



MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

SZAKÁCS MESTER KÖVETELMÉNYEINEK MESTERKÉPZÉSI PROGRAMJA

A mesterképzési program a mesterképesítés szakképzésért felelős miniszter által közétett képzési és kimeneti követelményei alapján készült.

A mesterképzési programban nem szabályozott kérdésekben a szakképzésért felelős miniszter által közétett mindenkor hatályos mesterképesítés képzési és kimeneti követelménye, valamint a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzatában foglaltak az irányadók.

Hatályos: 2021.

1. A mesterképesítés adatai

A mesterképesítés megnevezése	Szakács mester
Az ágazat megnevezése	Turizmus-Vendéglátás
A mesterképzés szakmai követelményeinek időtartama:	180 óra
A mesterképzés pedagógiai módszertani követelményeinek időtartama:	40 óra
A mesterképzés vállalkozásvezetési követelményeinek időtartama:	30 óra
Összesen:	250 óra

2. A mesterképzésre való felvétel feltételei

Mesterképzésre felvehető célcsoport tagja az lehet, aki rendelkezik a szakács mesterképesítés képzési és kimeneti követelményeiben előírt szakmai előképzettséggel és a mestervizsga időpontjáig igazolni tudja a mestervizsgára történő jelentkezéshez előírt szakmai gyakorlatot.

3. A mesterképzésben való részvétel feltételei

A részvétel követésének módja	A résztvevő által aláírt, vagy elektronikus formában vezetett jelenléti ív.
Megengedett hiányzás mértéke	A mesterképzés összes óraszámának maximum 20%-a.
A mesterképzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele	A mesterképzés összes óraszámának legalább 80%-án való aktív részvétel, a képzés alatt a feladatok teljesítése. Az egyes tananyagegységek elvégzéséről külön részigazolás nem bocsátható ki.
Szakmai ismeretek maximális csoportlétszáma	elmélet 30 fő gyakorlat 15 fő

Pedagógiai módszertani ismeret maximális csoportlétszáma:	Elmélet 30 fő Tréning 15 fő
Vállalkozásvezetési ismeretek maximális csoportlétszáma:	30 fő

A tényleges csoportlétszámot a képzés helyszínén rendelkezésre álló feltételek összessége határozza meg, de a maximális korlát nem léphető túl.

4. A mesterképzés célja

A mesterképzés célja a mesterképesítés képzési és kimeneti követelményének 2. pontjában meghatározott tevékenységekre és munkaterület ellátására, valamint a mestervizsgára történő eredményes felkészítés.

A mesterképzés célja, hogy felkészítse a mesterjelöltet szakmája legmagasabb szintű tevékenység végzésére, és eredményes mestervizsgát tegyen.

Továbbá a mestervizsga célja, hogy

- a szakmai tevékenységek magasabb szintű gyakorlása érdekében minden szakembernek biztosítsa a legmagasabb szakmai tudást és elismertséget és a mester minősítés elérésének lehetőségét.
- biztosítsa a tanulók képzéséhez szükséges, magas szintű szakmai és pedagógiai ismeretek elsajátítását. A szakmai tudás és készség, elméleti és gyakorlati tanítása a fiatal szakács nemzedékeinek.
- a képzőintézményekben az elméleti és gyakorlati szakoktatás magas szintű elsajátítása és ennek fenntartása.
- biztosítsa a vállalkozás indításához, sikeres működtetéséhez szükséges ismeretek elsajátítását.
- a vállalkozása eleget tehessen az egyes szakmákban, a vonatkozó jogszabályokban meghatározott működési feltételeknek. Olyan szakmai célokra és lehetőségekre irányítsa rá a figyelmet, ami a mindenkori hazai, tradicionális és modern gasztronómiai kívánalmaknak hiteles és elengedhetetlen része.
- rámutasson olyan szakmai hiányosságokra, amit a képzés alatt megszerezhet vagy pótolhat a mesterjelölt és ezzel magasabb szakmai tudásszintet érjen el. Felkészítsen magas szintű szakmai, társas és humán emberi kapcsolatok kiépítésére.

5. A mesterképzés szakmai tananyagegységei és óraszámai

	Tananyagegység megnevezése	Tananyagegység összes óraszám	Elméleti órák száma	Gyakorlati órák száma
Szakmai követelmények	Vendéglátó gazdálkodási tevékenység -gazdasági számítások	30	30	0
	Vendéglátó tevékenység gyakorlása -Élelmiszer ismeret -Élelmiszerbiztonság és higiénia a vendéglátásban	18	18	0
	Portfólió vázlat készítése	4	4	0
	Ételkészítés I. gyakorlat orientált elmélet , Szakmai idegennyelvi kifejezések értelmezése	62	0	62
	Ételkészítés II. gyakorlat orientált elmélet	66	0	66
Pedagógiai módszertan	Öröklődés – Fejlődés – Fejlesztés: A pedagógia háttere és lényege	3	1	2
	Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek.	8	2	6
	Pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában	3	1	2
	Szakmai gyakorlati képzés folyamata	4	1	3
	Kommunikációs alapismeretek	4	1	3

	Konfliktusok és kezelésük	4	1	3
	Generációk kora	6	1	5
	Kamarai adminisztrációs ismeretek	8	8	0
Vállalkozás-vezetés	Jogi ismeretek tananyagegység	12	8	4
	Marketing ismeretek tananyagegység	6	3	3
	Adó- TB- pénzügyi-számviteli ismeretek tananyagegység	12	8	4
	Összesen	250	87	163

6. A mesterképzés szerkezete

6.1. Vendéglátó gazdálkodási tevékenység tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Vendéglátó gazdálkodás
A tananyagegység célja	A vendéglátó vállalkozás, magas színvonalú és gazdaságos működésének hosszútávú fenntartása.
A tananyagegység óraszám	30 óra

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Precíz gazdasági számításokat végez, informatikai informatikai támogató rendszerekben, IKT eszközöket, kalkulációs, office programokat, szoftvereket használ, bizonylatokat, nyugtát, számlákat állít ki.	Ismeri a gazdasághoz kapcsolódó fogalmakat és összefüggéseket. Tisztában van a gazdálkodás elemeivel és eredményével. A gazdasági folyamatot elméletben és gyakorlatban is pontosan le tudja vezetni.	Elvégzi a készletgazdálkodás, kalkulációs és árképzés, kalória, tömegnövekedés és veszteség, költségekkel kapcsolatos, jövedelmezőségi és eredményszámításokat. Elemző számításokat végez, így gazdaságosabban üzemelteti a vendéglátó egységet	Felelősségteljesen betartja a bizonylatolás és szigorú számadású nyomtatványokkal kapcsolatos előírásokat, rendeleteket. A vállalkozásában vagy vállalkozásban pontosan utalja vagy fizeti ki számláit. Ügyel a folyamatos és zökkenőmentes üzemeltetésre.
Adott gazdasági számításaiban, nyersanyagárból kalkulál. Kiszámítja ételei eladási árát, akár nagyobb létszámú rendezvényeire. Összehangolt gazdasági számításai az üzleti költségek figyelembevételével történik.	Tisztában van az árakat felépítő tényezőkkel, nyereség és a nyereségesség fogalmával. Levezeti a jövedelmezőség folyamatát és ebből eredményt számol.	Gyakorlatban is alkalmazza a gazdasági számításokat. Ismeri és tudatosan alkalmazza a szakma sajátosságaihoz igazodó gazdasági folyamatokat. Ezek befolyásoló tényezőit figyelembe veszi és munkája során a nyereségesség elvét követi.	Elemző számításaival kimutatható üzletieredményeit támasztja alá. Fontos gazdasági szempontokat vesz figyelembe munkája során.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái

Kalkuláció, árképzés	Árak nagyságát befolyásoló tényezők. Árképzés módszerei. Árrésszint és haszonkulcs alkalmazása. Nagy létszámú rendezvények árkalkulációs feladatai. ÁFA számítások	3	0	A vendéglátásban figyelembe vett keresleti célpiac, ár érzékeny oldalának feltárása, marketingmix árpolitika kialakításával. Az árképzés számítás használatával megmutatja, hogy mely tervezett haszon alapú árszabás alkalmaz a termelésben.
Készletgazdálkodás	Átlagkészlet, Nyitó és Záró készlet. Folyókészlet, jelzőkészlet, törzskészlet, biztonsági készlet. Minimum és maximum készlet.	2	0	A tudatos vendéglátó tevékenység során a legideálisabb, legoptimálisabb készlet mennyiségre és összetételre törekszik számítási példáiban.
Bérgazdálkodás	Bérgazdálkodás és a bért terhelő adók, járulékok számításai.	5	0	Számításai során rálátást kap a bérek gazdasági behatásairól és annak, fontosságáról számításáiban.

Tömegnövekedés és veszteség, kalóriaszámítás	Százalékszámítás. Kalória táblázatok használata. Ételek energia számítása.	5	0	A gazdaságos nyesanyag felhasználáshoz és az ételek energia tartalmához szükséges számítások alkalmazása
Költségekkel kapcsolatos adó és járulékszámítás	Költségnevek és helyek szerinti, előállítási, Közvetlen és közvetett költségek. Anyagjellegű és beszerzési Bér és egyéb költségek, ÁFA, Adók, járulékok Költségszínvonal számítása	5	0	A költségnevek ismeretével képet kap a vendéglátás gazdaságában elkerülhetetlen velejáróval. Levezetett számításaiban pontos információkat kap kiadásairól.
Jövedelmezőségi és eredmény,(nyereség) számítás	Jövedelmezőségi számítások	10	0	Jövedelmezőségi tábla kitöltése alapadatokból. Eredmény vizsgálata

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	Tananyag és példamagyarázat után házidolgozatként, online platformon történő összetett komplex feladatok többszöri megoldása értékeléssel.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Vendéglátó gazdálkodás tankönyv és példatár 2015-2018. (Mkk.-kiadó)
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Olyan informatikai IKT, eszközök és szoftverek, digitális táblázatok használata, melyek az elektronikus formában megírt írásbeli vizsga sikeres megoldását elősegítik.



