő tudás alapján az új ismeretek megértésére.	Legyen képes a meglévő tudás alapján az új ismeretek megértésére, azok bemutatására.
3.2. Logikai képesség	Legyen képes a meglévő információk közötti összefüggések felismerésére.	Legyen képes a meglévő információk közötti összefüggések felismerésére, azokból következtetések levonására.
3.3. Kombinatív képesség	Legyen képes a meglévő információk alapján a lehetőségek számbavételére.	Legyen képes a meglévő információk alapján a lehetőségek számbavételére, a lehetőségek mérlegelésére.

4. Gyakorlatias feladatértelmezés képessége

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
4.1. Az ismeretek alkalmazása a gyakorlatban	Legyen képes az elméleti ismeretek gyakorlatba történő átültetésére.	
4.2. Gyakorlatias problémamegoldás	Tudja az esetlegesen felmerült szakmai gyakorlati problémákat megoldani, az elméleti ismeretek alkalmazásával.	

5. Számolási készség

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
5.1. Becslés	Rendelkezzen a becslés képességével.	Rendelkezzen a becslés képességével, a gyors számolási és a gazdálkodási feladatok pontos elvégzése érdekében.
5.2. Számolási feladatok elvégzése	Legyen képes a gazdálkodáshoz kapcsolódó számolási feladatok végrehajtására.	Legyen képes a gazdálkodáshoz kapcsolódó számítási feladatok végrehajtására, a hiányzó adatok kiszámításával is.

B) TÉMAKÖRÖK**1. Vendéglátó gazdálkodás elmélete**

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
1.1. A gazdálkodás elemei	<p>Ismerje a gazdálkodás alapfogalmait, összefüggéseit (a gazdálkodás fogalma, körfolyamata).</p> <p>Legyen képes meghatározni a szükségletek fogalmát, tudja rendszerezni (csoportosítani) és jellemezni azokat.</p> <p>Tudja jellemezni a gazdálkodás piaci környezetét, definiálja a piac fogalmát. Ismerje a piactípusokat (termékek és szolgáltatások, erőforrások), tudja bemutatni azokat.</p> <p>Ismerje, és tudja jellemezni a piac alapkategóriáit (kereslet, kínálat, ár), és a piaci egyensúly kialakulásának feltételeit (kereslet-kínálati görbe).</p> <p>Ismerje a gazdálkodás alapegységeit (háztartások, állam, vállalkozások).</p>	<p>Tudjon rövid áttekintést adni a piac történeti fejlődéséről (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság).</p> <p>Legyen tájékozott a piaci verseny területeiről, feltételeiről, korunk piaci helyzetéről.</p> <p>Ismerje a nemzetgazdaság fogalmát, tagozódását (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok), valamint a gazdálkodás alapegységeit (háztartások, állam, vállalkozások).</p>
1.2. A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei	<p>Legyen képes meghatározni a vendéglátás feladatát, jelentőségét (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai).</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni a vendéglátás fő- és melléktevékenységeit, így a</p> <ul style="list-style-type: none"> - beszerzést (pl. beszállítók kiválasztása, szerződéskötés, árurendelés), - raktározást (pl. áruátvétel kritériumai, áruátvétel bizonylatai, raktárak típusai, kialakításuk szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak), - termelést (pl. áruvételezés szabályai, bizonylatai, szakosított 	<p>Tudja definiálni a vendéglátás fogalmát, meghatározni helyét a nemzetgazdaság ágazati osztályozási rendszerében.</p> <p>Legyen képes meghatározni a vendéglátás feladatát, jelentőségét (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai).</p>

	<p>előkészítés, a termelés helyiségei),</p> <ul style="list-style-type: none"> - értékesítést (az értékesítés előkészítése, lebonyolítása, a vendég távozásával összefüggő teendők, a zárás műveletei). <p>Tudja meghatározni a vendéglátó-ipari szolgáltatás fogalmát, mutasson be a vendéglátásban jellemző szolgáltatásokat.</p> <p>Ismerje a fő folyamatokat kiegészítő, támogató tevékenységeket (pl. takarítás, mosogatás, hulladékkezelés; veszélyes hulladékok).</p>	
1.3. A vendéglátás tárgyi feltételei	<p>Legyen képes meghatározni a vendéglátó üzletkörök, üzlettípusok fogalmát, ismerje a vendéglátás szervezeti egységeit (üzem, üzlet, üzlethálózat, üzletkör).</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni a nyílt és zárt értékesítésű vendéglátóhelyek üzletköreit és üzlettípusait.</p> <p>Legyen képes bemutatni a különböző üzlettípusokat pl. elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások oldaláról.</p>	
1.4. A vendéglátás személyi feltételei	<p>Tudja meghatározni a vendéglátás személyi feltételeit, jellemezni munkaköreit (a termelés, értékesítés és szolgáltatás dolgozói).</p> <p>Ismerje a munkaköri alkalmasság feltételeit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit).</p>	

2. Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
2.1. Adózás és ügyvitel a vendéglátásban	<p>Ismerje az adó fogalmát, az adózás alapelveit, az adóztatás funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit (személyi jövedelemadó, társasági adó, általános forgalmi adó, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók).</p> <p>Tudja meghatározni az ügyvitel, a gazdasági esemény és a bizonylat fogalmát. Legyen képes különböző számviteli nyomtatványok (nyugta, számla) kitöltésére.</p> <p>Legyen képes az elszámoltatással és készletgazdálkodással összefüggő bizonylatok kitöltésére (pl. szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési jegyzőkönyv).</p>	<p>Legyen képes az elszámoltatással és készletgazdálkodással összefüggő fogalmak értelmezésére (áruforgalmi mérleg sor és összetevői, készletgazdálkodási mutatószámok), valamint azok bizonylatainak kitöltésére (pl. szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési jegyzőkönyv).</p>
2.2. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás	<p>Tudja alkalmazni az alapvető matematikai készségeket, különös tekintettel a</p> <ul style="list-style-type: none"> - mértékegység-átváltásokra, - százalékszámításra, - a kerekítés szabályaira, - áruátvétellel összefüggő számításokra, - tömegváltozással összefüggő számításokra (tömegveszteség és tömeggyarapodás). 	
2.3. Viszonyszámok	<p>Rendelkezzen az alapvető statisztikai ismeretekkel, ismerje a statisztikai alapfogalmakat és a statisztikai időszakokat</p> <ul style="list-style-type: none"> - statisztikai alapok, 	

	<ul style="list-style-type: none"> - megoszlási viszonyszám (Vm), - dinamikus viszonyszámok (Vd, Vdb, Vdl), - tervfeladat és tervteljesítési viszonyszám (Vtf, Vtt). 	
2.4. Árképzés és jövedelmezőség	<p>Ismerje a termékek árki alakításának sajátosságait, a vendéglátás árainak felépítését, tudja kiszámolni az árképzéssel kapcsolatos mutatókat és felismerni a köztük lévő összefüggéseket (haszonkulcs, anyagfelhasználási-szint, árrés-szint).</p> <p>Árképzés</p> <ul style="list-style-type: none"> - az árki alakítás szempontjai, - áruk és szolgáltatások árának ki alakítása, sajátosságai, felépítése, (bruttó és nettó ár, általános forgalmi adó, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs), - általános forgalmi adó-számítás, - az árképzés, árki alakítás módszerei, - árengedmény- és felárszámítás. <p>Ismerje a költség fogalmát, fajtáit és azok csoportosítását.</p>	<p>Tudja elvégezni a költséggazdálkodással és a költségelemzéssel (dologi- és bérköltség-szint) összefüggő szakmai számításokat.</p> <p>Ismerje az eredmény fogalmát, az eredmény-kimutatás menetét, a jövedelmezőségi táblát, legyen képes az adózott és az adózás előtti eredmény kiszámítására.</p> <p>Jövedelmezőség</p> <ul style="list-style-type: none"> - ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs), - költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint), - az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null-szaldó, fedezeti pont) - az eredmény-kimutatás menete, - jövedelmezőségi tábla készítése, - az adózás előtti és az adózott eredmény kiszámítása, - az eredmény elemzése (eredmény szint).
2.5. Készletgazdálkodás és elszámoltatás	<p>Tudja meghatározni a készletgazdálkodás fogalmát, legyen képes meghatározni jellemzőit.</p> <p>Ismerje az átlagkészlet fogalmát, fajtáit, kiszámításának módszereit (számítási átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag).</p> <p>Tudja értelmezni és alkalmazni a készletgazdálkodási</p>	<p>Tudja alkalmazni az elszámoltatás során használt összefüggést (áruforgalmi mérlegsor). Ezek ismeretében legyen képes a raktár, a termelés, és az értékesítés üzleti szintű elszámoltatására, a leltárhiány, vagy többlet megállapítására.</p>

	<p>mutatószámokat (forgási sebesség napokban és fordulatokban), valamint legyen képes változásuk vizsgálatára.</p> <p>Ismerje a leltározás fogalmát, a leltározás bizonylatait, a leltározás folyamatát (előkészítés, leltározás, ellenőrzés, értékelés), valamint a dolgozók leltárfelelősségét.</p> <p>Ismerje a standolás fogalmát, menetét, tudjon standívet elkészíteni, legyen képes a pult elszámoltatására.</p>	
2.6. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák	<p>Ismerje a vállalkozás fogalmát, jellemzőit, környezetét, gazdálkodásának célját, szereplőit, működésének feltételeit.</p>	<p>Tudja ismertetni és jellemezni a vállalkozási formákat, azok működési feltételei alapján (pl. alapítási dokumentumaik, tagjaik felelőssége, jogai, a vállalkozások vagyona, megszüntetésük módjai).</p>

