



MAGYAR  
KERESKEDELMI  
ÉS IPARKAMARA

**Hajdú-Bihar Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara**  
*Felnőttképzési nyilvántartási szám: B/2021/001474*

## **KÉPZÉSI PROGRAM**

### **SZAKÁCS MESTER Master Chef Küchenmeister/in**

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 irányadóak.

**Hatályos: 2026.**

## **1. A mesterképzés adatai**

A mesterképzés megnevezése	Szakács mester
A képzés megnevezése magyar nyelven	Szakács mester
A képzés megnevezése angol nyelven	Master Chef
A képzés megnevezése német nyelven	Küchenmeister/in
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
Beszámítható óraszama <sup>1</sup>	nem releváns

## **2. A mesterképzésre való felvétel feltételei**

Mesterképzésre felvehető célcsoport tagja az lehet, aki rendelkezik a Szakács mesterképzés képzési és kimeneti követelményeiben előírt szakmai előképzettséggel és szakmai gyakorlattal, valamint megfelel az abban előírt egyéb feltételeknek.

## **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

<sup>1</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

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
<b>Szakmai követelmények</b>	<b>Vendéglátó gazdálkodási tevékenység -gazdasági számítások</b>	30	30	0

	<b>Vendéglátó tevékenység gyakorlása -Élelmiszer ismeret -Élelmiszerbiztonság és higiénia a vendéglátásban</b>	18	18	0
	<b>Portfólió vázlat készítése</b>	4	4	0
	<b>Ételkészítés I. gyakorlat orientált elmélet, Szakmai idegennyelvi kifejezések értelmezése</b>	62	0	62
	<b>Ételkészítés II. gyakorlat orientált elmélet</b>	66	0	66
<b>Pedagógiai módszertan</b>	<b>Öröklődés – Fejlődés – Fejlesztés: A pedagógia háttere és lényege</b>	3	1	2
	<b>Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek.</b>	8	2	6
	<b>Pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában</b>	3	1	2
	<b>Szakmai gyakorlati képzés folyamata</b>	4	1	3
	<b>Kommunikációs alapismeretek</b>	4	1	3
	<b>Konfliktusok és kezelésük</b>	4	1	3
	<b>Generációk kora</b>	6	1	5
	<b>Kamarai adminisztrációs ismeretek</b>	8	8	0
<b>Vállalkozás-vezetés</b>	<b>Jogi ismeretek tananyagegység</b>	12	8	4
	<b>Marketing ismeretek tananyagegység</b>	6	3	3
	<b>Adó- TB- pénzügyi-számviteli ismeretek tananyagegység</b>	12	8	4

	<b>Összesen</b>	<b>250</b>	<b>87</b>	<b>163</b>
--	-----------------	------------	-----------	------------

## 6. A mesterképzés szerkezete

### 6.1. Vendéglátó gazdálkodási tevékenység tananyagegység

<b>A tananyagegység megnevezése</b>	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>
<b>A tananyagegység célja</b>	A vendéglátó vállalkozás, magas színvonalú és gazdaságos működésének hosszútávú fenntartása.
<b>A tananyagegység óraszám</b>	<b>30 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:<sup>2</sup></b>	<b>nem releváns</b>

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

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
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.

<sup>2</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

<p>Adott gazdasági számításaiban, nyersanyagárakból kalkulál. Kiszámítja ételei eladási árát, akár nagyobb létszámú rendezvényeire. Összehangolt gazdasági számításai az üzleti költségek figyelembevételével történik.</p>	<p>Tisztában van az árakat felépítő tényezőkkel, nyereség és a nyereségesség fogalmával. Levezeti a jövedelmezőség folyamatát és ebből eredményt számol.</p>	<p>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.</p>	<p>Elemző számításaival a kimutatható üzletieredményeit támasztja alá. Fontos gazdasági szempontokat vesz figyelembe munkája során.</p>
---	--	--	---

## 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 számításaiiban.
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	Költségnemek és helyek szerinti, előállítási, Közvetlen és közvetett költségek. Anyagjellegű és beszerzési Bér és egyéb költségek, ÁFA, Adók, járulékok Költségszínvonal számítása	5	0	A költségnemek ismeretével képet kap a vendéglátás gazdaságában elkerülhetetlen velejárával. Levezetett számításaiiban pontos információkat kap kiadásairól.

