

**3.102.**

**SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV**  
**a**  
**35 811 01**  
**SOMMELIER**  
**SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a(z) 35 811 01 Sommelier szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés-ráépülés alapadatai**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 01

A szakképesítés-ráépülés megnevezése: Sommelier

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21 Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

Elméleti képzési idő aránya: 40 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: –

Bemeneti kompetenciák: -

Szakmai előképzettség: 34 541 02 szőlész-borász szakképesítés  
vagy középfokú vendéglátóipari végzettség

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

#### **IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

##### **Személyi feltételek**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

<b>Tantárgy</b>	<b>Szakképesítés/Szakképzettség</b>
A sommelier borvidéki alapismeretei - gyakorlat	A Magyar Sommelier Szövetség által akkreditált oktató
A sommelier élelmiszer alapismeretei	A Magyar Sommelier Szövetség által akkreditált oktató
A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat	A Magyar Sommelier Szövetség által akkreditált oktató
A sommelier italkezelési és felszolgálati alapismeretei	A Magyar Sommelier Szövetség által akkreditált oktató
A sommelier italkezelési és felszolgálati alapismeretei - gyakorlat	A Magyar Sommelier Szövetség által akkreditált oktató

### Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak:

*A gyakorlatot szervezőnek rendelkeznie kell saját művelésű szőlőterülettel, gyakorló tanpincészettel, legalább két állásos, legalább melegítő besorolású konyhával és tanéletteremmel.*

## V. A szakképesítés-ráépülés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzés összes szakmai óraszám 1 évfolyamos képzés esetén: 1085 óra (31 hét x 35 óra)

A szakközépiskolai képzés összes szakmai óraszám szabadsáv nélkül 1 évfolyamos képzés esetén: 976 óra (31 hét x 31,5 óra)

1. számú táblázat

### A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Elméleti heti óraszám	Gyakorlati heti óraszám
<b>10949-12</b> <b>A Sommelier tevékenysége</b>	A sommelier borvidéki alapismeretei	5	-
	A sommelier borvidéki alapismeretei - gyakorlat	-	1,5
	A sommelier élelmiszer alapismeretei	4,5	
	A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat	-	9,5
	A sommelier italkezelési és felszolgálati alapismeretei	3	
	A sommelier italkezelési és felszolgálati alapismeretei - gyakorlat	-	8
<b>Összes óra</b>		<b>12,5</b>	<b>19</b>
<b>Összes óra</b>		<b>31,5</b>	

A 2. számú táblázat „A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszám” megadja a fent meghatározott heti óraszámok alapján a teljes képzési időre vonatkozó óraszámokat az egyes tantárgyak témaköreire vonatkozóan is (szabadsáv nélküli szakmai óraszámok).

## 2. számú táblázat

## A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Elméleti órák száma	Gyakorlati órák száma
<b>10949-12 A Sommelier tevékenysége</b>	<b>A sommelier borvidéki alapismeretei</b>	<b>155</b>	
	<i>Általános bevezetés a borkultúrába</i>	5	
	<i>Általános bevezetés a hazai borvidékek történetébe</i>	5	
	<i>Általános bevezetés a külföldi borvidékek történetébe</i>	5	
	<i>Eredetvédelem itthon és külföldön(történelmi alapoktól napjainkig)</i>	5	
	<i>Klíma és talaj típusok, a Terroir fogalma</i>	5	
	<i>Szőlőfajták és borvidéki összefüggések, borstílusok.</i>	5	
	<i>Ászár-Neszmélyi Borvidék és Pannonhalma-Sokoróaljai Borvidék</i>	5	
	<i>Badacsonyi Borvidék és Nagy-Somlói Borvidék</i>	5	
	<i>Balaton-Felvidéki Borvidék és Balatonfüred-Csopaki Borvidék</i>	5	
	<i>Balatonboglári Borvidék és Zalai Borvidék</i>	5	
	<i>Duna Borrégió: Csongrádi Borvidék, Kunsági Borvidék és Hajós-Bajai Borvidék</i>	5	
	<i>Etyek-Budai Borvidék és Móri Borvidék</i>	5	
	<i>Mátrai Borvidék és Bükk-i Borvidék</i>	5	
	<i>Egri Borvidék</i>	5	
	<i>Pécsi Borvidék és Villányi Borvidék</i>	5	
	<i>Tolnai Borvidék és Szekszárdi Borvidék</i>	5	
	<i>Soproni Borvidék</i>	5	