3. Általános élelmiszerismeret és élelmiszerek a gyakorlatban

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
3.1. Táplálkozástani ismeretek	<p>Legyen képes meghatározni a táplálkozás jelentőségét, ismerje az élelmiszerek összetevőit.</p> <p>Ismerje a táplálkozás szerepét, tudja meghatározni a szervezet tápanyag- és energiaszükségletét.</p> <p>Tudja ismertetni az emésztés, valamint a tápanyag felszívódásának folyamatát.</p> <p>Ismerje az élelmiszerek feldolgozásának tápanyagokra gyakorolt hatását, különös tekintettel az élelmiszerek tápértékének megőrzésére.</p>	<p>Ismerje az élelmiszerek tartósításának eljárásait.</p>
3.2. Környezetvédelmi ismeretek	<p>Ismerje a vizek és a környezeti elemek védelmére, a zajvédelemre, valamint a veszélyes- és fertőző hulladékok kezelésére vonatkozó előírásokat,</p>	<p>Rendelkezzen környezettudatos gondolkodásmóddal.</p> <p>Ismerje a vizek és a környezeti elemek védelmére, a zajvédelemre, valamint a</p>

	különös tekintettel a vendéglátás tevékenységére.	veszélyes- és fertőző hulladékok kezelésére vonatkozó előírásokat, különös tekintettel a vendéglátás tevékenységére.
3.3. Élelmiszerek csoportjai I.	<p>Ismerje az alap-ízeket és az azokat befolyásoló anyagokat (édes, sós, keserű és savanyú ízt adó anyagok valamint az „ötödik íz”).</p> <p>Tudja jellemezni a természetes édesítőszeret (édesítőerejük, felhasználásuk, technológiai hatásuk alapján).</p> <p>Legyen képes jellemezni a sót, ismertetni felhasználását, meghatározni élettani hatását.</p> <p>Ismerje az ecetek fajtáit, gyakorlati felhasználásukat.</p> <p>Tudja jellemezni a fűszereket, ismerje azok felhasználási lehetőségeit.</p> <p>Tudja értelmezni a tej fogalmát, ismerje a megnevezésének védelmében hozott előírásokat.</p> <p>Legyen képes a tej, a tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított), a tejtermékek (túrófélék, sajtok) csoportosítására, jellemzésére, a tárolási szabályaik ismertetésére, felhasználási lehetőségeik bemutatására.</p> <p>Ismerje a tojás felépítését, összetételét, a tojássárgája és a fehérje technológiai alkalmazását, a tojás minősítését.</p> <p>Rendelkezzen a tojás tárolásával, eltarthatóságával, előkészítésével összefüggő ismeretekkel, tudja részletezni a tojás vendéglátóipari felhasználásának lehetőségeit, élelmiszerbiztonsági kockázatait.</p> <p>Tudja jellemezni a malomipari termékek alapanyagait (gabonafélék), a lisztek fajtáit, a</p>	

	<p>minőségüket meghatározó tényezőket, felhasználási lehetőségeiket.</p> <p>Tudja bemutatni a malomipari műveleteket és azok termékeit (keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek).</p> <p>Ismertesse és jellemezze a sütőipari termékeket (kenyerek, péksütemények, morzsák).</p> <p>Jellemezze és csoportosítsa a szárasztéztákat, ismertesse jelentőségüket a táplálkozásban.</p> <p>Tudja jellemezni az állati eredetű zsiradékokat (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajak), ismerje azok felhasználását.</p> <p>Legyen képes jellemezni a növényi eredetű zsiradékokat (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok), ismerje azok felhasználási lehetőségeit.</p>	
3.4. Élelmiszerek csoportjai II.	<p>Tudja csoportosítani az emberi fogyasztásra alkalmas, húst szolgáltató állatokat.</p> <p>Ismertesse a húsok kémiai összetételét, táplálkozás-élettani jelentőségüket.</p> <p>Határozza meg a húsok minőségét meghatározó tényezőket, ismertesse az érés (érlelés) folyamatát, tudja jellemezni a különböző vágóállatokból származó húsokat és belsőségeket.</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni a háziszárnyasokat.</p> <p>Ismerje a baromfiipari termékeket (vágott baromfi-félék, libamáj).</p> <p>Ismerje a vadak csoportosítását, tudja jellemezni a vadféléket. Legyen képes</p>	<p>Ismerje a húsfeldolgozó-ipar nyersanyagait (alap-, segéd- és járulékos anyagok).</p> <p>Tudja jellemezni a húsfeldolgozó-ipar termékeit, legyen képes azokat csoportosítani, minőségi követelményeit bemutatni.</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni a háziszárnyasokat.</p> <p>Ismerje a baromfiipari termékeket (vágott baromfi-félék, libamáj), azok feldolgozását, táplálkozás-élettani jelentőségét.</p> <p>Ismerje a vadak csoportosítását, tudja jellemezni a vadféléket. Legyen képes ismertetni a vadhúsok kezelését, tárolását, feldolgozását, táplálkozás-élettani jelentőségét.</p>