Jövedelmezőségi és eredmény (nyereség) számítás	Jövedelmezőségi számítások	10	0	Jövedelmezőségi tábla kitöltése alapadatokból. Eredmény vizsgálata
---	----------------------------	----	---	--

<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	Tananyag és példamagyarázat után házidolgozatként, online platformon történő összetett komplex feladatok többszöri megoldása értékeléssel.
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Vendéglátó gazdálkodás tankönyv és példatár 2015-2018. (Mkk.-kiadó)
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	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	<b>Portfólió</b>
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	<b>4 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>3</sup>	<b>nem releváns</b>

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

<sup>3</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

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

## 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 munkafő
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 vázaltszerű 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 mintákat megfelelően tudjuk prezentálni.

### 6.3. Ételkészítés I. tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	<b>Finger-Food díszmunka</b>
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	<b>62 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>4</sup>	<b>nem releváns</b>

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

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
Kimagasló mesteri színvonalon, jó ízérzéssel, hideg konyhai és finger-food, meleg ételeket, desszerteket tervez meg és készít. Ezekben kímélő, diétás, allergéneknek megfelelő választékot	Magas szinten tudja és ismeri a konyhatechnológiai eljárásokat, ezek magyar és idegennyelvű elnevezéseit a fogalmak jelentését. Ismeri és tudja a műveletekhez tartozó	Az ételkészítési és technológiai eljárásokat magas szinten használja. A használt alapanyagokkal kapcsolatban kiaknázza a bennük rejlő lehetőségeket, amit különböző	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

<sup>4</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

nyújt. Ezeket a menüsor kínálatban változatosan használja. Magabiztosan készíti el, és tálalja a modern gasztronómiai elvárások szerint ételeit.	élelmiszerbiztonsági előírásokat. Alapvető dietétikai ismeretekkel rendelkezik.	konyhatechnológiai eljárásokkal ér el. Értékteremtő hozzáállással alapanyagaiból mesterremeket alkot.	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 hőbehatások összes változatát, és ezek alapanyagokra gyakorolt hatását. A befejező műveletek folyamatát, ismeri és tudja a tálalásra vonatkozó felszolgálati módok fajtáit és ezek előírásait.	A magyar és nemzetközi szakirodalomban és elektronikus tartalmakból képzti tudását. Szakmai tudását is fejleszti a magasabb színvonalú munkavégzés irányába. Önállóan végzett feladatokat kiváló szakmai lélektannal szervezi, irányítja.	Gyakorlati munkafolyamatai során a kiváló ízérzék, szaglás, ízlés és tiszta igényes munkavégzés vezéreli. Napjaink 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, (körettek, 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 előzőkben tanultak alapján az egyéni munkaforma és ötletgazdagság az elsődleges.

Idegen nyelvi szakkifejezések 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 munkaformában 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 munkaformában 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 munkaforbán 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.

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

#### 6.4. Ételtészítés II. tananyagegység

A tananyagegység megnevezése	<b>Ötfogásos Mester menüsor</b>
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	<b>66 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>5</sup>	<b>nem releváns</b>

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

<sup>5</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

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 kiejánlja, 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 beszédkészsége jól érthető szabatos szakmai lesz. A munkafolyamatait összehangolja az ételkészítés során.	Igényes és áttekinthető munkát kíván önmagától. Ügyfeleit pontosan és korrekt módon tájékoztatja a szolgáltatásairól. Törekszik a magyar és nemzetközi gasztronómiában is a megújulásra és ennek honosítására. A világhálón szakmai tartalmakat kifejezéseket keres, használ, alkalmaz és pontos helyén használja. Rajzban megtervezi ételeit, ételsorait. Elsajátítja ezek modern tálalási formáit.	Felelősséget vállal a megbeszéltekre és leírtakra. Munkája során mindig pontos és megbízható. Szakmailag segítő kész, megnyerő modort alkalmaz. Kiejánlásait a modern gasztronómia jegyében végzi. Az üzleti protokoll szabályai szerint viselkedik. Az üzleti és saját érdekei mentén tárgyal és szervezi meg munkafolyamatait, szem előtt tartva kollégái munka kapacitását.
Napjaink gasztronómiai követelménye szerint alkalmazza a borok és ételek párosítását. Magas színvonalon szervezi és bonyolítja ezzel kapcsolatos rendezvényeit (borvacsoráit).	A kiválasztásnál figyelembe veszi a magyar és nemzetközi borrégiók, borászok kínálatait, és ehhez a tájjellegű, hagyományos és modern alapanyagokat, ételeket választ és készít el.	Lehetőség szerint a sommelier vagy borász kollégával dolgozik együtt és kéri ki tanácsait. Előtérbe helyezi a hazai borválogatásokat és ezekhez készíti ételeit, vagy fordítva.	Jó kapcsolatot ápol a beszállítói körrel és vendégeivel. Magabiztosan választ és dönt. Csapatban gondolkodik és dolgozik. Felelősséget vállal munkájára és elkészített ételeire.