<i>Tokaji Borvidék</i>	5	
<i>Pezsgőgyártás Magyarországon</i>	5	
<i>A világ pezsgői, habzó- és gyöngyöző borai: Champagne, Cremant, Cava, Prosecco, Frizzante, Lambrusco</i>	5	
<i>Az Óvilág Bortermelő országai 1.</i>	5	
<i>Az Óvilág Bortermelő országai 2.</i>	31	
<i>Az Újvilág Bortermelő országai</i>	15	
<i>Feltörekvő bortermelő országok, Törökország, Észak Afrika és a Távols- Kelet: Marokkó, Egyiptom, Izrael és Libanon</i>	4	
<b>A sommelier borvidéki alapismeretei - gyakorlat</b>		<b>46</b>
<i>Általános bevezetés a borkultúrába- gyakorlat</i>		7
<i>Ászár-Neszmélyi Borvidék és Pannonhalma- Sokoróaljai Borvidék- gyakorlat</i>		1,5
<i>Badacsonyi Borvidék és Nagy-Somlói Borvidék- gyakorlat</i>		1,5
<i>Balaton-Felvidéki Borvidék és Balatonfüred-Csopaki Borvidék-gyakorlat</i>		1,5
<i>Balatonboglári Borvidék és Zalai Borvidék- gyakorlat</i>		1,5
<i>Duna Borrégió: Csongrádi Borvidék, Kunsági Borvidék és Hajós-Bajai Borvidék- gyakorlat</i>		1,5
<i>Etyek-Budai Borvidék és Móri Borvidék-gyakorlat</i>		1,5
<i>Mátrai Borvidék és Bükk Borvidék-gyakorlat</i>		1,5

<i>Egri Borvidék-gyakorlat</i>		<i>1,5</i>
<i>Pécsi Borvidék és Villányi Borvidék-gyakorlat</i>		<i>1,5</i>
<i>Tolnai Borvidék és Szekszárdi Borvidék-gyakorlat</i>		<i>1,5</i>
<i>Soproni Borvidék-gyakorlat</i>		<i>1,5</i>
<i>Tokaji Borvidék-gyakorlat</i>		<i>1,5</i>
<i>Pezsgőgyártás Magyarországon-gyakorlat</i>		<i>3,5</i>
<i>A világ pezsgői, habzó- és gyöngyöző borai: Champagne, Cremant, Cava, Prosecco, Frizzante, Lambrusco-gyakorlat</i>		<i>1,5</i>
<i>Az Óvilág Bortermelő országai-gyakorlat</i>		<i>10</i>
<i>Az Újvilág Bortermelő országai-gyakorlat</i>		<i>4,5</i>

	<i>Feltörekvő bortermelő országok, Törökország, Észak Afrika és a Távol-Kelet: Marokkó, Egyiptom, Izrael és Libanon-gyakorlat</i>		1,5
	<b>A sommelier élelmiszer alapismeretei</b>	<b>140</b>	
	<i>Általános tudnivalók „A BOR”-ról</i>	4,5	
	<i>Ampelográfiai alapismeretek, a szőlőtermesztés alapjai</i>	6	
	<i>A bor minőségét jelentősen befolyásoló szőlészeti műveletek</i>	6	
	<i>Szőlőfajták és boraik jellemzői</i>	5	
	<i>A borkészítés alapjai</i>	18	
	<i>„ Gyarmatáruk: a kávé, a kakaó, a tea” általános tudnivalói</i>	4,5	
	<i>Vízismeret, üdítőital ismeret</i>	4,5	
	<i>Párlatok és egyéb szeszes italok ismerete</i>	4,5	
	<i>Sörök ismerete</i>	4,5	
	<i>Ételkészítési alapismeretek</i>	9	
	<i>Korszerű konyhatechnológiák</i>	4,5	
	<i>Íz jegyek kialakítása, dominanciája, összeillő íz párok megalkotása, a konyhában, szimmetria, asszonancia a tányéron és a szájban</i>	4,5	
	<i>Konyhai nyersanyagismeret 1. - húsok</i>	21	
	<i>Konyhai nyersanyagismeret 2.</i>	21	
	<i>Étel-ital párosítás alapjai, kóstolástechnika</i>	4,5	
	<i>Borleírások készítése</i>	15	
	<i>Külső szakmai gyakorlat bisztróban - elmélet</i>	1,5	
	<i>Külső szakmai gyakorlat nagyszálloda éttermében</i>	1,5	