6.2. Portfólió készítése tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Portfólió
A tananyagegység célja	A résztvevők felkészítése egyedi dokumentáció elkészítésére, melyben kifejeződik készítőjének filozófiája, értékrendje, kreativitása. Lehetőségek megismertetése, hogy a saját egyedi nézőpontjuk kialakítása után egyedi portfóliót tudjanak készíteni.
A tananyagegység óraszám	4 óra

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Képes szakmai nyelvezetet használva kifejezni magát mind szóban, mind írásban Fontos, hogy tudja a munkafolyamatokat előre megtervezni, ezzel is elősegítve a hibafaktorok elkerülését. Ehhez kapcsolódóan a munkafolyamatok tervezésével szakmai önreflexióra, illetve önkorrekcióra képes.	Munkájának megtervezése során rendszer-szemléletű megközelítést helyez elöterbe. Szemléletesen és meggyőzően tudja bemutatni tudását, tapasztalatait, elképzeléseit. Jellemző munkájára az előrelátás, előre tervezés. Nem okoz gondot az önelemzés és saját nézeteinek az újragondolása sem.	Nyitott a megismerés, illetve a tapasztalatszerzés iránt. Szakmai tudását, tapasztalatait szívesen bemutatja, átadja, megvitatja. Törekszik az aktív együttműködésre	Már a tervezés során együttműködik a kollégákkal. Önállósággal rendelkezik szakmája átfogó és speciális kérdéseinek felvetésében, kidolgozásában, szakmai nézetek képviselésében, indoklásában. Önállóan képes szakmájával kapcsolatos átfogó, megalapozó szakmai kérdések átgondolására és az ide vonatkozó források alapján megfelelő válaszok kidolgozására.
Elkötelezett az egész életen át tartó tanulás mellett, hiszen a szakma megköveteli a folyamatos fejlődést. Képes módszerek, szervezési formák kiválasztására, illetve megvalósítását.	Szükséges alapvető pszichológiai, pedagógiai és szociológiai tudás. Igen nagy jelentőségű az a tudás, melyet iskolarendszerű oktatás keretein kívül, érdeklődése, szerencséje, vagy éppen a véletlenek összjátéka okán szerzett meg.	Ebben a szakmában elvárt a nyitottság a különböző társadalmi-kulturális sokféleségre Nyitott arra, hogy a konfliktushelyzetek és problémák feltárása és megoldása érdekében szakmai segítséget kérjen és elfogadjon. Betartja a szakma jogi és etikai normáit.	Elfogadja szakmai tevékenységére vonatkozó építő kritikákat. Előítéletektől mentesen végzi munkáját. Szakmai műveltségét nem tekinti állandónak, kész a folyamatos szaktudományi, szakmódszertani fejlődésre, melyhez hajlandó továbbképzéseken részt venni, szakirodalmat felhasználni és nyitott az innovatív dolgok felé.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái munkafo
-------------------------------------	------------------------------------	--	--	---

Portfólió jelentőségének bemutatása	A szakmai és személyes bemutatkozás megfelelő eszköze a portfólió, ennek szemléletes bemutatása példamunkákon keresztül	30 PERC	0	Fontos, hogy mindenki számára egyértelművé váljon, hogy egy portfólió a mai munkaerőpiacon történő helytálláshoz elengedhetetlen, főképp egy ilyen gyakorlatorientált szakmában, mint a szakács szakma. Történjen ez saját munka keresése kapcsán, vagy a saját vállalkozásának bővítése terén.
A készítendő anyag tartalmi követelményei - dokumentáció napló	A kötelezően előírt mintának való megfelelés alapján fontos a minden részletre kiterjedő szakmai bemutatkozás, előmenetel leírás, különböző dokumentációk és egy a gyakorlati tevékenységhez tökéletesen illeszkedő, a mai modern gasztronómia világában helytálló menükártya.	30 PERC	0	Amennyiben portfólió készítését tűzzük ki célul, szem előtt kell tartanunk, hogy óriási jelentősége van a kezünk közül kikerülő anyag minőségének, ugyan azok az elvárások, mint egy étel elkészítésénél.
A portfólió felépítésnek ismertetése	Az előírtakkal összhangban szerkezetileg egységes felépítésűnek kell lennie: -Előlap -Tartalomjegyzék -Előszó -Eszköz leltár / mind a két vizsga-remekhez -Kalkulációs táblázat -Projekt leírás -Képek, táblázatok -Felhasznált irodalom -Menü kártyák	90 PERC	0	A mesterképzés során elvárt portfólió speciális, hiszen különleges pontjai is vannak, mint például menükártya, ezért fontos, hogy felépítését tekintve semmiben ne térjen el az előírtaktól.

Menükártyával kapcsolatos elvárások	Mintakártyákon prezentálva, jó és rossz példákon keresztül felkészítés, milyen is a tökéletes menükártya	25 PERC	0	Egy menükártya igen meghatározó a vendéglátás területén, sok minden megítélhető és leszűrhető róla, ezért igazán nagy jelentőséggel bír, hogy tökéleteset alkossunk, hiszen a vendéggel ezen a felületen találkozhatunk először.
A finger food és a mester menüsor kalkulációs táblázata, technológiai, élelmiszer higiéniai, valamint élelmiszer ismereti leírása.	Egyeztetés a mesterjelölt által készítendő menüsorokról az ehhez kapcsolódó kötelező tartalmi elemekről. Kalkulációs táblázat elemeinek rögzítése és a higiéniai elvárások megbeszélése.	45 PERC	0	Menüsorok bemutatása, ajánlás példákon keresztül. Kalkulációs táblázatok egyértelműsítése, több verziójú táblázat szerkesztése. Rögzíteni az elvárásokat a higiéniai és élelmiszerismeret leírások tekintetében
Tervkészítés	Saját portfóliónknak a vázlatszerű megtervezése	20 PERC	0	A tananyag végére össze kell tudni állítani egy tervet, amit később pontosítunk és részletezzünk.

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A terv portfólió tervezése alatt felmérhetőek az esetleges hiányosságok, melyeket még a képzés során orvosolni szükséges, a legtökéletesebb portfóliók elkészítése érdekében. Értékelni a tervdokumentumokat lehet.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Falus Iván - Kimmel Magdolna: A portfólió (Gondolat kiadói kör, 2009.)

A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Megfelelő informatikai ellátottság ahhoz, hogy a min- tákat megfelelően tudjuk prezentálni.
---	--

6.3. Ételkészítés I. tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Finger-Food díszmunka
A tananyagegység célja	Olyan Finger-Food, mester menüsor elkészítése gyakorlatban, mely napjaink elvárt gasztronómiai kihívását érvényesíti, és egyben tükrözi a mesterben rejlő fantázia megvalósítását, akár nagy létszámú rendezvényekre is.
A tananyagegység óraszám	62 óra

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Kimagasló mesteri színvonalon, jó ízérzéssel, hideg konyhai és finger-food, meleg ételeket, desszerteket tervez meg és készít. Ezekben kímélő, diétás, allergéneknek megfelelő választékot nyújt. Ezeket a menüsor kínálatban változatosan használja. Magabiztosan készíti el, és tálalja a modern gasztronómiai elvárások szerint ételeit.	Magas szinten tudja és ismeri a konyhatechnológiai eljárásokat, ezek magyar és idegen nyelvű elnevezéseit a fogalmak jelentését. Ismeri és tudja a műveletekhez tartozó élelmiszerbiztonsági előírásokat. Alapvető dietetikai ismeretekkel rendelkezik.	Az ételkészítési és technológiai eljárásokat magas szinten használja. A használt alapanyagokkal kapcsolatban kiaknázza a bennük rejlő lehetőségeket, amit különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ér el. Értékteremtő hozzáállással alapanyagaiból mesterremeket alkot.	Mestermunkájának sikere érdekében új és régebbi technológiákat is használva készít ételeket. Ételkompozíciókat talál ki és fejleszt. Ezen bevált technológiákat alkalmazza és használja a tevékenységei során. Alapanyagokkal kapcsolatos technológiai tudását, ismereteit bővíti. Csapatmunkára törekszik.
Hideg és meleg félkész és késztermékeket tart készen és ezeket a napjaink, modern gasztro kultúra elvárásainak megfelelően tálalja. Előtérbe helyezi a finger-food választékot és tálalási módot a nagylétszámú rendezvényein. Mindig megújuló modern ötletekkel valósítja meg a nagy betűkkel írt vendéglátást vendégei számára. Választékában a magyar és alapanyagokat részesíti előnyben. Menüválasztékában követi a modern gasztro-trendeket.	Magas szintű élelmiszerismereti és ételkészítés technológiai tudása alapján, tudja és ismeri a hőhatások összes változatát, és ezek alapanyagokra gyakorolt hatását. A befejező műveletek folyamatát, ismeri és tudja a tálalásra vonatkozó felszolgálási módok fajtáit és ezek előírásait.	A magyar és nemzetközi szakirodalomban és elektronikus tartalmakból képző tudását. Szakmai tudását is fejleszti a magasabb színvonalú munkavégzés irányába. Önállóan végzett feladatokat kiváló szakmai lélektan-nal szervezi, irányítja.	Gyakorlati munkafolyamatai során a kiváló ízérzés, szaglás, ízlés és tiszta igényes munkavégzés vezérel. Napi munkája során termékei iránt szakmailag felelősséget vállal. Jó érzékkel választja meg, kiváló minőségű alapanyagait és az ezekkel párosított technológiákat. Szakmai fejlődése érdekében, hazai és nemzetközi híres gasztronómiai helyekre látogat el, így a nemzetközi trendeket folyamatosan nyomon követi.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
-------------------------------------	------------------------------------	--	--	---