	<p>ismertetni a vadhúsok kezelését, tárolását, feldolgozását.</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni a halakat és az egyéb hidegvérűeket.</p> <p>Ismertesse a halak és egyéb hidegvérű állatok kezelését, tárolását, feldolgozását, táplálkozás-élettani jelentőségét.</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni a zöldségféléket. (Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek).</p> <p>Ismerje a termesztett és vadon termő (ehető) gombák ételkészítési gyakorlatban legleterjedtebb fajtáit és felhasználási lehetőségeit.</p> <p>Csoportosítsa és jellemezze a gyümölcsök fajtáit. (Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek. Déli gyümölcsök: friss és szárított déligyümölcsök.)</p>	<p>Legyen képes meghatározni táplálkozás-élettani jelentőségüket. (Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek).</p> <p>Ismertesse a gyümölcsök táplálkozás-élettani jelentőségét.</p>
3.5. Élelmiszerek csoportjai III.	<p>Tudja jellemezni a kakaópor, csokoládétermékek (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé), fajtáit, összetételüket.</p> <p>Ismerje a kávéfajtákat, a kávé feldolgozását, pörkölési módjait, a pörkölt kávé kémiai összetételét, és a kávé felhasználását, a tea feldolgozását, összetételét, felhasználását.</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni az alkoholmentes italokat, a természetes és ásványvizeket, ismerje a gyógyvizek fogalmát, szerepüket a táplálkozásban.</p> <p>Legyen képes bemutatni a gyümölcs- és zöldséglevelek,</p>	<p>Tudja jellemezni a kakaópor, csokoládétermékek (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé), fajtáit, összetételüket, felhasználásukat, tegyen különbséget a bevonó masszák és a csokoládé között.</p> <p>Tudja jellemezni az adalékanyagokat, értelmezni az E-számokat.</p> <p>Ismerje a legelterjedtebb ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagokat, felhasználásuk lehetőségeit.</p>

	<p>szörpök, szénsavas üdítőitalok fajtáit, előállításukat, minőségi követelményeiket, jellemző felhasználásukat.</p> <p>Tudja csoportosítani és jellemezni az alkoholtartalmú italokat. Ismertesse az alkoholtartalmú italok (borok, sörök, szeszesital-ipari készítmények: párlatok, pálinkák, likőrök) készítését, minőségi követelményeiket, felhasználásukat. Ismerje az alkohol élettani hatását.</p> <p>Legyen képes jellemezni a mesterséges édesítőszer fajtáit, és felhasználásuk lehetőségeit a diétás étkezésben.</p>	
--	--	--

4. Élelmiszerbiztonság alapjai és vendéglátás higiéniéje

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
4.1. Élelmiszerbiztonságról általában	<p>Ismerje az élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság, élelmiszer minőség fogalmát, az élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) fogalmát, az élelmiszer nyomon követhetőség fogalmát.</p>	<p>Tudja bemutatni az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelősségét az élelmiszerbiztonság megteremtésében.</p> <p>Ismerje az élelmiszerlánc biztonsági stratégia legfontosabb elemeit.</p>
4.2. Az élelmiszer mikrobiológia	<p>Ismerje a mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenységét (élesztők, penészek, fehérjebontók), az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusokat.</p> <p>Be tudja mutatni az élelmiszer eredetű megbetegedéseket: az ételmérgezést, és az ételfertőzést.</p> <p>Ismerje az élelmiszer eredetű megbetegedések gyanúja esetében követendő eljárásokat, az ételminta eltevésének szabályait.</p>	<p>Legyen képes jellemezni a mikroorganizmusokat, azok életfeltételeit, csoportosításukat, szaporodásuk környezeti feltételeit.</p> <p>Ismerje a leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozókat, az élelmiszerek romlásának okait, a romlást okozó mikrobákat.</p>