- elmélet		
<b>A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat</b>		<b>294</b>
<i>Általános tudnivalók „A BOR”-ról - gyakorlat</i>		9,5
<i>Ampelográfiai alapismeretek, a szőlőtermesztés alapjai - gyakorlat</i>		9,5
<i>A bor minőségét jelentősen befolyásoló szőlészeti műveletek - gyakorlat</i>		9,5
<i>Szőlőfajták és boraik jellemzői - gyakorlat</i>		9,5
<i>A borkészítés alapjai - gyakorlat</i>		31
<i>Gyarmatárúk: a kávé, a kakaó, a tea” általános tudnivalói - gyakorlat</i>		9,5
<i>Vízismeret, üdítőital ismeret - gyakorlat</i>		4
<i>Párlatok és egyéb szeszes italok ismerete - gyakorlat</i>		9,5
<i>Sörök ismerete - gyakorlat</i>		6
<i>Ételkészítési alapismeretek - gyakorlat</i>		16
<i>Korszerű konyhatechnológiák - gyakorlat</i>		9,5



	<i>Íz jegyek kialakítása, dominanciája, összeillő íz párok megalkotása, a konyhában, szimmetria, asszonancia a tányéron és a szájban - gyakorlat</i>		9,5
	<i>Konyhai nyersanyagismeret 1. – húsok - gyakorlat</i>		47,5
	<i>Konyhai nyersanyagismeret 2. - gyakorlat</i>		47
	<i>Étel-ital párosítás alapjai, kóstolástechnika - gyakorlat</i>		9,5
	<i>Külső szakmai gyakorlat bisztróban - gyakorlat</i>		28,5
	<i>Külső szakmai gyakorlat nagyszálloda éttermében - gyakorlat</i>		28,5
	<b>A sommelier italkezelési és felszolgálati alapismeretei</b>	<b>93</b>	
	<i>A sommelier, mint jelenség</i>	3	
	<i>Viselkedés az étteremben, a vendégtérben, etikett, protokoll</i>	6	
	<i>A borkóstolás és a borbírálat alapjai</i>	3	
	<i>Borhibák és borbetegségek, felismerésük, beazonosításuk</i>	3	
	<i>A bor és a szőlőmag élettani hatása</i>	2	
	<i>Az éttermi felszolgálat lehetséges formái, eszközei, terítési módok</i>	3	

	<i>A bor felszolgálás eszközei, pohártípusok jelentősége</i>	3	
	<i>Bor felszolgálás, dekantálás</i>	3	
	<i>„ Gyarmatáruk: a kávé, a kakaó, a tea ” italainak elkészítése, értékesítése, kóstolásának alapjai, felszolgálásuk</i>	3	
	<i>Vizek felszolgálása, üdítőitalok felszolgálása, frissen készült üdítők elkészítése, értékesítése</i>	3	
	<i>Párlatok és egyéb szeszes italok kóstolása és bírálata, felszolgálása</i>	3	
	<i>Sörkóstolás alapjai, sör felszolgálás</i>	3	
	<i>Szivarok és dohányárúk alapvető ismerete, felszolgálása, beszerzése, készletezése</i>	3	
	<i>Italok beszerzése és készletezése, ideális tárolása</i>	11	
	<i>A bor helye az étterem arculatában, borkínálat összeállításának szabályai, borlap, itallap és/vagy időszakos kínálat készítése</i>	3	
	<i>Bormarketing, értékesítés ösztönző stratégiák az ital pályán és az étteremben</i>	13	
	<i>A borversenyek jelentősége</i>	3	
	<i>Borvidéki túrák, szakmai utak, borbírálatok, szakmai kóstolók szervezése</i>	10,5	