### 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
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.
<b>Hideg előétel</b> alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása	Alapanyagok és kiegészítők, (köretek, 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.
<b>Leves</b> 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.
<b>Meleg előétel</b> 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 munkáformában. Az alapanyagokhoz kapcsolódó technológiákat úgy kell megválasztani, hogy a vizsga-időbe, beleférjenek.

<p><b>Főétel</b> alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása</p>	<p>A Fő alapanyaghoz legalább négy féle köretet és két kiegészítőt válasszunk, mártás legyen hangsúlyos.</p>	<p>0</p>	<p>18</p>	<p>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.</p>
<p><b>Desszert</b> alapanyagok és készítési technológia párosítása, elkészítése, tálalása</p>	<p>Összetett tányérdesszert készítésénél az alkotó elemeknek legalább négy félének kell lenni.</p>	<p>0</p>	<p>15</p>	<p>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.</p>
<p>Idegen nyelvi szakkifejezések értelmezése, használata</p>	<p>A gyakorlati munka során elsajátított idegen nyelvi kifejezések használata a gyakorlati munka során..</p>	<p>0</p>	<p>1</p>	<p>Az idegen nyelvi kifejezések jelentéseiről jegyzetet készít. Csoportos munkaformában oldható meg a feladat. A felkészítő útmutatásával.</p>

<p>Ötfogásos menüsor elkészítése és tálalása, főpróba.</p>	<p>A teljes Ötfogásos mester munkájának elkészítése, tálalással a gyakorlatban.</p>	<p>0</p>	<p>8</p>	<p>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 tanulócsoporthoz 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.</p>
--	---	----------	----------	--

<p><b>A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b></p>	<p>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</p>
<p><b>A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b></p>	<p>Mester felkészítő anyag-MKIK., Paul Bocuse Intézet: A főzés magasiskolája (2017. Geopen Kiadó) Molekuláris gasztronómia A-tól Z-ig, Hervé This. (2011. Akadémia kiadó)</p>

<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	A jövőben nagy hangsúlyt fektetünk a <b>gyakorlatorientált elmélet módszertani mester képzésre</b> . 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.
--	---

## 6.5 Vendéglátó tevékenység gyakorlása tananyagegység

<b>A tananyagegység megnevezése</b> <b>A tananyagegység célja</b>	<b>Vendéglátó tevékenység gyakorlása</b> 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 ételkészítés biztonsági és higiéniai szabályokat, előírásokat.
<b>A tananyagegység óraszám</b>	<b>18 óra</b>
<b>Beszámítható órája:</b> <sup>6</sup>	<b>nem releváns</b>

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.

<sup>6</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órázába beszámítható

Catering nagylétszámú rendezvényeket a HACCP és GHP. Előírásai alapján szervezi és vezet 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 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	6	0	Átfogó ismertetése a gyakorlati vizsgakövetelményekben szereplő ételkészítési technológiák és ételtárolási

	<p>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.</p>			<p>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.</p>
--	---	--	--	--

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

## 7. Pedagógiai módszertan képzés szerkezete

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

<p>A tananyagegység megnevezése</p>	<p>A pedagógia háttere és lényege</p>
<p>A tananyagegység célja</p>	<p>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.</p>

A tananyagegység óraszám	<b>3 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>7</sup>	<b>nem releváns</b>

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

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri az alapvető nevelési metódusokat, meg tudja határozni, hogy egyes helyzetekben melyik nevelési módszer alkalmazása a legoptimálisabb.	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 diákok 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