Személyes bemutatkozás, Finger-food menüsor összeállítása	Rövid személyes és szakmai bemutatkozás után a finger-food menüsorának megtervezése a képzési és kimeneti követelmények szerint.	0	1	A gyakorlati felkészítési órák előtt egy kész elképzelt menüsor tervének elkészítése. Amely egyúttal szint felmérés lehetősége a felkészítő részére, és a feladat végzése egyéni munkaformában történik.
Fő alapanyagok kiválasztása	A négy fő alapanyag kiválasztása és elkészítési technológiájának megválasztása a gyakorlatban	0	1	Gyakorlatban való elsajátításnál meg kell valósítani a fő alapanyagok más-más technológiával való elkészítését. A felkészítő utmutatásával be kell mutatni az újonnan megismert technológiákat a csoport számára.
Alapanyag és kiegészítők technológia párosítása gyakorlatban	A négy fő alapanyag és kiegészítők, (köretek, mártások), párosításai, modern ételkészítési technológiák megválasztása a gyakorlatban	0	20	A kiegészítők kiválasztásánál és a felépítésnél meg kell valósítani a eltérő formavilág kialakítását a gyakorlatban. El kell érni, hogy minden készítmény csoportból legalább egy-két féle étel készítésre sor kerüljön, egyéni és csoportos munka formában is. Ha a feladatok eltérőek használható a vegyes munkaforma is.

Textúrák-technológiák megválasztása gyakorlatban	A menüsor négy elemének, elkészítése tálalással a gyakorlatban.	0	20	A mestermunkának tükröznie kell a különböző alapanyagok és technológiák alapos ismeretét. E tematikai egység végére "letisztulnak" az előzőekben tanultak alapján az egyéni munkaforma és ötletgazdagság az elsődleges.
Idegen nyelvi szak kifejezések értelmezése, használata	A munka során elsajátított idegen nyelvi kifejezések használata a gyakorlatban.	0	2	Az ételkészítés munkafolyamatai közben a idegen nyelvi kifejezések pontos jegyzetelése és jelentésük értelmezése. Csoportos munkafolyamataiban oldható meg a feladat, jegyzeteléssel. A felkészítő útmutatásai alapján.
Az elkészítési technológiák idő és hőmérséklet mérése gyakorlatban	Alapanyag és technológia helyes megválasztásának alapelvei az ételkészítés során.	0	5	Az alapanyagokhoz kapcsolódó technológiákat úgy kell megválasztani, hogy a vizsga-időbe, beleférjenek. A befejező műveletek a tudatos, precíz ismeretek elsajátításának a szintje, kifejezetten egyéni munkafolyamataiban történő végzéssel.

Kiegészítők és tálalás	Modern ötletes díszasztal bemutatása a finger-food tálalási szempontok szerint a gyakorlatban.	0	2	Tanulmányozva a finger-food tálalási eszközöket és módszereket és szabályokat. Előnyt jelent mestermunkájának rajzban megvalósuló tervezése. A térlátás, a kreativitás, az arányok, a pontos méretek beállítása, szakszerű és esztétikus tálra rendezés alkalmazása, amelyet egyéni munkaforban kell elvégezni.
Munkaterv (itiner) készítése	A gyakorlati munkafolyamatok sorrendbe rendszerezett írásos anyagának elkészítése.	0	1	A felkészítés gyakorlati munkafázisairól írásban munkatervet készít a munkaszervezés helyes folyamatairól.
Menüsor elkészítése és tálalás főpróba	Mester munkájának elkészítése, tálalással a gyakorlatban változások javítása.	0	9	A gyakorlati felkészítés végén, egy adott napon a finger-food menüsor lefőzése és tálalása vizsgahelyzetben
Menüsor véglegesítése	A munkafolyamatokban és a menüsorban az esetleges vál A teljes finger-food	0	1	Menüsor elemeiben technológiai és munkafolyamatok javítása, itiner időrendi igazítása javasolt.

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A felsorolt tematikai egységek, munkafolyamatok után a termékek textúra, íz, illat, tálalási összhangvizsgálata elengedhetetlen az elvárt eredményekhez. A főpróba alkalmával a vizsgabizottság tagjai is elmondhatják véleményüket a kimeneti szempontrendszer alapján.
--	--

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak,	Mester felkészítő anyag MKIK., Paul Bocuse Intézet: A főzés magasiskolája (2017. – Geopen Kiadó) Molekuláris gasztronómia A-tól Z-ig-Hervé This (2011. Akadémia kiadó)
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	A jövőben nagy hangsúlyt fektetünk a gyakorlat orientált elmélet módszertani képzésre . A vizuális eszközökkel bemutatott, technológiai folyamatokon keresztül a speciális gyakorlati tevékenység egyszerűbb érthetőbb bemutatása.

6.4. Ételkészítés II. tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Ötfogásos Mester menüsor
A tananyagegység célja	Olyan mester menüsor elkészítése mely napjaink elvárt gasztronómiai kihívását érvényesíti, és egyben tükrözi a mesterben rejlő fantázia megvalósítását, akár nagy létszámú rendezvényre is.
A tananyagegység óraszám	66 óra

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
A'la Carte és rendezvényi, (catering), külső kitelepülésekre, étlapokat, menüket, menüsorokat, menükártyákat, gyártmánylapokat, szerződéseket tervez, ír, nyomtat, informatikai eszközök használatával. Ezeket ajánlja és ki-ajánlja, így népszerűsíti, reklámozza termékeit. A gyakorlatban elsajátított ételeit kreatív ötletekkel készíti el és tálalja, akár nagy létszámú rendezvényeire is. Képes az új alapanyagok és technológiák felé hajlani és munkája során alkalmazni ezeket.	Tudja az étlap és menükártya szerkesztés szabályait. Tudja és alkalmazza a vonatkozó előírásokat. Ismeri az informatikai eszközöket és szoftvereket ezeket használni is tudja. Szókincse beszédké-szsége jól érthető sza-batos szakmai lesz. A munkafolyamatait összehangolja az ételkészítés során.	Igényes és áttekinthető munkát kíván önmagától. Ügyfeleit pontosan és korrekt módon tájékoztatja a szolgál-tatásairól. Törekszik a magyar és nemzetközi gasztronómiában is a megújulásra és ennek honosítására. A világhálón szakmai tartalmakat kifejezéseket keres, használ, al-kalmaz és pontos helyén használja. Rajzban megtervezi ételeit, ételsorait. Elsajátítja ezek mod-ern tálalási formáit.	Felelősséget vállal a meg-beszéltekre és leírtakra. Munkája során mindig pontos és meg-bízható. Szakmailag segítő kész, megnyerő modort alkalmaz. Ki-ajánlásait a modern gasztronómia jegyében végzi. Az üzleti protokoll szabályai szerint viselkedik. Az üzleti és saját érdekei mentén tár-gyal és szervezi meg munkafol-yamatait, szem előtt tartva kollégái munka kapacitását.
Napjaink gasztronómiai követelménye szerint alkal-mazza a borok és ételek pár-osítását. Magas színvonalon szervezi és bonyolítja ezzel kapcsolatos rendezvényeit (borvacsoráit).	A kiválasztásnál figye-lembe veszi a magyar és nemzetközi borré-giók, borászok kínála-tait, és ehhez a táj-jellegű, hagyományos és modern alapanyagokat, ételeket választ és ké-szít el.	Lehetőség szerint a sommelier vagy bo-rász kollégával dol-gozik együtt és kéri ki tanácsait. Előterbe helyezi a hazai borvál-ogatásokat és ezekhez készíti ételeit, vagy fordítva.	Jó kapcsolatot ápol a beszállítói körrel és vendégeivel. Magabizto-san választ és dönt. Csatatban gondolkodik és dolgozik. Felelős-séget vállal munkájára és elké-szített ételeire.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység java-solt elméleti óraszám	A tematikai egység java-solt gya-korlati óraszám	A tematikai egység mód-szerei és munkaformái

Ötfogásos mester menüsor összeállítása, borajánlással	Ötfogásos menüsor megtervezése a képzési és kimeneti követelmények szerint.	0	2	A gyakorlati felkészítési órák előtt egy kész elképzelt menüsor tervének elkészítése. Amely egyúttal szint felmérés lehetősége a felkészítő részére, és a feladat végzése egyéni munkaformában történik.
Hideg előétel alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása	Alapanyagok és kiegészítők, (köret, mártások, saláta), párosításai, modern ételkészítési technológiák megválasztása és elkészítés a gyakorlatban, tálalás	0	4	A mestermunkának tükröznie kell a különböző alapanyagok és technológiák alapos ismeretét. Bemutató foglalkozás az oktató részéről, új ismeretek és a korábban tanultak összekapcsolásával. Csoportos munkaforma alkalmazásával.
Leves alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása	A kiöntőben elhelyezett leveshez, épített levesbetétet kínálunk, ami legalább három alapanyagot vagy egy alapanyagot, de három textúrát tartalmaz	0	3	Az alapanyagokhoz kapcsolódó technológiákat úgy kell megválasztani, hogy a vizsga-időbe, beleférjenek. Az állagok, tálalási módok kiválasztásában is törekedni kell a vendég előtt történő befejező műveletek megvalósíthatóságára. Műveletek végzése egyéni munkaformában.
Meleg előétel alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása	Alapanyag és technológia helyes megválasztásának alapelvei az ételkészítés során.	0	15	Koncentráció teremtés, visszacsatolás az előző tematikai egységekhez. Kiemelve a technológiák helyes megválasztását. Lehetőleg egyénre szabott munkaformában. Az alapanyagokhoz kapcsolódó technológiákat úgy kell megválasztani, hogy a vizsga-időbe, beleférjenek.