	<p>Ismerje a leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozókat, az élelmiszerek romlásának okait.</p> <p>Ismerje a tartósítás fogalmát, az élelmiszer-tartósítás fizikai, fizika-kémiai, kémiai és biológiai módszereit.</p>	
4.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	<p>Ismerje az élelmiszerekben előforduló kémiai és biológiai szennyező anyagokat.</p> <p>Ismerje a zsírban, olajban sütés szabályait.</p> <p>Ismerje az élelmiszerek csomagolására alkalmas anyagokat és azok nemzetközi jelölését (piktogramok).</p> <p>Ismerje a vadon termő gombák felhasználásának előírásait a vendéglátásban.</p>	<p>Ismerje az élelmiszerekben előforduló kémiai és biológiai szennyező anyagokat az élelmiszerekben (állatgyógyászati szermaradékok, peszticid- maradékok, toxikus nehézfémek, dioxinok), a technológiai eredetű szennyezőanyagokat (nitrites pác sók, transz-zsírsavak).</p> <p>Ismerje a leggyakoribb biológiai eredetű szennyezőket (mikotoxinok, biotoxinok), az élelmiszerekben természetes módon előforduló mérgező anyagokat (mérgező állatok, mérgező növények, mérgező gombák), a hisztamin káros hatásait.</p>
4.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	<p>Tudja bemutatni az élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó legfontosabb jogszabályokat, a GHP helyét és szerepét a szabályozásban.</p> <p>Ismerje az élelmiszerekben található allergén anyagok csoportjait, és azt, hogy azokról milyen tájékoztatási kötelezettségek vannak a vendéglátásban.</p>	<p>Ismerje a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmát, az élelmiszerekben található allergén anyagok csoportjait, és azt, hogy azokról milyen tájékoztatási kötelezettségek vannak a vendéglátásban.</p>
4.5. Higiénia a vendéglátásban	<p>Ismerje</p> <ul style="list-style-type: none"> - a vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételeit, a helyiségek egyirányú kapcsolódását, a tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalmát, - az üzemi helyiségek, a vendégtér, és a szociális 	

	<p>helyiségek kialakításának alapvető követelményeit,</p> <ul style="list-style-type: none"> - a vendéglátó tevékenység, és az élelmiszer-előállítás személyi feltételeit, - a dolgozókkal szemben támasztott képzési-, egészségügyi-, szakmai- és erkölcsi feltételeket. 	
4.6. Személyi higiénia	<p>Legyen képes bemutatni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a személyi higiénia jelentőségét az élelmiszerbiztonságban, - a munka- és védőruha használatára vonatkozó előírásokat, - az egészségügyi alkalmasság kritériumait (egészségügyi könyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat, egészségügyi nyilatkozat, a munkába állást kizáró betegségeket, sérüléseket, - a dolgozók helyes magatartásának szabályait az élelmiszerkészítés, és tálalás során. - a látogatók, karbantartók belépésének szabályait az üzemi területekre. 	
4.7. HACCP, GHP	<p>Legyen képes kifejteni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a HACCP minőségbiztosítási rendszer alappilléreit és alapelveit, - a nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményeit, - az üzemi, üzleti terméktárolás szabályait, - a legfontosabb CCP-eket. 	<p>Legyen képes kifejteni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a GCP, GHP és a GMP lényegét.

5. Felszolgálási alapok és felszolgáló szakmai ismeretek

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
5.1. Higiénia, HACCP, munkavédelem	<p>Tudja bemutatni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a HACCP rendszerben előírtak alkalmazását az értékesítésben, - az alapvető higiéniai előírások betartásának gyakorlati megvalósítását a vendéglátásban (vendégedény mosogatás, pohármosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás), - az italok, göngyölegek, textíliák, fogyóeszközök szállításának, raktározásának helyes módját, - az élelmiszerek hűtve- és melegen tartásának szabályait. 	
5.2. Vendéglátás, értékesítés gépei, berendezései, eszközei	<p>Tudja felsorolni és bemutatni</p> <ul style="list-style-type: none"> - az értékesítés helyiségeit (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert), és - berendezési tárgyait (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő- és flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányérmelegítők). 	
5.3. Eszközismeret	<p>Tudja csoportosítani és jellemezni az értékesítés eszközeit anyaguk és rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).</p>	