<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>A tematikai egység javasolt elméleti óraszám</b>	<b>A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám</b>	<b>A tematikai egység módszerei és munkaformái</b>
Szakmai oktatás és nevelés	Normatív és értékrelativista nevelési koncepciók, nevelési és fejlesztési célok.	0,5	1	- előadás - magyarázat - megbeszélés  - kooperatív

<sup>7</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

				csoporthmunka - 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 szinterei, a szociális tanulás, kultúra szerepe, nevelés szerepe a személyiség fejlődésben, fejlődéslélektani ismeretek.	0,5	1	- előadás - magyarázat - megbeszélés  - kooperatív csoportmunka - egyéni és csoportos feladatmegoldás

<b>A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
<b>A tananyag egység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	-

## 7.2. Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek tananyag egység

A tananyag egység megnevezése	Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek
A tananyag egység 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	<b>8 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>8</sup>	<b>nem releváns</b>

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

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
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 diákok 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

<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>A tematikai egység javasolt elméleti óraszám</b>	<b>A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám</b>	<b>A tematikai egység módszerei és munkaformái</b>
Az érzelmi intelligencia és az intelligenciaterületek	Intelligencia, intelligenciák, az érzelmi intelligencia és az érzelmek biológiája.	0,2	0,5	- előadás - magyarázat  - kooperatív csoportmunka

<sup>8</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

Viszonyunk önmagunkkal	Önmagunk és mások tisztelete: az Énkép szerepe, Eric Berne Oké kerete, önismeret, önmagunk iránti tudatosság, „érzelmi-hegy”, önismeret és önszabályozás megjelenése az oktatás folyamatában.	0,4	2	- előadás - magyarázat - megbeszélés  - kooperatív csoportmunka - egyéni és csoportos 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

<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	

### 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 gyakorlatszervezésről. 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	<b>3 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>9</sup>	<b>nem releváns</b>

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 tőle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe veszi az egyéni bánásmód	Az eltérő viselkedés-és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében minden feltételt biztosít.

<sup>9</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

		követelményei.	
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 elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység módszerei és 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 gyakorlatszervezés.	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

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

#### 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	<b>4 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>10</sup>	<b>nem releváns</b>

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

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
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	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát,	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok

<sup>10</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába.	elveit.	feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat 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 legoptimálisabb.	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 feladatait, adminisztrációs kötelezettségének megfelelően, pontosan készíti el.	A mesterjelölt ismeri a rá vonatkozó dokumentációs feladatokat, azok elkészítésének időkereteit, meghatározóit.	A gyakorlati oktató szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek tartja az adminisztráció pontos tervezését és vezetését is.	A gyakorlati oktató vezeti a szükséges dokumentációkat, az adminisztrációs feladatok pontos elvégzéséért felelősséget vállal.

### 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 gyakorlati képzés elvei és folyamata	A szakmai gyakorlat meghatározása, a szakmai gyakorlat rendszere, funkciói az intézmény és a munkaerőpiac kapcsolatában, a gyakorlati képzés elvei és folyamata, a gyakorlatvezető és	0,2	1	- előadás - magyarázat  - egyéni és csoportos feladatmegoldás

	a tanuló szerepe a gyakorlat folyamatában, a korai iskolaelhagyás definíciója, okai.			
A gyakorlatvezetői tevékenység tervezése, a tevékenységhez tartozó képességek.	A gyakorlatvezetői tevékenység tervezése, a dokumentáció jelentősége a gyakorlattervezés folyamatában, a gyakorlatvezetői tevékenységhez szükséges képességek.	0,3	1	- előadás - magyarázat  - kooperatív csoport munka - egyéni és csoportos feladatmegoldás
A gyakorlatvezető nevelési stílusa módszerei	A gyakorlatvezető modellszerepe, személyisége, „pygmalion effektus”, alapvető nevelési módszerek, nevelési módszerek típusai.	0,5	1	- előadás - magyarázat  - kooperatív csoportmunka - egyéni és csoportos feladatmegoldás

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

## 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	<b>4 óra</b>

**Beszámítható óraszám:**<sup>11</sup>

nem releváns

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

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
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

<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>A tematikai egység javasolt elméleti óraszám</b>	<b>A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám</b>	<b>A tematikai egység módszerei és munkaformái</b>
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