	Önképzés módjai az iskola után, lehetséges autodidaktikus módszerek és helyszínek, fórumok az ismeretek naprakészen tartására,	10	
	Külső szakmai gyakorlat Borbárban - elmélet	1,5	
	<b>A sommelier italkezelési és felszolgálati alapismeretei - gyakorlat</b>		<b>248</b>
	A sommelier, mint jelenség - gyakorlat		10
	Viselkedés az étteremben, a vendégtérben, etikett, protokoll - gyakorlat		20
	A borkóstolás és a borbírálat alapjai		10
	Borhibák és borbetegségek, felismerésük, beazonosításuk - gyakorlat		10
	Az éttermi felszolgálat lehetséges formái, eszközei, terítési módok - gyakorlat		10
	A bor felszolgálás eszközei, pohártípusok jelentősége - gyakorlat		10
	Bor felszolgálás, dekantálás		10
	„Gyarmatárak: a kávé, a kakaó, a tea” italainak elkészítése, értékesítése, kóstolásának alapjai, felszolgálatuk - gyakorlat		10

	<i>Vizek felszolgálása, üdítőitalok felszolgálása, frissen készült üdítők elkészítése, értékesítése - gyakorlat</i>		10
	<i>Párlatok és egyéb szeszes italok kóstolása és bírálata, felszolgálása - gyakorlat</i>		10
	<i>Sörkóstolás alapjai, sör felszolgálás - gyakorlat</i>		10
	<i>Szivarok és dohányárúk alapvető ismerete, felszolgálása, beszerzése, készletezése - gyakorlat</i>		10
	<i>Italok beszerzése és készletezése, ideális tárolása - gyakorlat</i>		10
	<i>A bor helye az étterem arculatában, borkínálat összeállításának szabályai, borlap, itallap és/vagy időszakos kínálat készítése - gyakorlat</i>		10
	<i>Bormarketing, értékesítés ösztönző stratégiák az ital pályán és az étteremben - gyakorlat</i>		16
	<i>A borversenyek jelentősége - gyakorlat</i>		21
	<i>Borvidéki túrák, szakmai utak, borbírálatok, szakmai kóstolók szervezése - gyakorlat</i>		15
	<i>Önképzés módjai az iskola után, lehetséges autodidaktikus módszerek és helyszínek, fórumok az ismeretek naprakészen tartására - gyakorlat</i>		25

	<i>Külső szakmai gyakorlat Borbárban - gyakorlat</i>		<i>21</i>
	<b>Összesen:</b>	<b>388</b>	<b>588</b>
Összes órák száma:		<b>976</b>	
Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya:		38	62

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

**A**  
**10949-12 azonosító számú**  
**A Sommelier tevékenysége**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

**A 10949-12 azonosító számú A Sommelier tevékenysége  
megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

[illegible]

kezelését tervezi, biztosítja, a raktárkészlettel gazdálkodik																									
Italt felszolgál																									
Szivat felszolgál																									
Italértékesítés – ösztönző stratégiákat vezet be és valósít meg																									
Folyamatosan frissíti, napra készen tartja a tudását																									
Borturizmust, borutakat szervez	X																								
Hazai és nemzetközi borok és párlatok, borvidékek, és történelmük		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Egyéb hazai és nemzetközi alkoholos italok																									
Ásványvizek, és jellemzőik																									
SZAKMAI ISMERETEK																									
Hazai és nemzetközi borok és párlatok, borvidékek, és történelmük		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Egyéb hazai és nemzetközi alkoholos italok																									
Ásványvizek, és jellemzőik																									
Gyarmatárúk és termelési jellemzőik																									
Szivarok és dohányárúk																									
Az ételek jellemzői																									
Felszolgálás																									
Kóstolástechnika																									
Borkóstolás																									
Borbírálat																									
Szőlő-, és bortermelési alapok																									
Marketingtevékenység																									
A szervezés szempontjai, folyamata	X																								
Kommunikáció, kommunikációs technikák	X																								