<p>5.4. Felszolgálati szakmai ismeretek az értékesítésben</p>	<p>Ismerje az étkezési időket és szokásokat</p> <ul style="list-style-type: none"> - a reggeli fajtákat, a brunch, az ebéd, az uzsonna és a vacsora jellemzőit, - az üzleti életben előforduló étkezéseket (üzleti reggeli, az üzleti ebéd, színházi vacsora, büfé-étkezések, a koktélparkok), - azok sajátos étel- és ital kínálatát, valamint az azokhoz kapcsolódó értékesítési munkákat. <p>Ismerje és tudja jellemezni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a felszolgálat általános szakmai szabályait (a vendégek életkorával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban), - az eszközök és ételek asztalra történő felhelyezésének szabályait, - az asztalról való „lerámolás”, valamint - az italok felszolgálatával kapcsolatos szabályokat. <p>Tudja ismertetni</p> <ul style="list-style-type: none"> - az üzletnyitás előtti előkészületeket (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítését, a terítés szabályait, - a felszolgálati módokat (svájci, angol, francia, orosz). <p>Ismerje</p> <ul style="list-style-type: none"> - az asztalfoglalás folyamatát, lehetőségeit, adminisztrálását (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősek vagy gyerekek, egyedi kívánások, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása), 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - a vendégek fogadásának előírásait, az ajánlási technikákat, a vendég segítésére, tanácsadására vonatkozó szakmai elvárásokat, - a vendég távozásával összefüggő tevékenységeket (számla kiegyenlítése, fizetési módok - nyugta, illetve számlaadás, fizetés hitelkártyával, átutalással), - a vendégek elégedettségének felmérésével, a panaszok kezelésével összefüggő eljárásokat, - a zárás utáni teendőket (az értékesítő tér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása), - a standolás és elszámolás folyamatát. 	
5.5. Étlapszerkesztés, étrend összeállítás	<p>Ismerje és tudja jellemezni a(z)</p> <ul style="list-style-type: none"> - választékközlés eszközeit (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla), - étlap fajtáit (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített), - alkalmi étrend összeállításának szempontjait, a menükártya szerkesztésének szabályait. <p>Legyen képes alkalmi étrendek összeállítására, az ételsorral harmonizáló italok ajánlására.</p>	<p>Ismerje és tudja jellemezni a(z)</p> <ul style="list-style-type: none"> - étlap szerkesztésének szabályait (sorrend, szélesség, mélység), - itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).

6. Értékesítés elmélete és gyakorlata

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
6.1. Az értékesítés alapjai	<p>Tudja felsorolni, jellemezni</p> <ul style="list-style-type: none"> - az értékesítés munkaköreit (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista), - az értékesítésben dolgozóktól elvárt szakmai és megjelenési követelményeket. <p>Ismerje az</p> <ul style="list-style-type: none"> - értékesítési rendszereket, - értékesítési formákat és módszereket, - az értékesítésben használt gépeket, berendezéseket, eszközöket és felszereléseket, valamint azok használatának szabályait, - az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formáit, jellemzőit. <p>Rendelkezzen megfelelő ismeretekkel az értékesítés etikett és protokoll szabályairól. Legyen képes meghatározni és jellemezni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a különböző vendégtípusokat, a vendégekkel kapcsolatban tanúsított magatartásformákat, - a külföldi vendégek tájékoztatásával, valamint a bánásmódjukkal összefüggő szakmai elvárásokat, - a hazai és nemzetközi étkezési szokásokat, vallási előírásokat. 	

6.2. Értékesítési ismeret	<p>Ismerje és tudja jellemezni az étkezési szokásokat, tradíciókat, a különböző fogyasztási alkalmakat, ünnepeket (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai: pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami).</p> <p>Ismerje a magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálatát.</p> <p>Legyen képes különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok bemutatására, a vendég asztalánál végzett tevékenységek ismertetésére (pl. alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés).</p> <p>Tudja ismertetni a vendég asztalánál végzett műveletek során betartandó személyi és tárgyi higiéniaira vonatkozó előírásokat, valamint a baleset- és tűzveszélyt jelentő kockázatokat, azok megelőzésének, módját.</p>	<p>Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.</p> <p>Tudja ismertetni a vendég asztalánál végzett műveletek során betartandó személyi és tárgyi higiéniaira vonatkozó előírásokat, valamint a baleset- és tűzveszélyt jelentő kockázatokat, azok megelőzésének, módját.</p> <p>Mutasson tájékozottságot napjaink gasztronómiai és felszolgálati trendjeiről, ételkészítési technológiáiról, azok alkalmazásának lehetőségeiről.</p> <p>Legyen képes reform-, vegetáriánus- és diétás étkezések étel- és italkínálatának összeállítására.</p>
6.3. Ételek, italok értékesítése	<p>Legyen képes ismertetni</p> <ul style="list-style-type: none"> - az alkoholmentes és az alkoholtartalmú italok fajtáit, jellemzőit, készítésük és értékesítésük folyamatát, - a reggeli- és uzsonnaitalok fajtáit, jellemzőit, készítésük szabályait, - a kávéfőzés, valamint a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának, felszolgálatának szabályait, 	