<sup>11</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

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

<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	-

## 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 folyamatában.
A tananyagegység óraszám	<b>4 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>12</sup>	<b>nem releváns</b>

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

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni.	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb

<sup>12</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

	Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	megfelelő kommunikációs- és viselkedésmód kiválasztására.	módon kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.
--	--	---	--

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- előadás</li> <li>- magyarázat</li> <li>- tanulói kiselőadás</li> <li>- szemléltetés</li> <li>- projekt módszer</li>   <li>- kooperatív tanulás</li> <li>- egyéni és csoportos feladatmegoldás</li> </ul>

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

## 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	<b>6 óra</b>
<b>Beszámítható óraszám:</b> <sup>13</sup>	<b>nem releváns</b>

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.

<sup>13</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

**A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út**

<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>A tematikai egység javasolt elméleti óraszám</b>	<b>A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám</b>	<b>A tematikai egység módszerei és munkaformái</b>
A generációk kora	A generációk (Építők, Babyboom, X, Y, Z, Alfa) jellemzői.	1	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- előadás</li> <li>- magyarázat</li> <li>- tanulói kiselőadás</li> <li>- szemléltetés</li> <li>- projekt módszer</li>   <li>- kooperatív tanulás</li> <li>- egyéni és csoportos feladatmegoldás</li> </ul>

<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Kozma Béla-Suhajda Éva Virág Kamarai Gyakorlati oktató képzés 2019.
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	-

## 7.8. Kamarai adminisztrációs ismeretek tananyagegység

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 és a képzésben részt vevő személyek szakirányú oktatásának feltételeiről, foglalkoztatásukkal összefüggő jogokról és kötelezettségekről. További cél, hogy a jogszabályban foglaltaknak megfelelően vezessék és adminisztrálják a szakképzési dokumentumokat.
A tananyagegység óraszám	8
Beszámítható óraszám: <sup>14</sup>	nem releváns

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

---

<sup>14</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható

<b>Képesség</b>	<b>Tudás</b>	<b>Attitűd</b>	<b>Autonómia-felelősség</b>
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 duális képzőhelyé válás lépéseit és jogszabályi előírásait.	Ismeri a duális 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 és képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásának feltételeit érintő jogi alapismereteket.	Ismeri a szakirányú oktatásban a jogok és kötelezettségek fogalmát, a tanuló és képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásának feltételeit,	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és megismertetése iránt.	Felelősséget vállal a szakirányú oktatás során a jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.
Vezeti a tanulók és képzésben részt vevő személyek szakirányú oktatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a szakirányú oktatás során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói és képzésben részt vevő személyi jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	Felelősséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.

Napra készen vezeti és adminisztrálja a szakképzési munkaszerződés folyamatát, szüneteltetését, megszűnését, megszüntetését.	Ismeri és alkalmazza a szakképzési munkaszerződéssel kapcsolatos tartalmi követelményeket és jogszabályi előírásokat.	Rendszeresen nyomon követi a szakképzési munkaszerződés tartalmi megfeleltetését, felülvizsgálja és aktualizálja az adatokat.	Felelősséget vállal a szakképzési munkaszerződés 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 szakirányú oktatást befolyásoló jogszabályi háttér.	Az irányadó jogszabályok és alapfogalmak. A szakképzés struktúrája, alapfogalmai és alapelvei.	2	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés
A duális képzőhelyé válás lépései, tanuló és képzésben részt vevő személy foglalkoztatásának feltételei.	A szakirányú oktatás folyamata, megkezdésének feltételei. Nyilvántartásba vételi eljárás és hatósági ellenőrzés folyamatai és vizsgált dokumentumai.	2	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés
A szakképzési munkaszerződés szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi kritériumok.	A szakképzési munkaszerződés szakképzési előszerződés megkötésének feltételei. Tartalmi elvárások, jogok és kötelezettségek.	2	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés
A tanulói és képzésben részt vevő	A szakképzési munkaszerződés keretében	1	0	- előadás

személyi bér és egyéb juttatások és azok dokumentálása.	foglalkoztatott tanuló és képzésben részt vevő személy bére és egyéb juttatásai. A szabadság kiadás, valamint a munka- és pihenőidő szabályai, dokumentálása és a hiányzás kezelése.			- magyarázat - megbeszélés
A szakképzési munkaszerződés kezelése, adminisztrálása.	A szakképzési munkaszerződés szüneteltetése, megszűnése és felmondásának lehetőségei.	1	0	- előadás - magyarázat - megbeszélés