Főétel alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása	A Fő alapanyaghoz legalább négy féle köretet és két kiegészítőt válasszunk, mártás legyen hangsúlyos.	0	18	Az alapanyagokhoz kapcsolódó technológiákat úgy kell megválasztani, hogy a vizsga-időbe, beleférjenek. Komplex fogás készítésének gyakorlása. A gyakorlás, alkalmazás, elmélyítés a tanulási folyamat segítségét szolgálja. A egyéni munka formát ajánlott választani ehhez.
Desszert alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása	Összetett tányérdesszert készítésénél az alkotó elemeknek legalább négy félének kell lenni.	0	15	Az alapanyagokhoz kapcsolódó technológiákat úgy kell megválasztani, hogy a vizsga-időbe, beleférjenek A mesterremek készítés legnagyobb kihívása. Az újtechnológiák és az aktuális régebbiek összevetése a befejező fogásban. A szakács és a cukrász szakmai tudás egyszerre történő bemutatása, a kreativitás előtérbe helyezésével. Kizárólag egyéni munkaforma alkalmazásával.
Idegen nyelvi szak kifejezések értelmezése, használata	A gyakorlati munka során elsajátított idegen nyelvi kifejezések használata a gyakorlati munka során..	0	1	Az idegen nyelvi kifejezések jelentéseiről jegyzetet készít. Csoportos munkában oldható meg a feladat. A felkészítő útmutatásával.

Ötfogásos menüsor elkészítése és tálalása, főpróba.	A teljes Ötfogásos mester munkájának elkészítése, tálalással a gyakorlatban.	0	8	A gyakorlati felkészítés végén, egy adott napon a finger-food menüsor lefőzése és tálalása vizsgahelyzetben. tanulás támogatása során építeni kell a hallgatók egyéni céljaira, szükségleteire és szakma iránti elkötelezettségére, a tanulócsoport sajátosságaira. A képzés során, nyugodt és biztonságos, az aktív tanulást támogató oktatási-képzési környezetet kell megteremteni. A főpróba a tapasztalatok összegzését segíti elő. Ekkor derül ki, hogy az a munkaterv, folyamatszervezés, amit a mesterjelölt a tevékenységet megelőzően felépített kiállja-e a gyakorlat próbáját. Az oktató útmutatásai alapján, ha szükséges még korrekciókkal segíthető a mestervizsga szint elérése.
---	--	---	---	--

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A felsorolt tematikai egységek, munkafolyamatok után a termékek textúra, íz, illat, tálalási összhangvizsgálata elengedhetetlen az elvárt eredményekhez. A főpróba alkalmával a vizsgabizottság tagjai is elmondhatják véleményüket a kimeneti szempontrendszer alapján
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Mester felkészítő anyag-MKIK., Paul Bocuse Intézet: A főzés magasiskolája (2017. Geopen Kiadó) Molekuláris gasztronómia A-tól Z-ig, Hervé This. (2011. Akadémia kiadó)

A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	A jövőben nagy hangsúlyt fektetünk a gyakorlatorientált elmélet módszertani mester képzésre . A vizuális eszközökkel bemutatott, technológiai folyamatokon keresztül a speciális gyakorlati tevékenység egyszerűbb érthetőbb bemutatására. A felkészítés megkezdésével már kész oktatói anyaggal kell rendelkeznie a tanárnak.	
A tananyagegység megnevezése	Vendéglátó tevékenység gyakorlása	

6.5 Vendéglátó tevékenység gyakorlása tananyagegység

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Olyan szakmailag elvárt elkészítést és értékelés megközelítéseket, módszereket alkalmaz, amelyek reagálnak az alkalmazott alapanyagok technológiai és korunk igényeire. Ezzel magasfokra emeli menüsorban szereplő ételei összetételét, és amelyek lehetővé teszik a az elvárt minőségi eredmények elérését.	Tudja és érti az alapanyag és a hozzátartozó (vagy választott) technológiai folyamatokat és ezek szakszerű leírásait, jegyzeteit megérti.	Használja és alkalmazza ételkészítésénél a különböző alapanyagokkal kapcsolatban a elvárt magasfokú technológiákat akár a molekuláris gasztronómia területein is.	Felismeri és tudja korrigálni munkafázisaiban hibáit. A tanultak és készségei alapján kis hibaforrással választja és dolgozza ki, a számára tökéletes munkafolyamatokat. Ezeket átgondolva kész tervek alapján hajtja végre, ügyelve a tökéletes kivitelezésre. Célja a tökéletes termék előállítása, különböző alapanyagokból, konyha technológiák alkalmazásával.

Catering nagylétszámú rendezvényeket a HACCP és GHP. Előírásai alapján szervezi és vezeti végig. Ezen belül élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos munkafolyamatait kész dokumentációval végzi.	A helyes higiéniai céloknak megfelelő ellenőrzési és értékelési módszereket és eszközöket választ vagy készít, amelyek alkalmasak a eredmények elérésének értékelésére. Ezek dokumentumait írásban vagy elektronikus formában vezeti munkája során a helyszínen.	Szervezői munkája során a szakmai tevékenység rendszeres ellenőrzésének eredményeit szakszerűen elemzi, értékelésüket rendszeresen felhasználja az élelmiszerbiztonság fejlesztési céljainak és feladatainak fejlesztésénél. Az értékelési módszerek alkalmazása során figyelembe veszi, azok várható hatását a hatékonyság fejlődésére.	Együttműködik az esetlegesen jelenlévő ellenőrző szervekkel, jó kapcsolatot alakít ki velük. Személyes jelenléte, magabiztos szakmai fellépése és tudása biztosítja a helyes higiéniai szabályok követelményének betartását.
---	--	--	--

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul.

A tananyagegység célja	Beható ismeretek elsajátítása a nyersanyagok összetevőit és kémiai összetételét illetően a különböző hőbehatásokra. Betartsa és betartassa munkája során, a saját szervezésű rendezvények és kitelepülések alatt az élelmiszer biztonsági és higiéniai szabályokat, előírásokat.
A tananyagegység óraszám	18 óra

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái

Élelmiszer ismeret	Laktóz mentes alapanyagok Glutén mentes alapanyagok Paleo alapanyagok Cukorpótló édesítő szerek Kötő és kocsonyásító anyagok. Tartósítási eljárások Érés és romlás Halak és puhatestűek Fehérjék tulajdonságai hőbehatásokra és savakra Habok és az espuma-(micellák tulajdonságai)	12	0	Átfogó ismertetése a gyakorlati vizsgakövetelményekben szereplő technológiáknak és a felhasznált alapanyag tulajdonságoknak. Az ismeret átadás IKT eszközökkel (PDF, ppt. képi, film, videóval) történik. A felkészítés befejeztével a hallgató saját menüsorában szereplő alapanyagok felépítésével és tulajdonságaival tisztában kell hogy legyen.
Élelmiszer biztonság és higiénia a vendéglátásban	Nagy létszámú catering és külső helyszínen megvalósuló rendezvényeken az élelmiszer biztonság és higiénia előírások és szabályok betartása. Szűkebb értelemben a dolgozókkal, gépekkel, berendezésekkel, ételekkel, hulladék tárolással kapcsolatos jó higiéniai gyakorlat (GHP.) és HACCP betartásának alapelvei és menete, dokumentációi.	6	0	Átfogó ismertetése a gyakorlati vizsgakövetelményekben szereplő ételkészítési technológiák és ételtárolási szabályok betartásának. Az ismeret átadás IKT eszközökkel (PDF, ppt. képi, film,) történik. A felkészítés befejeztével a hallgató saját menüsorában szereplő ételeinek élelmiszerbiztonsági felépítésével és szabályaival tisztában kell hogy legyen. A tanulás támogatása során építeni kell a hallgatók egyéni céljaira, szükségleteire és szakma iránti elkötelezettségére, a tanulócsoport sajátosságaira. A képzés során, nyugodt és biztonságos, az aktív tanulást támogató oktatási-képzési környezetet kell megteremteni.

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	Tananyag és példamagyarázat után házidolgozatként, online platformon történő összetett komplex feladatok többszöri megoldása értékeléssel.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Élelmiszer ismeret tankönyv, 2015-2018. Mkk. Élelmiszer-biztonság és higiénia a vendéglátásban, tankönyv, 2015-2018. Mkk.