	<ul style="list-style-type: none"> - az italok tárolásának szabályait és készítésük folyamatát. 	
6.4. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés	<p>Tudja ismertetni és jellemezni a rendezvények típusait, a rendezvényeken alkalmazott értékesítési módokat.</p> <p>Legyen képes beszámolni be a szobaszerviz általános szabályaira vonatkozó ismereteiről.</p>	
6.5. Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek	<p>Tudja ismertetni a belső árumozgások (készletváltozások) nyomon követéséhez, valamint az értékesítés elszámoltatásához, illetve a standoláshoz használt bizonylatokat.</p> <p>Adjon tájékoztatást (az általa ismert, használt) értékesítési informatikai rendszer használatáról (éttermi számítógépes program, szállodai szoftver). Ismertesse, hogyan történik a rendelésvétel, a nyugtaadás, illetve számlázás, valamint a fizettetés az éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).</p>	Ismertesse a programok működésének alapjait
6.6. Kommunikáció, viselkedéskultúra	<p>Ismerje az etikett és protokoll fogalmát, alapvető szabályait, így</p> <ul style="list-style-type: none"> - a köszönés, a megszólítás, a kézfogás formáit, - az udvariassági szabályokat (nemek, kor és rang/beosztás szerint), - a pincér és a vendég kapcsolatára vonatkozó elvárásokat (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálat, fizettetés, elköszönés). <p>Ismertesse</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - a vendégekkel történő kommunikációt (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „a la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken), - a problémakezelés, reklamációk intézésének kommunikációját a napi tevékenység során, - a munkatársi kapcsolatok kommunikációját (alkalmazott - vezető, azonos beosztású dolgozó). 	
--	--	--

7. Marketing és kommunikáció a gyakorlatban

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
7.1. A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban	<p>Legyen képes ismertetni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a marketing fogalmát, kialakulását, fejlődési szakaszait, - a marketingorientáció lényegét, valamint a marketingtevékenység részfolyamatait, így - a piacszegmentálást és a piaci csoportok jellemzőit (piacszegmentálás üzlettípusokra), - a piackutatás módjai és azok jellemzőit (primer és szekunder adatgyűjtés, feldolgozás), - a marketing-mix elemeit és jellemzőit. <p>Tudja ismertetni a SWOT és STEEP analízisek lényegét.</p>	

<p>7.2. A marketing mix meghatározása</p>	<p>Tudja értelmezni a termék- és szolgáltatásfejlesztés alapfogalmait.</p> <p>Legyen képes meghatározni a marketingkommunikáció eszközeit, azon belül általánosan</p> <p>—a reklámot (feladata, célja formái, fogalma; a reklámüzenet; a reklámeszköz fogalma, csoportjai; a reklámhordozó fogalma, csoportjai),</p> <ul style="list-style-type: none"> - a közönségkapcsolatokat (fogalma, feladatai, fajtái), - az eladásösztönzést (fogalma, eszközei), - valamint a személyes eladás fogalmát, jellemzőit. 	<p>Tudja értelmezni a termék- és szolgáltatásfejlesztés alapfogalmait.</p> <p>Legyen képes meghatározni a marketing-mix fogalmát, ismertetni és jellemezni a 4 P elemeit: a termékpolitikát, az árpolitikát, az elosztási csatornákat, a marketingkommunikáció eszközeit, azon belül általánosan</p> <p>—a reklámot (feladata, célja formái, fogalma; a reklámüzenet; a reklámeszköz fogalma, csoportjai; a reklámhordozó fogalmát, csoportjait,</p> <ul style="list-style-type: none"> - a közönségkapcsolatokat (fogalma, feladatai, fajtái), - az eladásösztönzést (fogalma, eszközei). <p>Ismertesse a szolgáltatásmarketing lényegét (+1 P), valamint a személyes eladás fogalmát, jellemzőit.</p>
<p>7.3. Marketingkommunikáció a vendéglátásban</p>	<p>Tudja meghatározni és jellemezni a vendéglátásban alkalmazott marketingkommunikációs eszközöket, különös tekintettel</p> <ul style="list-style-type: none"> - az üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozókra, - a PR tevékenységre (külső, belső és az arculati elemek). 	<p>Ismertesse az eladásösztönzés és a személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.</p>
<p>7.4. Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai</p>	<p>Legyen képes ismertetni a kommunikáció alapjait, különös tekintettel</p> <ul style="list-style-type: none"> - a kommunikáció fogalmára, - formáira és csatornáira, - a kommunikáció kódjaira (verbális és nem verbális jelek). 	

	<p>Tudja alkalmazni a szóbeli kommunikációt a társas kapcsolatainak során</p> <ul style="list-style-type: none"> - kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), - a kapcsolat lezárása (elköszönés). <p>Tudja jellemezni a különböző személyiség- és vendégtípusokat.</p> <p>Ismerje a kommunikációt segítő eszközök, így az üzenetrögzítő, a számítógép, a telefon és mobiltelefon használatának szabályait.</p>	
7.5. Az internetes marketing, a közösségi média szerepe	<p>Tudjon tájékozódni, információkat gyűjteni internetes közösségi oldalakon, ismerje és tudja véleményezni az internetes marketing eszközöket.</p>	

8. Termelés elmélete és gyakorlata

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
8.1. Üzemi ismeretek	<p>A HACCP szempontjainak figyelembe vételével be tudja mutatni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a termelés helyiségeit, kialakításuk követelményeit (bejáratok, raktárak, előkészítők, konyhák, mosogatók), - a termelés technológiai folyamatait (a beszerzéstől az értékesítésig), - a termelőhelyiségek berendezési tárgyait, gépeit, eszközeit, - az előkészítő helyiségekben használt gépeket, eszközöket, 	