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

## 8. A vállalkozásvezetés képzési szerkezete

### 8.1 Jogi ismeretek tananyagegység

<b>A tananyagegység megnevezése</b>	<b>Jogi ismeretek</b>
<b>A tananyagegység célja</b>	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.
<b>A tananyagegység óraszám</b>	<b>12 óra</b>

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

<b>Készségek, képesség</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűd</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
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.

<p>épes 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.</p>			
	<p>Ismeri a rá vonatkozó jogszabályi környezet változásait, tisztában van vállalkozása folyamataival, tudja, mikor, milyen követelmények vonatkoznak rá.</p>	<p>Folyamatosan figyelemmel kíséri a vállalkozást érintő változásokat, igényes és naprakész ismereteket akar szerezni minden, a vállalkozását és a vállalkozásában zajló folyamatokat érintő kérdésben.</p>	<p>Tudja, hogy tevékenysége befolyásolja a saját, a közvetlen környezeté és a hazája jövőjét. Érti, hogy a vállalkozás hosszú távra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.</p>

### 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
Jogi alapismeretek	<p>Alapvető fogalmak (Jog, jogrendszer jogforrás, érvényesség, hatályosság, Alaptörvény, jogforrási hierarchia)</p>	2	0	<p>Munkaforma: blended learning; távoktatás; személyes jelenléti</p>

Vállalkozási ismeretek	Vállalkozások jellemzői, személyi feltételei. Egyéni és társas vállalkozásokra 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	és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás, önálló feladatmegoldás. Módszerek: (online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés/ beszélgetés; egyéni és kis-csoportos (gyakorlati) feladatmegoldás; projektfeladat, projekt-módszer; tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások, vita.
Szerződések megkötésének alapvető szabályai	A kötelmi jog alapjai, szerződéskötés, előszerződés, szerződés teljesítése, érvénytelenség, megszűnés, szerződésszegés, foglaló, hitelszerződés, zálogjog, a felek szerződési felelőssége.	2	2	
A munka világához kapcsolódó alapvető szabályozások	A Munka Törvénykönyve, a munkajog alapjai, 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	

<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Vállalkozásvezetési Ismeretek 2022, Mesterképzésre felkészítő jegyzet

<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	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

<b>A tananyagegység megnevezése</b>	<b>Marketing ismeretek</b>
<b>A tananyagegység célja</b>	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.
<b>A tananyagegység óraszám</b>	<b>6 óra</b>

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

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűd</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Főbb vonalakban meghatározza a marketing mix elemeit, a vállalkozása marketingtevékenységét 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 hozzábeosztott 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	Munkaforma: blended learning; távoktatás; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás, önálló feladatmegoldás.
Marketing mix	Termékpolitika (termékéletgörbe, szolgáltatások), Árpolitika, Értékesítési politika, Piacbefolyásolás	2	2	Módszerek: (online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés/ beszélgetés; egyéni és kiscsoportos (gyakorlati) feladatmegoldás; projektfeladat, projekt-módszer;

				tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások, vita.
--	--	--	--	---

<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Vállalkozásvezetési Ismeretek 2022, Mesterképzésre felkészítő jegyzet
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	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

<b>A tananyagegység megnevezése</b>	<b>Adó- TB-pénzügyi-számviteli ismeretek</b>
<b>A tananyagegység célja</b>	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.
<b>A tananyagegység óraszám</b>	<b>12 óra</b>