41

A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Az IKT-vizuális eszközökkel bemutatott, technológiai folyamatokon keresztül a speciális gyakorlati tevékenység egyszerűbb érthetőbb bemutatására. A felkészítés megkezdésével már kész oktatói anyaggal kell rendelkeznie a felkészítő tanárnak.
--	--

7. Pedagógiai módszertan képzés szerkezete

- 7.1. Öröklődés – Fejlődés – Fejlesztés: a pedagógia háttere és lényege tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	A pedagógia háttere és lényege
A tananyagegység célja	A mesterjelölt szerezzen ismereteket a szakmai oktatás és nevelés módjairól, koncepcióiról, a személyiséget befolyásoló tényezőkről. Ismereteket szerez továbbá a családról, mint elsődleges szocializációs szinterről, a szocializáció további szintereiről, a szociális tanulásról.
A tananyagegység óraszám	3

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri az alapvető nevelési módszereket, meg tudja határozni, hogy egyes helyzetekben melyik nevelési módszer alkalmazása a leghatékosabb.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal a tanulói megfelelő neveléséért a szakmai oktatás során.
Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
Szakmai oktatás és nevelés	Normatív és értékrelatívista nevelési koncepciók, nevelési és fejlesztési célok.	0.5	1	- előadás - magyarázat - megbeszélés



				- kooperatív csoportmunka - egyéni és csoportos feladatmegoldás
A személyiség fejlődését befolyásoló tényezők	Biológiai öröklődés, korai évek- „minta” öröklődése, a társadalomba illeszkedés, a szocializáció, a család szerepe, szocializáció további színterei, a szociális tanulás, kultúra szerepe, nevelés szerepe a személyiség fejlődésben, fejlődéslélektani ismeretek.	0.5	1	- előadás - magyarázat - megbeszélés - kooperatív csoportmunka - egyéni és csoportos feladatmegoldás

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	Formatív értékelés: a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. Emellett önértékelés bekapcsolása a tanulási folyamatba.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	-

7.2. Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek
A tananyagegység célja	A mesterjelölt ismerje meg a különböző intelligenciákat, kiemelten az érzelmi intelligenciát, az érzelmi intelligencia területeit. Szerezzen ismeretet „Énkép” elméletekről, ismerje meg az önismeret elméleti alapjait, illetve gyakorlati feladatok mentén fejlődjön is az önismerete. A mesterjelölt képes legyen mások érzéseinek felismerésére, empátiás készsége, társas együttműködése fejlődjön és képes legyen a megtanult ismereteket és készségeket alkalmazni az oktatás folyamatában.
A tananyagegység óraszám	8

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Képes a másik helyzetének átérése. Empátiás képességét alkalmazza a diákjaival való oktatói munka során.	Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket. Kapcsolataiban alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés kommunikációs formáit.	Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális állapota felé nyitott, arra érzékenyen reagál.	Értő figyelemmel hangolódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez alkalmazkodva gyakorolja a másik álláspontjának megértését.

Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.
---	--	---	--

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
Az érzelmi intelligencia és az intelligenciaterületek	Intelligencia, intelligenciák, az érzelmi intelligencia és az érzelmek biológiája.	0.2	0,5	- előadás - magyarázat - kooperatív csoportmunka
Viszonyunk önmagunkkal	Önmagunk és mások tisztelete: az Énkép szerepe, Eric Berne Oké kerete, önismeret, önmagunk iránti tudatosság, „érzelmi-hegy”, önismeret és önszabályozás	0.4	2	- előadás - magyarázat - megbeszélés - kooperatív csoportmunka - egyéni és csoportos

41

	megjelenése az oktatás folyamatában.			feladatmegoldás
Viszonyunk másokkal	Mások érzéseinek felismerése, az empátia, társas együttműködés készségei és megjelenésük a szakmai oktatás folyamatában.	0.8	2.5	- előadás - magyarázat - megbeszélés - kooperatív csoportmunka - egyéni és csoportos feladatmegoldás
A serdülők és az érzelmi intelligencia	Serdülőkor biológiai jellemzői, idegrendszer átalakulása tinédzser korban, érzelmi intelligencia fejlődése.	0.3	0.5	- előadás - kooperatív csoportmunka
Az érzelmileg intelligens oktató	Carl R. Rogers elmélete a jó oktatóról.	0.3	0.5	- előadás - kooperatív csoportmunka

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése a gyakorlati feladatok megoldása során, a tanulási eredmények további mérése a képzésben résztvevő által tartott kiselőadás és feladatlap megoldása módszerekkel. Értékelés tekintetében formatív értékelést alkalmazunk, konstruktív visszajelzés a résztvevő számára, önreflexió.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	

7.3. Pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában
A tananyagegység célja	A mesterjelöltek ismerjék meg az oktatás folyamatát, szerkezeti elemeit, az információfeldolgozás elemeit, a motivációt. Szerezzenek ismereteket a pedagógiai értékelés módszereiről, adaptív gyakorlatsszervezésről. A mesterjelöltek szerezzenek tudást a szakképzés folyamatában a szakmaszocializáció folyamatáról és a szervezeti kultúráról. Ismerjék meg a kompetencia típusait, tudják értelmezni a SNI fogalmát, ismerjék meg a SNI tanulóakra vonatkozó oktatási és vizsga feltételeket.
A tananyagegység óraszám	3

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Együttműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlat fókuszált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit.	A társintézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri a egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	Elfogadó a töle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe veszi az egyéni bánásmód követelményei.	Az eltérő viselkedés-és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében minden feltételt biztosít.
Ellenőrzési és értékelési kompetenciáján belül alakít ki pozitív, megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés legfontosabb módjait, eszközeit, és képes alkalmazni ezeket az oktató munkája során.	Törekszik a szummatív mellett a formatív értékelési mód előnyben részesítésére.	A tanulók hatékony ismeretelsajátítása érdekében visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt	A tematikai egység javasolt	A tematikai egység módszerei és
-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------------------

		elméleti óraszám	gyakorlati óraszám	munkaformái
Az oktatás és gyakorlati képzés elvei és folyamata	Az oktatás folyamat és szerkezeti elemei, a tanulás folyamata, megerősítés és értékelés, motiváció és motiválás, adaptív gyakorlatsszervezés.	0.2	0.5	- előadás - magyarázat - egyéni és csoportos feladatmegoldás
Szakmaszocializáció és szervezeti kultúra a szakképzés folyamatában	Szakmaszocializáció folyamata, a szervezeti kultúra.	0.4	0.5	- előadás - magyarázat - egyéni és csoportos feladatmegoldás
Kompetenciák	A kompetencia fogalma, általános jellemzői, a kompetenciák típusai.	0.2	0.5	- előadás - magyarázat - egyéni és csoportos feladatmegoldás
Sajátos nevelési igényű tanulók a szakképzésben	SNI fogalom értelmezése, SNI tanulók a szakképzésben.	0.2	0.5	- előadás - magyarázat - egyéni és csoportos feladatmegoldás

A tananyagsegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése a gyakorlati feladatok megoldása során. Értékelés tekintetében formatív értékelés, konstruktív visszajelzés a résztvevő számára, önreflexió,
A tananyagsegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
A tananyagsegység megvalósításához	



kapcsolódó egyéb speciális feltételek	
--	--

7.4. Szakmai gyakorlati képzés folyamata tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Szakmai gyakorlati képzés folyamata
A tananyagegység célja	A mesterjelöltek ismerjék meg szakmai gyakorlati képzés elveit, a gyakorlat vezető és a tanuló szerepét. Szerezzenek tudást a korai iskolaelhagyás okairól, jellemzőiről. Ismerjék meg a gyakorlatvezetői tevékenység tervezésének menetét, a gyakorlatvezető modell szerepét. A mesterjelöltek ismerjék meg a „Pygmalion effektus” jellemzőit, az alapvető nevelési módszereket.
A tananyagegység óraszám	4

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul



Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Együttműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlat fókuszált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit.	A társ intézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába.	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés lépéseit, folyamatát, elveit.	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önelenőrzés és önreflexió által változtatja a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja.
Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri az alapvető nevelési metódusokat, megtudja határozni, hogy egyes helyzetekben melyik nevelési módszer alkalmazása a leghatékonyabb.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás során.
Oktatói munkájában a dokumentációs feladatokat, adminisztrációs kötelezettségének megfelelően, pontosan	A mesterjelölt ismeri a rá vonatkozó dokumentációs feladatokat, azok elké-	A gyakorlati oktató szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek	A gyakorlati oktató vezeti a szükséges dokumentációkat, az adminisztrációs

21

készíti el.	szítésének időke- reteit, meghatározóit.	tartja az adminiszt- ráció pontos ter- vezését és vezetését is.	feladatok pontos el- végzéséért fe- lelősséget vállal.
-------------	---	--	--

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi ele- mei	A temat- ikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egy- ség módszerei és munkaformái
Szakmai gyakorlati képzés elvei és fol- yamata	A szakmai gyakorlat me- ghatározása, a szakmai gyakorlat rendszere, funkciói az intézmény és a munkaerőpiac kapcsolatában, a gyakorlati képzés elvei és fol- yamata, a gyakorlatvezető és a tanuló szerepe a gyakorlat folyam- atában, a korai iskolaelhagyás definíciója, okai.	0.2	1	- előadás - magyarázat - egyéni és csopor- tos feladatmegoldás
A gyakorlatvezetői tevékenység ter- vezése, a tevéken- ységhez tartozó ké- peségek.	A gyakorlatvezetői tevékenység tervezése, a dokumentáció je- lentősége a gyakorlattervezés fol- yamatában, a gyakorlatvezetői tevékenységhez szükséges képes- ségek.	0.3	1	- előadás - magyarázat - kooperatív csoport munka - egyéni és csopor- tos feladatmegoldás
A gyakorlatvezető nevelési stílusa mód- szerei	A gyakorlatvezető modellszerepe, személyisége, „pygmalion effektus”, alapvető nevelési mód- szerek, nevelési módszerek típu- sai.	0.5	1	- előadás - magyarázat - kooperatív csoportmunka

				- egyéni és csoportos feladatmegoldás
--	--	--	--	---------------------------------------

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése a gyakorlati feladatok megoldása során. Értékelés tekintetében formatív értékelés, konstruktív visszajelzés a résztvevő számára, önreflexió,
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	-

7.5. Kommunikációs alapismeretek tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Kommunikációs alapismeretek
A tananyagegység célja	A mesterjelöltek ismerjék meg az érzelmileg intelligens kommunikáció jellemzőit, szereplőit, érdekeket és pozíciókat a szakmai gyakorlat folyamatában. Szerezzenek ismereteket a Gordoni hatékony, erőszakmentes kommunikáció módszertanáról, tudják alkalmazni az értő figyelem metodikáját. Képesek legyenek hatékonyan kommunikálni a gyakorlati oktatás folyamat során.
A tananyagegység óraszám	4