SZAKMAI KÉSZSÉGEK																									
Elemi számolási készség																									
Információforrások kezelése	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Köznyelvi beszédképesség	X																								
Olvasott köznyelvi szöveg megértése	X																								
Szakmai nyelvű beszédképesség																									
Elemi számolási készség																									
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK																									
Külső megjelenés																									
Szaglász																									
Ízérvékelés																									
TÁRSAS KOMPETENCIÁK																									
Udvariasság																									
Közérthetőség																									

10949-12 azonosító számú, A Sommelier tevékenysége megnevezésű szakmai követelménymodul	A sommelier élelmiszer alapismeretei és A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat																	
	Általános tudnivalók „A BOR”-ról	Ampelográfiai alapismeretek, a szőlőtermesztés alapjai	A bor minőségét jelentősen befolyásoló szőlészeti műveletek	Szőlőfajták és boraik jellemzői	A borkészítés alapjai	„Gyamatárak: a kávé, a kakó, a tea” általános tudnivalói	Vízismeret, üdítőital ismeret	Párlatok és egyéb szeszies italok ismerete	Sörök ismerete	Ételkészítési alapismeretek	Korszerű konyhatechnológiák	Íz jegyek kialakítása, dominanciája, összeillő íz párok megalkotása, a konyhában, szimmetria, asszomancia a tányéron és a számban	Konyhai nyersanyagismeret 1. - húsok	Konyhai nyersanyagismeret 2.	Étel-ital párosítás alapjai, kóstolástechnika	Borleírások készítése	Külső szakmai gyakorlat biztróban	Külső szakmai gyakorlat nagyszálloda éttermében
FELADATOK																		
A vendégekkel kapcsolatot teremt																	X	X
Bor és étel harmonikus párosítására tesz ajánlatokat															X		X	X
Italsort ajánl egy adott ételsorhoz																X	X	X
Ételeket és italokat kóstol,										X	X	X	X	X	X		X	X

megjelenésüket, illatukat, ízüket, zamatukat értékeli, jellemzi																	
Feladatának megfelelően előkészítési és terítési műveleteket végez																X	X
Ital- és szivarkínálatot állít össze						X	X	X								X	X
Italok és szivarok éttermi kezelését tervezi, biztosítja, a raktárkészlettel gazdálkodik																X	X
Italt felszolgál																X	X
Szivart felszolgál																X	X
Italértékesítés – ösztönző stratégiákat vezet be és valósít meg	X															X	X
Folyamatosan frissíti, napra készen tartja a tudását																X	X
Borturizmust, borutakat szervez		X															
SZAKMAI ISMERETEK																	
Hazai és nemzetközi borok és párlatok, borvidékek, és történelmük	X	X															
Egyéb hazai és nemzetközi alkoholos italok								X	X								
Ásványvizek, és jellemzőik							X										
Gyarmatárak és termelési jellemzőik						X											
Szivarok és dohányárak																	
Az ételek jellemzői															X		
Felszolgálás																X	X
Kóstolástechnika															X	X	X
Borkóstolás																X	X
Borbírálat																X	X
Szőlő-, és bortermelési alapok		X			X												
Marketingtevékenység																X	X
A szervezés szempontjai, folyamata																X	X
Kommunikáció, kommunikációs technikák																X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK																	
Elemi számolási készség																X	X

Információforrások kezelése	X																	X	X
Köznyelvi beszédképesség	X																	X	X
Olvasott köznyelvi szöveg megértése	X																		
Szakmai nyelvű beszédképesség																		X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK																			
Külső megjelenés																		X	X
Szaglás																		X	X
Ízérvékelés																		X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK																			
Udvariasság																		X	X
Közérthetőség																		X	X
Adekvát metakommunikációs készség																		X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK																			
Rendszerező képesség	X																	X	X
Rendszerben való gondolkodás	X																	X	X
Nyitott hozzáállás																		X	X