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

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek, tudás</b>	<b>Elvárt viselkedésmó- dok, attitűd</b>	<b>Önállóság és felelős- ség mértéke</b>
Részt vesz az éves be- számoló, elkészítésében, együtt- működik a beszámolót készítő szakemberekkel.	Főbb vonalakban is- meri a vállalkozások éves be- számolóit, főbb egysé- geit, képes azokat át- látni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredmé- nyesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszám- oló elemeivel, határidejével, jogi je- lentőségével.	Igényli a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok be- mutatását. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalko- zás vezetőivel, a könyvve- lővel és a könyvvizs- gálóval.	Vezetői utasítással, a szakterületére kiter- jedő módon adatokat, információkat szol- gáltat a vállalkozás éves be- számolójának össze- állításához.
Részt vesz és együttmű- ködik a vállalkozás adó- zási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonyaltokat állít ki, rendszeres és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok beval- lási gyakoriságát és be- fizetési kötelezettsé- geit. Tisztában van a bi- zonylati renddel.	Komplexitásában át- látja a vállalkozások adó- rendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törek- szik a tisztességes, és jogkövető adózói ma- gatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabá- lyait.	Felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi- számviteli bizonyla- tokat. Irányítja és ko- ordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és infor- máció szolgáltatást.
Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditá- sát. Részt vesz a vállal- kozások hitelkérelmének	Ismeri a vállalkozások finanszí- rozási elveit, likviditá- sát, hitelezési lehetőségeit és azok	Kész együttműködni a pénzügyi szakembe- rekkel, a pénzügyi- ügyintézőivel.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a be- vételek realizálásában, a költ- ségek és

összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	alapvető feltételrendszerét.	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.	ráfordítások hatékony felhasználásban. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézéssel járó feladatokat.
--	------------------------------	--	---

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>A tematikai egység javasolt elméleti óraszám</b>	<b>A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám</b>	<b>A tematikai egység módszerei és munkaformái</b>
Vállalkozások vagyona és finanszírozása	A vállalkozások eszközei, forrásai, finanszírozási ismeretek, hitelek, kölcsönök, pályázatok. Az üzleti terv felépítése.	2	1	Munkaforma: blended learning; távoktatás; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás, önálló feladatmegoldás.
Államháztartás felépítése és működése	Az államháztartás fogalma, alrendszerei. Központi költségvetés, helyi adók.	1	0	Módszerek: (online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés/ beszélgetés;
Közteherviselés	Adózási alapfogalmak, adókötelezettség tartalma, főbb adónemek: általános forgalmi adó, személyi jövedelemadó, társasági adó, kisvállalati adó, kisadózó vállalkozások tételes adója, bevallási gyakoriságuk, határidők, főbb tartalmi elemei	3	2	Munkaforma: blended learning; távoktatás; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás, önálló feladatmegoldás.

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	egyéni és kiscsoportos (gyakorlati) feladatmegoldás; projektfeladat, projekt-módszer; tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások, vita.
----------------------------	--	---	---	---

<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek tanítási-tanulási folyamat közbeni mérésére és értékelésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak</b>	Vállalkozásvezetési Ismeretek 2022, Mesterképzésre felkészítő jegyzet
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	Irányított felkészülés körében: Legalább egy olyan eredeti vagy a nyilvános dokumentumról készített másolat bemutatása a képzés során az októnak, amely a tananyagegységhez kapcsolódik (pl. mérleg, eredménykimutatás, kiegészítő melléklet, adóbevallás, bérszámfejtési dokumentumok, leltárívek, jegyzőkönyvek stb.)

## 9. A mesterképzés megvalósításának személyi feltételei

Tananyagegység megnevezése	Az oktató elvárt képesítése, szakmai, oktatói gyakorlata	
	Elméleti oktató	Gyakorlati oktató
Vendéglátó gazdálkodási tevékenység gyakorlása -Gazdasági számítások	- Szakoktató üzleti közgazdaság, gazdálkodás és menedzsment, ügyvitel, turizmus-vendéglátás, kereskedelem szakirányban 10 év tevőleges gyakorlattal vagy -Közgazdász tanár vagy -Közgazdász vagy - Vendéglátóipari szakirányú felsőfokú végzettség	-