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
A gyakorlati oktató munkájában együttműködő kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során.	Ismeri az együttműködő kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzethez illő alkalmazására.	Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	Társas kapcsolataiban betartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs gáttal teli kommunikációt kerüli.
Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az odaillő, adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
Érzelmileg intelligens kommunikáció	A kommunikáció szereplői a szakmai gyakorlatvégzésen. A hatékony kommunikáció módszertana Gordon szerint. Az értő figyelem eszközei.	1	3	- előadás - magyarázat - tanulói kiselőadás - szemléltetés - projekt módszer

				- kooperatív tanulás - egyéni és csoportos feladatmegoldás
--	--	--	--	---

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése a gyakorlati feladatok megoldása során, a tanulási eredmények további mérése a képzésben résztvevő által tartott kiselőadás és feladatlap megoldása módszerekkel. Értékelés tekintetében formatív értékelés, konstruktív visszajelzés a résztvevő számára, önreflexió.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	-

7.6. Konfliktusok és kezelésük tananyagegység



A tananyagegység megnevezése	Konfliktusok és kezelésük
A tananyagegység célja	A mesterjelöltek ismerjék meg a konfliktusok alapjait, a konfliktusokra adott testi reakciókat, a konfliktusokhoz való hozzáállási módokat, konfliktuskezelő stratégiákat. További cél, hogy a mesterjelöltek legyenek képesek a konfliktusok felismerésére és adekvát kezelésére oktatás folyamataiban.
A tananyagegység óraszáma	4

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	Törekszik a fenálló problémák sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő kommunikációs- és viselkedésmód kiválasztására.	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.

41

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
Konfliktuskezelési technikák	A konfliktusokra történő testi reakciók. Amiért haragszunk: a konfliktusok alapjai. A konfliktusokhoz való hozzáállásunk, konfliktusmegoldó technikák.	1	3	- előadás - magyarázat - tanulói kiselőadás - szemléltetés - projektmódszer - kooperatív tanulás - egyéni és csoportos feladatmegoldás

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése a gyakorlati feladatok megoldása során, a tanulási eredmények további mérése a képzésben résztvevő által tartott kiselőadás és feladatlap megoldása módszerekkel. Értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára, önreflexió.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	-

7.7. Generációk kora tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Generációk kora
A tananyagegység célja	A mesterjelöltek ismerjék meg a generációkat, a generációk jellemzőit, kiemelten a Z generációra. További cél, hogy a mesterjelöltek vájjanak érzékenyebbé a Z generációt érintő jellemzők vonatkozásában, és a megtanultakat tudják alkalmaznia gyakorlati oktatói munka során.
A tananyagegység óraszám	6

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Alkalmazza a generációkról megtanult ismereteit az oktató munkája során.	Megérti a generációs különbségeket, azok jellemzőit, és a diákjai beilleszkedésének elősegítése érdekében bemutatja munkatársainak ismereteit a gyakorlat során.	Elfogadja a generációs különbségeket, és megbecsüli a generációs jellemzőkből adódó erőforrásokat.	A generációs ismeretek birtokában irányítja az oktatói munkát.
Alkalmazza a Z generációról megtanult tudását a tanulói motiválása során.	Ismeri a generációs különbségekből adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit, felismeri a megfelelő motivációs módszereket.	Igénye van rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és lehetőség szerint figyelembe vegye azokat az oktatói munkája során.	A gyakorlati oktató munkája során felelősséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
A generációk kora	A generációk (Építők, Babyboom, X, Y, Z, Alfa) jellemzői.			- előadás - magyarázat

		1	5	- tanulói kiselőadás - szemléltetés - projekt módszer - kooperatív tanulás - egyéni és csoportos feladatmegoldás
--	--	---	---	--

A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése a gyakorlati feladatok megoldása során, a tanulási eredmények további mérése tanulói kiselőadás és feladatlap megoldása módszerekkel. Értékelés tekintetében formatív értékelés, konstruktív visszajelzés a résztvevő számára, önreflexió.
A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
A tananyag egység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	-

7.8. Kamarai adminisztrációs ismeretek tananyag egység

A tananyagegység megnevezése	Kamarai adminisztrációs ismeretek
A tananyagegység célja	A mesterjelöltek ismerjék meg a szakképzés struktúráját, fogalmait, valamint a duális képzőhelyé válás lépéseit és feltételeit. Szerezzenek ismereteket a tanulók szakmai oktatásának feltételeiről, foglalkoztatásukkal összefüggő jogokról és kötelezettségekről. További cél, hogy a jogszabályban foglaltaknak megfelelően vezessék és adminisztrálják a szakképzési dokumentumokat.
A tananyagegység óraszám	8

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Oktatói munkája során integrálja a szakképzés alapfogalmait és elveit.	Ismeri a szakképzés struktúráját és a képzés folytatásához szükséges kötelezően alkalmazandó dokumentumokat.	Munkája során képviseli a szakképzés elveit, és megvalósítja az oktatás képzési követelményeknek megfelelő lebonyolítását.	Felelősséget vállal a képzés során a szakképzés alapelveinek betartására és betartatására.
Értelmezi és megvalósítja a képzőhelyé válás lépéseit és jogszabályi előírásait.	Ismeri a képzőhelyé válás folyamatát a személyi és tárgyi feltételekre vonatkozó követelményeket.	Munkája során szem előtt tartja a duális képzőhelyre vonatkozó előírásokat.	Betartja és betartatja az előírásokat, korrigálja saját, vagy mások hibáit.
A gyakorlatban alkalmazza a tanuló foglalkoztatásának feltételeit érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a duális szakmai képzésben a jogok és kötelezettségek fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és megismertetése iránt.	Felelősséget vállal a duális szakmai képzés során a jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.
Vezeti a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	Felelősséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.

Napra készen vezeti és adminisztrálja a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés) folyamatát, szüneteltetését, megszűnését, megszüntetését.	Ismeri és alkalmazza a szakképzési munkaszerződéssel (kifutó jelleggel tanulószerveződéssel) kapcsolatos tartalmi követelményeket és jogszabályi előírásokat.	Rendszeresen nyomon követi a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés) tartalmi megfeleltetését, felülvizsgálja és aktualizálja az adatokat.	Felelősséget vállal a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés) gondozásáért.
---	---	--	---

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
A gyakorlati képzést befolyásoló jogszabályi háttér.	Az irányadó jogszabályok és alapfogalmak. A szakképzés struktúrája, alapfogalmai és alapelvei.	2	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés
A duális képzőhelyé válás lépései a tanuló foglalkoztatásának feltételei.	A gyakorlati képzés folyamata, megkezdésének feltételei. Nyilvántartásba vételi eljárás és ellenőrzés folyamatai és vizsgált dokumentumai.	2	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés

A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi kritériumok.	A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés), szakképzési előszerződés megkötésének feltételei. Tartalmi elvárások, jogok és kötelezettségek.	2	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés
A tanulói juttatások és azok dokumentálása.	A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés) a foglalkoztatott tanuló juttatásai. A munka- és pihenőidő szabályai, dokumentálása és tanulói hiányzás kezelése.	1	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés
A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés) kezelése, adminisztrálása.	A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerveződés) szüneteltetése, megszűnése és felmondásának lehetőségei.	1	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	Tematikai egységenkénti összegző, ellenőrző kérdések alkalmazása. Formatív értékelés.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	-
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	-

8. A vállalkozásvezetés képzési szerkezete

8.1. Jogi ismeretek tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Jogi ismeretek
A tananyagegység célja	A jogi ismeretek tananyag egység célja, hogy naprakész ismeretek elsajátításával a mesterjelöltek a vállalkozások sikeres vezetéséhez szükséges alapvető jogi ismereteket birtokában képesek legyenek a jogkövetkezményekkel járó döntéseket megfelelően előkészíteni és megalapozott döntéseket hozni. Cél, hogy a jelöltek a hatályos jogrendszerre vonatkozó ismereteiket legyenek képesek a gyakorlatban megfelelően alkalmazni, továbbá legyenek tisztában azzal, mikor kell magasabb szintű jogi szakértelmet a döntéseikhez bevonniuk.
A tananyagegység óraszám	12 óra

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Ellátja a vállalkozás alapításával, működtetésével kapcsolatos feladatokat, intézi a működési engedélyek beszerzését.	Ismeri az egyes vállalkozási formák közötti különbséget, azok alapítási és esetleges változásbejegyzési folyamatait.	Belátja a vállalkozás működtetésének jogi előírásainak fontosságát. Együttműködik a különféle hivatalok szakembereivel.	Szakmai segítség igénybevételével irányítja a vállalkozás alapításával, működtetésével kapcsolatos feladatokat.
Képes a vállalkozása fenntartható működtetésére, előrelátó módon, a jogi és társadalmi környezet elvárásai szerint folyamatosan tervezi a tevékenységét, ellenőrzi a tevékenysége megfelelőségét, a szükséges korrekciókat elvégzi.	Ismeri a rá vonatkozó jogszabályi környezet változásait, tisztában van vállalkozása folyamataival, tudja, mikor, milyen követelmények vonatkoznak rá.	Folyamatosan figyelemmel kíséri a vállalkozást érintő változásokat, igényes és naprakész ismereteket akar szerezni minden, a vállalkozását és a vállalkozásában zajló folyamatokat érintő kérdésben.	Tudja, hogy tevékenysége befolyásolja a saját, a közvetlen környezete és a hazája jövőjét. Érti, hogy a vállalkozás hosszú távra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.
Jogi felügyelettel működési körében szerződéseket köt, ellenőriz, szükség esetén módosít, ill. jognyilatkozatokat tesz.	Ismeri a rá vonatkozó egyes szerződések alapvető alaki és tartalmi követelményeit. Tisztában van a szerződéskötés, módosítás, megszüntetés, ill. nyilatkozattétel alapvető szabályaival.	Felismeri és igényli a speciális jogi szaktudás igénybevételét. Figyelemmel kíséri a vállalkozása életét befolyásoló jogszabályi környezetet.	Betartja és betartatja a kötelemből (szerződésekből) fakadó kötelezettségeket, jogait pedig érvényesíti. Felelősséggel köt szerződéseket.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út