	<ul style="list-style-type: none"> - a raktárakban, tárolásra szolgáló bútorokat, polcokat, a méréshez, áruátvételhez, anyagmozgatáshoz szükséges eszközöket, - az élelmiszerek tárolására használt hűtőberendezéseket, hűtőkamrákat. 	
8.2. Alapkészítmények I.	<p>Tudja ismertetni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formáit, a főzelékek, köretek csoportjait, - a saláták és öntetek fajtáit, - a levesek csoportjait, fajtáit, a levesbetétek fajtáit, jellemzőit, - a mártások fajtáit, - a házi szárnyasokból készíthető ételek fajtáit, - a halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtáit. 	<p>Tudja ismertetni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formáit, jellemzőit, a főzelékek, köretek csoportjait, jellemzőit, - a saláták és öntetek fajtáit, jellemzőit, - a mártások fajtáit, jellemzőit, - a házi szárnyasokból készíthető ételek fajtáit, - a halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtáit, jellemzőit.
8.3. Alapkészítmények II.	<p>Ismerje és legyen képes bemutatni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatóságát, a belőlük készíthető ételek fajtáit, - a vadhúsokból készíthető ételek fajtáit, - a meleg előételek fajtái, - a hideg előételek fajtáit, - a befejező fogások fajtáit, - a reggeli és uzsonna ételek és italok fajtáit, - a gyorséttermi ételek fajtáit. 	<p>Ismerje és legyen képes bemutatni</p> <ul style="list-style-type: none"> - a vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatóságát, a belőlük készíthető ételek fajtáit, jellemzőit, - a vadhúsokból készíthető ételek fajtáit, jellemzőit, - a meleg előételek fajtái, jellemzőit, - a hideg előételek fajtáit, jellemzőit, - a befejező fogások fajtáit, jellemzőit, - a reggeli és uzsonna ételek és italok fajtáit, jellemzőit - a gyorséttermi ételek fajtáit, jellemzőit.

9. Jogszabályok a vendéglátásban, szervezés és irányítás a vendéglátásban

TÉMÁK	VIZSGASZINTEK	
	Középszint	Emelt szint
9.1. A vendéglátó üzlet elindítása	<p>Ismeri a</p> <ul style="list-style-type: none"> - vendéglátó üzlet elindításának jogi hátterét, - humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozásokat, - panaszkezelés jogi kérdéseit, <p>—környezetvédelemmel, tűzvédelemmel, munka- és balesetvédelemmel összefüggő előírásokat, (munka- és tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat, oktatások, nyilvántartások).</p>	<p>Tudja megszerezni a jogszabályok hierarchiáját, legyen képes megfogalmazni azok céljait.</p> <p>Legyen képes ismertetni a</p> <ul style="list-style-type: none"> - vendéglátó üzlet elindításának jogi hátterét, - humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozásokat, - panaszkezelés jogi kérdéseit, - környezetvédelemmel, tűzvédelemmel, munka- és balesetvédelemmel összefüggő előírásokat, (munka- és tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat, oktatások, nyilvántartások,) - a tevékenységekkel összefüggő kötelezettségeket.
9.2. Vendéglátó üzlet működése	<p>Ismeri a külső ellenőrzést végző hatóságok (Munkaügyi hatóság, NAV, NÉBIH, közegészségügyért felelős hatóság) jogköreit, tevékenységüket.</p>	<p>Tisztában van az adatkezelésre és adatbiztonságra vonatkozó, valamint az információs rendszerekkel és a médiával kapcsolatos jogi kérdésekkel.</p>
9.3. Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban	<p>Ismeri a fogyasztóvédelemért felelős hatóság tevékenységét és jogkörét.</p> <p>Legyen tájékozott a fogyasztói érdekvédelemmel, élelmiszerbiztonsággal, a vendéglátó üzlet biztonsági-, vagyonvédelmi- és</p>	

	környezetvédelmi előírásaival kapcsolatban.	
9.4. Fogyasztóvédelem	<p>Megfelelő ismeretekkel rendelkezik a fogyasztók egészségének és biztonságának, valamint a fogyasztók gazdasági érdekeinek védelmét biztosító jogokkal kapcsolatban (tájékoztatás és oktatás, jogorvoslat és kárigény, annak érvényesítése, fogyasztói érdekek képviselése).</p> <p>Ismeri a Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályait, az azzal összefüggő fogyasztói jogokat, a Békéltető Testületek tevékenységét.</p>	Ismeri a fogyasztói jogok érvényesítésében eljáró szervezeteket (állami, önkormányzati, társadalmi).