<p>Vendéglátó tevékenység gyakorlása</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Élelmiszer ismeret</li> <li>-Élelmiszer biztonság és higiéniai a vendéglátásban</li> </ul>	<p>-Szakoktató üzleti közgazdaság, gazdálkodás és menedzsment, ügyvitel, turizmus-vendéglátás, kereskedelem szakirányban 5 éves oktatási gyakorlattal vagy -Élelmiszeripari mérnök (Bsc/Msc és jogelőd oklevelek) 5 év oktatási gyakorlattal</p>	<p>-</p>
<p>Szakmai idegen nyelvi kifejezések értelmezése</p>	<p>-</p>	<p>Szakács szakképzettség vendéglátó iskolában szerzett érettségivel és szakács mester képesítéssel vagy mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása. Csak aki aktívan a versenyszférában dogozik és ezt igazolja. Önéletrajz leadása a szervező területi kamarának.</p>
<p>Ételkészítés I.</p>	<p>-</p>	<p>Szakács szakképzettség vendéglátó iskolában szerzett érettségivel és szakács mester képesítéssel vagy mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása. Csak aki aktívan a versenyszférában dogozik és ezt igazolja. Önéletrajz leadása a szervező területi kamarának</p>

Ételkészítés II.	-	Szakács szakképzettség vendéglátó iskolában szerzett érettségivel és szakács mester képesítéssel vagy mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása. Csak aki aktívan a versenyszférában dogozik és ezt igazolja. Önéletrajz leadása a szervező területi kamarának.
Öröklődés – Fejlődés – Fejlesztés: A pedagógia háttere és lényege	A bölcsészettudomány, a pedagógusképzés, a tanárképzés vagy a társadalomtudományok területén szerzett felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél.	Felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél és minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Kapcsolódás önmagunkkal és másokkal, szociálpszichológiai alapismeretek.	A bölcsészettudomány, a pedagógusképzés, a tanárképzés vagy a társadalomtudományok területén szerzett felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél.	Felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél és minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában	A bölcsészettudomány, a pedagógusképzés, a tanárképzés vagy a társadalomtudományok területén szerzett felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél.	Felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél és minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Szakmai gyakorlati képzés folyamata, gyakorlatvezetői tevékenység szervezése	A bölcsészettudomány, a pedagógusképzés, a tanárképzés vagy a társadalomtudományok területén szerzett felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél.	Felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél és minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Kommunikációs alapismeretek	A bölcsészettudomány, a pedagógusképzés, a tanárképzés vagy a társadalomtudományok területén szerzett felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél.	Felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél és minimum 3 éves tréneri gyakorlat

Konfliktusok és kezelésük	A bölcsészettudomány, a pedagógusképzés, a tanárképzés vagy a társadalomtudományok területén szerzett felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél.	Felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél és minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Generációk kora	A bölcsészettudomány, a pedagógusképzés, a tanárképzés vagy a társadalomtudományok területén szerzett felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél.	Felsőfokú (Ba, Bsc, Ma, Msc és jogelődjei) oklevél és minimum 3 éves tréneri gyakorlat
Kamarai adminisztrációs ismeretek	Felsőfokú végzettség, és legalább 3 év területi kamaránál képzőhelyellenőrzési referens, duális képzési tanácsadó vagy tanulószervező tanácsadó vagy stratégiai koordinátori (szakképzési vezetői) munkakörben szerzett munkatapasztalat	-
Jogi ismeretek	Gazdaságtudományok területén szerzett felsőfokú (Bsc, vagy Msc, vagy jogelődjei) oklevél, vagy Okleveles jogász szakképzettség	Gazdaságtudományok területén szerzett felsőfokú (Bsc, vagy Msc, vagy jogelődjei) oklevél, vagy Okleveles jogász szakképzettség
Marketing ismeretek	Gazdaságtudományok területén szerzett felsőfokú (Bsc, vagy Msc, vagy jogelődjei) oklevél	Gazdaságtudomány ok területén szerzett felsőfokú (Bsc, vagy Msc, vagy jogelődjei) oklevél
Adó- TB- pénzügyi-számviteli ismeretek	Gazdaságtudományok területén szerzett felsőfokú (Bsc, vagy Msc, vagy jogelődjei) oklevél, vagy mérlegképes könyvelő	Gazdaságtudomány ok területén szerzett felsőfokú (Bsc, vagy Msc, vagy jogelődjei) oklevél, vagy mérlegképes könyvelő

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 közzétett mindenkor hatályos, a szakács mesterképzés 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, pacojet, 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, találó edények.
  - Megfelelő hűtőkapacitás, mély és sokkolóhűtők, hűtőszekrények
  - Kivetítő vagy 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:

## 11. Mestervizsga követelmények

A mestervizsga követelményeit a szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos szakács mesterképzés 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 számszámot, 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 komplex 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.**