A tananyag- egység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi ele- mei	A tematikai egység java- solt elméleti óraszám	A temat- ikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
Jogi alapismeretek	Alapvető fogalmak (Jog, jogrendszer jogforrás, érvényesség, hatályosság, Alaptörvény, jogforrási hierarchia)	2	0	Interaktív előadás
Vállalkozási is- meretek	Vállalkozások jellemzői, személyi feltételei. Egyéni és társasvállalkozásokra vonatkozó fontosabb fogalmak és szabályok. Gazdasági társaságok (Kkt., Bt., Kft, Rt.) Gazdasági társaságok alapítása és megszüntetése. A gazdasági kamarák fogalma, szerepe, feladat- és hatáskörei.	2	1	Interaktív előadás – gyakorlati órán esetfeldolgozással (pl. Alapíts vállalkozást!, Szüntess meg vállalkozást!)
Szerződések megkötésének alapvető szabályai	A kötelmi jog alapjai, szerződéskötés, előszerződés, szerződés teljesítése, érvénytelenség, megszűnés, szerződésszegés, foglaló, hitelszerződés, zálogjog, a felek szerződési felelőssége.	2	2	Interaktív előadás – gyakorlati órán esetfeldolgozással (pl. Írj adásvételi szerződést!)
A munka világához kapcsolódó alapvető szabályozások	A Munka Törvénykönyve, a munkajog alanyai, munkaszerződés, munkaköri leírás, próbaidő, a munka díjazása, munkavállalói és munkáltatói jogok és kötelezettségek, munkaviszony létesítése, megszüntetése, kapcsolódó kártérítési felelősségi rendszer főbb szabályai, szakszervezetek, kollektív szerződés	2	1	Interaktív előadás, gyakorlati órán esetfeldolgozással (pl. Írj munkaszerződést, munkaköri leírást!)

A tananyag-egység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok

A mesterjelölt készítsen legalább egy, legfeljebb három gépelt oldalból álló beadandó dolgozatot, amelyben a tanultak alapján bemutatja az alapító okiratot, munkaszerződések főbb pontjait, a jellemző szerződéseket saját vállalkozásán, munkahelyén keresztül.

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Vállalkozásvezetési Ismeretek - Mesterképzésre felkészítő tankönyv
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Irányított felkészülés körében: Legalább egy olyan eredeti, vagy a nyilvános dokumentumról készített másolat - a személyes adatok és esetleges üzleti titkok eltakarása mellett – a képzésen történő bemutatása az oktatónak. (pl. alapító okirat, cégkivonat, munkaszerződés, szerződések stb.)

8.2. Marketing ismeretek tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Marketing ismeretek
A tananyagegység célja	A marketing ismeretek tananyag egység célja, hogy megfelelő szintű, elsősorban gyakorlatorientált, azonnal hasznosítható marketing ismeretanyaggal lássa el a mesterjelölteket, amely hozzá tud járulni az általa alapítandó vállalkozás sikeres működéséhez, vagy munkavállalóként legyen képes arra, hogy átlássa a vállalkozás marketingtevékenységének működését és jellemzőit.
A tananyagegység óraszám	6 óra

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Főbb vonalakban meghatározza a marketing mix elemeit, a vállalkozása marketing-tevékenységét menedzseli. Hatékony marketinggel többletbevételt ér el, feleslegesen nem költ marketingre.	Ismeri a marketing mix elemeit, azokat felismeri a saját vállalkozása, munkahelye kapcsán, alkalmazza a marketing mix elemeit a saját feladatköre, valamint hozzá beosztott munkavállalók, tanulók feladatellátása során.	Törekszik a vállalkozás marketing tevékenységét átfogóan szemlélni, hatni rá a saját maga területén is.	Kreatívan dolgozik együtt a marketing területen tevékenykedő munkatársakkal, külső vállalkozásokkal.
PR- és kommunikációs tevékenységet végez, feltérképezi a versenytársait, azok tevékenységét. Meghatározza a PR és kommunikáció ill. versenytárselemzés ideális módját és költségét.	Átlátja a PR- és kommunikációs területeket a saját vállalkozása, munkahelye és a versenytársak kapcsán. Megnevezi és azonosítja az egyes kommunikációs tevékenységeket.	Szem előtt tartja a PR- és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása bevezet és alkalmaz. Nyitott az újdonságokra, reagál a versenytársak kihívásaira.	Új megoldásokat kezdeményez, következetesen végzi a vállalkozás PR- és kommunikációs tevékenységének megfelelő részét. Beosztott munkatársainak ilyen irányú feladatait koordinálja és a végrehajtását ellenőrzi.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
Marketing alapismeretek	Szükséglet, igény, kereslet, kínálat, piac	1	1	Interaktív előadás



Marketing mix	Termékpolitika (termékéletgörbe, szolgáltatások), Árpolitika, Értékesítési politika, Piacbefolyásolás	2	2	Interaktív-előadás, a gyakorlati részen: konkrét esetek bemutatása, szemléltetés (pl. reklámfilmek, arculati elemek, reklámtárgyak stb.)
---------------	---	---	---	--

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A mesterjelölt készítsen egy gépelt oldalból álló beadandó dolgozatot, amelyben a tanultak alapján bemutatja a marketing mix gyakorlatban is használt elemeit a saját vállalkozásán, munkahelyén keresztül.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Vállalkozásvezetési Ismeretek -Mesterképzésre felkészítő tankönyv
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Irányított felkészülés körében: Legalább egy olyan eredeti, vagy a nyilvános dokumentumról készített másolat bemutatása a képzés során az oktatónak, amely a marketing mix valamely eleméhez kapcsolódik. (pl. arculati elemekkel ellátott céges levélpapír, hivatalos árlista, DM levél stb.)

8.3. Adó- TB- pénzügyi-számviteli ismeretek tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	Adó- TB-pénzügyi-számviteli ismeretek
A tananyagegység célja	Az Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek tananyag egység célja, hogy a mesterjelölt ismerje meg a gazdaság működési elveit, az alapvető közteherviselési, adó- társadalombiztosítási és pénzügyi szabályokat, feladatköréhez kapcsolódóan. Cél, hogy az ismereteit hatékonyan alkalmazza a gyakorlatban. Legyen képes a mesterjelölt az adótervezésre és legyen tisztában a tisztességes adófizetés kötelezettségével.
A tananyagegység óraszám	12 óra

A képzés során megszerezhető kompetenciák, tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul

Képesség	Tudás	Attitűd	Autonómia-felelősség
Részt vesz az éves beszámoló, elkészítésében, együttműködik a beszámolót készítő szakemberekkel.	Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidejével, jogi jelentőségével.	Igényli a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok bemutatását. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.	Vezetői utasítással, a szakterületére kiterjedő módon adatokat, információkat szolgáltat a vállalkozás éves beszámolójának összeállításához.
Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonyaltokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevalási gyakoriságát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózói magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	Felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgáltatást.

Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét.	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzintézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásban. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézéssel járó feladatokat.
--	--	---	---

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és munkaformái
Vállalkozások vagyona és finanszírozása	A vállalkozások eszközei, forrásai, finanszírozási ismeretek, hitelek, kölcsönök, pályázatok. Az üzleti terv felépítése.	2	1	Interaktív előadás – a gyakorlati órán egy üzleti terv, vagy hitelkérelem, vagy pályázati anyag áttekintése
Államháztartás felépítése és működése	Az államháztartás fogalma, alrendszerei. Központi költségvetés, helyi adók.	1	0	Interaktív előadás
Közteherviselés	Adózási alapfogalmak, adókö-	3	2	Interaktív előadás – a gyakorlati órán

	telezettség tartalma, főbb adónemek: általános forgalmi adó, személyi jövedelemadó, társasági adó, kisvállalati adó, kisadózó vállalkozások tételes adója, bevallási gyakoriságuk, határidők, főbb tartalmi elemei			egy-egy adónem bevallási példájának áttekintése, megbeszélése.
Számviteli kötelezettségek	Számviteli törvényen keresztül az éves beszámoló részei (mérleg, eredménykimutatás, kiegészítő melléklet), bizonylat fogalma, szigorú számadású bizonylatok kezelése, nyilvántartása, számla és nyugta kötelező formai és tartalmi elemei. Elektronikus számlázás és bevallás.	2	1	Interaktív előadás – a gyakorlati órán egy éves beszámoló áttekintése, számlázás a gyakorlatban.

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok	A mesterjelölt készítsen egy legalább egy, legfeljebb három gépelt oldalból álló beadandó dolgozatot, amelyben a tanultak alapján bemutatja a beszámoló (mérleg, eredménykimutatás, kiegészítő melléklet) elemeit, egy általa kiválasztott adónem adóbevallását, dolgozói bérszámfejtéssel kapcsolatos dokumentumokat a saját vállalkozásán, munkahelyén keresztül.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak	Vállalkozásvezetési Ismeretek - Mesterképzésre felkészítő tankönyv
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Irányított felkészülés körében: Legalább egy olyan eredeti, vagy a nyilvános dokumentumról készített másolat bemutatása a képzés során az oktatónak, amely a tananyagegységhez kapcsolódik (pl. mérleg, eredménykimutatás, kiegészítő melléklet, adóbevallás, bérszámfejtési dokumentumok, leltárívek, jegyzőkönyvek stb.)