10949-12 azonosító számú, A Sommelier tevékenysége megnevezésű szakmai követelménymodul	A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei és A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei - gyakorlat																				
	A sommelier, mint jelenség.	Viselkedés az étteremben, a vendégtérben, etikett, protokoll	A borkóstolás és a borbírálat alapjai	Borhibák és borbetegségek, felismerésük, beazonosításuk	A bor és a szőlőmag élettani hatása	Az éttermi felszolgálás lehetséges formái, eszközei, terítési módok	A bor felszolgálás eszközei, pohártípusok jelentősége	Bor felszolgálás, dekantálás	„Gyarmatárak: a kávé, a kakao, a tea” italainak elkészítése, értékesítése, kóstolásának alapjai, felszolgálásuk	Vizek felszolgálása, üdítőitalok felszolgálása. frissen készült üdítők elkészítése, értékesítése	Párlatok és egyéb szeszes italok kóstolása és bírálata, felszolgálása	Sörkóstolás alapjai, sör felszolgálás	Szívarok és dohányárak alapvető ismerete, felszolgálása, beszerzése, készletezése	Italok beszerzése és készletezése, ideális tárolása	A bor nyelve az étterem arculatában, borkínálat összeállításának szabályai, borlap, itallap és/vagy időszakos kínálat készítése	Bormarketing, értékesítés ösztönző stratégiák az ital pályán és az étteremben	A borversenyek jelentősége	Borvidéki túrák, szakmai utak, borbírálatok, szakmai kölcsönök szervezése	Onképzés modjait az iskola utáni, lehetséges autodidaktikus módszerek helyszíneket, fórumok az ismeretek tanulásában tartózkodnak	Külső szakmai gyakorlat Borbárban	
FELADATOK																					
A vendégekkel kapcsolatot teremtet																			X		X
Bor és étel harmonikus párosítására tesz ajánlatokat																					X
Italsort ajánl egy adott ételsorhoz																					X
Ételeket és italokat kóstol, megjelenésüket, illatukat, ízüket, zamatukat értékeli, jellemzi																					X
Feladatának megfelelően előkészítési és terítési műveleteket végez						X	X									X					X
Ital- és szivar kínálatot állít össze								X					X	X	X						X
Italok és szivarok éttermi kezelését tervezi, biztosítja, a raktárkészlettel gazdálkodik													X	X	X						X
Italt felszolgál								X													X
Szívert felszolgál													X								X
Italértékesítés – ösztönző stratégiákat vezet be és valósít meg															X						X
Folyamatosan frissíti, napra készen tartja a tudását																				X	X
Borturizmust, borutakat szervez																		X	X		
SZAKMAI ISMERETEK																					

Hazai és nemzetközi borok és párlatok, borvidékek, és történelmük																				
Egyéb hazai és nemzetközi alkoholos italok										X	X									
Ásványvizek, és jellemzőik								X												
Gyarmatárúk és termelési jellemzőik							X					X								
Szivarok és dohányárúk																				
Az ételek jellemzői																				
Felszolgálat					X	X	X													X
Kóstolástechnika			X	X																
Borkóstolás			X	X																
Borbírálat			X	X																
Szőlő-, és bortermelési alapok																				
Marketingtevékenység															X					X
A szervezés szempontjai, folyamata															X					X
Kommunikáció, kommunikációs technikák															X					X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK																				
Elemi számolási készség																				X
Információforrások kezelése		X																		X
Köznyelvi beszéd-készség		X																		X
Olvasott köznyelvi szöveg megértése																				
Szakmai nyelvű beszéd-készség																				X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK																				
Külső megjelenés	X	X																		X
Szaglás			X	X																X
Ízérvékelés			X	X																X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK																				
Udvariasság		X																		X
Közérthetőség		X																		X
Adekvát metakommunikációs készség	X	X																		X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK																				

Rendszerező képesség																	X			X
Rendszerben való gondolkodás	X																X			X
Nyitott hozzáállás																				X

## **1. A sommelier borvidéki alapismeretei tantárgy**

**155óra**

### **1.1. A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló a sommelier szakma elsajátításához feltétlenül szükséges alapismereteket szerezzék meg széles spektrumban, megfelelő mélységben Magyarország és a külföld borvidégeinek és a bortermelésnek a gyakorlati, elméleti, valamint borkulturális vetületeiről

A témakörök kellően részletesek, ezzel is jelezvén, hogy erős alapokra van szükség