9. A mesterképzés megvalósításának személyi feltételei

41

Tananyagegység megnevezése	Az oktató elvárt képesítése, szakmai, oktatói gyakorlata	
	Elméleti oktató	Gyakorlati oktató
Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása -Gazdasági számítások	-Vendéglátó gazdasági szaktanár (BA), szakmai felsőfokú végzettséggel 10 év tevőleges gyakorlattal ----- -Közgazdász tanár, vagy vendéglátó (BA) szakmai felsőfokú végzettséggel 10 év tevőleges gyakorlattal	-----
Vendéglátó tevékenység gyakorlása -Élelmiszer ismeret -Élelmiszer biztonság és higiéniai a vendéglátásban	-Áruismeret –és HACCP szakértő vagy -Élelmiszeripari mérnök tanár	-----
Szakmai idegen nyelvi kifejezések értelmezése		Szakirányú érettségi és szakács-mestervizsga vagy mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása. Csak aki aktívan a versenyszférában, dogozik és ezt igazolja. Önéletrajz leadása a szervező területi kamarának.
Ételkészítés I.		Szakirányú érettségi és szakács-mestervizsga vagy mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása. Csak aki aktívan a versenyszférában, dolgozik és ezt igazolja. Önéletrajz leadása a szervező területi kamarának.
Ételkészítés II.	-----	Szakirányú érettségi és szakács-mestervizsga vagy mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása. Csak aki aktívan a versenyszférában, dolgozik és ezt igazolja. Önéletrajz leadása a szervező területi kamarának.
Öröklődés – Fejlődés – Fejlesztés: A pedagógia háttere és lényege	Felsőfokú humán szakterületen szerzett (pedagógiai, szociális stb.) diploma	Felsőfokú diploma, minimum 3 éves tréneri gyakorlat

Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek.	Felsőfokú humán szakterületen szerzett (pedagógiai, szociális stb.) diploma	Felsőfokú diploma, minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában	Felsőfokú humán szakterületen szerzett (pedagógiai, szociális stb.) diploma	Felsőfokú diploma, minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Szakmai gyakorlati képzés folyamata, gyakorlatvezetői tevékenység szervezése	Felsőfokú humán szakterületen szerzett (pedagógiai, szociális stb.) diploma	Felsőfokú diploma, minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Kommunikációs alapismeretek	Felsőfokú humán szakterületen szerzett (pedagógiai, szociális stb.) diploma	Felsőfokú diploma, minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Konfliktusok és kezelésük	Felsőfokú humán szakterületen szerzett (pedagógiai, szociális stb.) diploma	Felsőfokú diploma, minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Generációk kora	Felsőfokú humán szakterületen szerzett (pedagógiai, szociális stb.) diploma	Felsőfokú diploma, minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Kamarai adminisztrációs ismeretek	Felsőfokú végzettség, és legalább 2 év területi kamaránál képzőhelyellenőrzési referens, duális képzési tanácsadó vagy tanulószervező tanácsadó vagy stratégiai koordinátori (szakképzési vezetői) munkakörben szerzett munkatapasztalat	---
Jogi ismeretek	jogász	jogász
Marketing ismeretek	közgazdász, közgazdász-tanár	közgazdász, közgazdász-tanár

41

Adó- TB- pénzügyi-számviteli ismeretek	közgazdász, közgazdász-tanár, mérlegképes könyvelő, továbbá az alábbiak közül legalább egy megléte: - adótanácsadói oklevél, adószakértői oklevél, könyvvizsgálói oklevél	közgazdász, közgazdász-tanár, mérlegképes könyvelő továbbá az alábbiak közül legalább egy megléte: - adótanácsadói oklevél, adószakértői oklevél, könyvvizsgálói oklevél
--	---	--

Tanegységen belül az oktatók szakképzettsége tekintetében a felsorolt végzettségek vagylagos teljesítésülése szükséges. A mesterképzések személyi feltételeinek (oktatók) biztosítása külső szakértők eseti megbízásával történik.

10. A mesterképzés eredményes megvalósításához szükséges tárgyi feltételek

a) **A mesterképzés helyszínei:** A szakmai elméleti és gyakorlati képzést az alábbi tárgyi feltételek biztosítása szükséges:

- elméleti előadás tartására alkalmas –megfelelő ülőkapacitással rendelkező terem,
- a tanfolyam létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem,
- gyakorlati felkészítésre és mestervizsgára alkalmas, Tűz-, Baleset-, és érintésvédelmi engedéllyel rendelkező, meleg és hidegkonyha (tankonyha) a feladatok elvégzéséhez szükséges működő vendéglátóipari, gépekkel, berendezésekkel, eszközökkel felszerelten.

b) **Gépek, berendezések, eszközök, anyagok:** A szakképzésért felelős miniszter által közétett mindenkor hatályos, a szakács mesterképesítés képzési és kimeneti követelmény 5. pontjában megfogalmazottak szerint

- Előadás tartására alkalmas – megfelelő ülőkapacitással rendelkező- terem, íráshoz/ rajzhoz megfelelő felszereléssel és kivetítő technikával
- A mesterképzés létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem
- Melegkonyha és hidegkonyha, a feladatok elvégzéséhez szükséges berendezésekkel: munkaasztalok; tűzhelyek; sütők, rostlap, szalamander, hőlég-gőz-cirkulációs készülékek, szeletelőgép, vákuumfóliázó és fólia, sous-vide kádak, holdOmat sütő, füstölő berendezés, thermomixer, paco-jet, micro sütő, kézimixer, melegen tartó, találó pult, elszívó berendezések

- Az alapanyagok előkészítéséhez szükséges gépek, készülékek, berendezések, eszközök, szeletelő, passzírozó, pürésítő, daráló gépek
 - Az ételek tálalásához szükséges edények, felszerelések, kézi szerszámok, tálaló edények.
 - Megfelelő hűtőkapacitás, mély és sokkolóhűtők, hűtőszekrények
 - Interaktív tábla, internet, WIFI
 - Flipchart tábla, íróeszköz
 - Számítógép, Laptop, projektor, vászon
 - Bemutató programok, szoftverek, office, (pl.kalkulációs programok, power point, word, excel.pdf..stb...)
- c) A mesterképzéshez szükséges tárgyi feltételeket a képzést szervező illetékes területi kamara biztosítja saját tulajdonú tanterem, vagy a képzés szakmai jellegének komplexen megfelelő bérlemény formájában.
- d) Egyéb feltételek:

10. Mestervizsga követelmények

A mestervizsga követelményeit a szakképzésért felelős miniszter által közétett mindenkor hatályos szakács mesterképesítés képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.

12. Egyéb feltételek, információk

Írásbeli vizsga során: Elektronikus formában is, csak és kizárólag számológép, kék toll és a képzést szervező területi kamara körpecsétjével ellátott fehér A4-es lap használható. A kiadott kalkulációs lapon szereplő öt adagra kalkulált, saját ötfogásos degusztációs menüsorból dolgozik. Ezt a vizsga kezdetén megkapja. Más eszköz használata a vizsgáról való kizárást vonja maga után!

A **portfólió anyag**, beadásának időpontja a vizsga megkezdése előtt legalább 30 nappal kötelező.

A szakácsmester **gyakorlati vizsgák** vonatkozásában a vizsgaidőt, ami (nyolc(8) és kilenc(9) óra), és az alapanyagok raktározását figyelembe véve, célszerű ezen, gyakorlati vizsganapokat egymás után következő napokra szervezni.

Gyakorlati vizsga során: Az alapanyagokra vonatkozóan, minden nyersanyagot, saját kézi számozott, különleges eszközöket a vizsgázó hozza magával. A vizsga megkezdése előtt, ezeket raktározza, hűti, tárolja, biztonságba helyezi. Javaslatunk, a mesterjelölt minden mestermunka termékéről előzetesen készítsen munkafolyamat és technológiai sorrendet, leírást (itinert), anyaghányad kiszabatot. Ezt a gyakorlati vizsgáin végig használhatja.

A gyakorlati vizsga során a vizsgabizottság értékelő lapon köteles vezetni a mesterjelöltek minősítő eredményeit.

Ez tartalmazza tömören a gyakorlati eredményesség szempontrendszerét is. A pontozó lap a felkészítő tanároknak a gyakorlati felkészítést megelőzően kiadható.

A mestervizsgák szerkezete és tartalma complex és egymásra épül, így a felkészítés is ennek alapján zajlik. A mestertől elvárt pontos és precíz munkát csak és kizárólag ennek a felkészítésnek mentén tudja teljesíteni.

Előzetes minősítésre vonatkozó adatok

Szakértő nyilatkozata:	Az előzetes minősítésre átadott Szakács mester képzési programot a szakértői véleményben leírtak alapján elfogadásra javasolom
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2021. április 1.
Az előzetes minősítést végző felnőtt-képzési szakértő neve:	Holló Tamásné
Az előzetes minősítést végző felnőtt-képzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000245
A felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző képviselőre jogosult személy aláírása:	

Szakértői vélemény

A Szakács mester képzési program tartalmazza a Fktv. 12.§ (1) pontja, valamint a 11/2020.(II.7.) korm. rendelet 18.§ (1) (2) szerint a

- képzés megnevezését
- a képzés során megszerezhető kompetenciát
- a képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételeit, a képzés célját és célcsoportját
- a tervezett képzési időt
- a képzés tananyagegységeit, azok célját, tartalmát, a tananyagegységekhez tartozó óraszámot
- a tananyagegység feldolgozása során alkalmazott képzési módszereket és munkaformákat
- az elméleti és gyakorlati foglalkozások maximális csoportlétszámát
- a képzésben részt vevő teljesítményét értékelő eljárásokat
- a képzési folyamatban az egyes tananyagegységek elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatokat
- a mestervizsga követelményekre való utalást (11.pont) KKK 7.pont.
- a képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket
- a tananyagegységek megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételeket.