### **1.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak**

A sommelier borvidéki alapismeretei - gyakorlat

A sommelier ételkészítés alapismeretei

A sommelier ételkészítés alapismeretei - gyakorlat

A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei

A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei - gyakorlat

### **1.3. Témakörök**

#### **1.3.1. Általános bevezetés a borkultúrába**

**5 óra**

A borkultúra fogalmának, múltjának és jelenének bemutatása a tanulók részére

A borkultúra minden vetületét, a szőlő- és bortermelés, valamint a borkereskedelem és a borfogyasztás szűrőjén keresztül megvizsgálni, azok összefüggéseit megvilágítani

A négy alappillér: a termesztési, a gazdálkodási, a forgalmazási és a fogyasztási kultúra ismertetése

Mindezek mellett egy rövid bortörténeti áttekintés is szükséges, a kultúra klasszikus értelmezésének kapcsolásához

#### **1.3.2. Általános bevezetés a hazai borvidékek történetébe**

**5 óra**

A huszonegy magyar borvidék elkövetkező bemutatásának előkészítése a tanulóknak

Annak az egyetemes történeti, kulturális, technológiai hagyatéknak a bemutatása, amely a magyar borágazatot meghatározta az elmúlt évszázadok és évtizedek alatt

Egy egységes bemutatási tematika felvázolása, amelynek segítségével az egyes borvidékek később is könnyedén összehasonlíthatóak lesznek Ennek segítségével megtanulják rendszerezni, elsajátítani a hallott, kóstolt ismereteket az elkövetkező részletes borvidéki bemutatókból

#### **1.3.3. Általános bevezetés a külföldi borvidékek történetébe**

**5 óra**

Az Óvilági és az Újvilági borászat kialakulásának, hagyományainak, stílusainak általános összehasonlítása, az elkövetkező bemutatók befogadásának előkészítése a tanulóknak

Egy egységes bemutatási tematika felvázolása, amelynek segítségével az egyes borvidékek később is könnyedén összehasonlíthatóak lesznek

#### **1.3.4. Eredetvédelem itthon és külföldön (a történelmi alapoktól napjainkig)**

**5 óra**

A minőségi bortermelés elengedhetetlen feltétele az egységesen szabályozott minőségi termelési rendszer felállítása és működtetése Ebben Magyarország a

történelemben élen járt, majd minket követett Franciaországban az AOC (Appellation d'origine contrôlée), Olaszországban a DOC (Denominazione di origine controllata), Spanyolországban DO (Denominación de Origen) és újra Magyarországon a XXI. Században a DHC (Districtus Hungaricus Controllatus) eredetvédett besorolású termőhelyi rendszer

Kulcsszó a minőségbiztosítás

Miért van erre szükség, hogyan működik itthon és külföldön, hogyan ellenőrzik, tartatják be?

Mi a szerepe a Hegyközségek Nemzeti tanácsának?

Élelmiszerek terén használt eredetvédelem külföldön

A pálinka eredetvédelme

### **1.3.5. Klíma és talaj típusok, a Terroir fogalma**

**5 óra**

Földrajzi ismeretek, a szőlő termesztésének klimatikus, domborzati és talajtani tényezői, ezek hatása a bor alkotó elemekre

Az oktatás helyszínéül az iskola saját művelésű szőlőterületét javaslom. Itt érdemes feltérképezni a helyszínre jellemző klimatikus, domborzati és talaj adottságokat, ez nagyban segíthet megérteni a terroir fogalmát.

### **1.3.6 . Szőlőfajták és borvidéki összefüggések, borstílusok**

**5 óra**

Adott szőlőfajták és boraik különbségei a különböző földrajzi borvidékeken itthon és külföldön

adottságú

### **1.3.7. Ászár-Neszmélyi Borvidék és Pannonhalma-Sokoróaljai Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és boraik, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora

Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák

A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

### **1.3.8. Badacsonyi Borvidék és Nagy-Somlói Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és boraik, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora

Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák

A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

### **1.3.9. Balaton-Felvidéki Borvidék és Balatonfüred-Csopaki Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései



Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora  
Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik  
A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.10. Balatonboglári Borvidék és Zalai Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora

Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák

A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.11. Duna Borrégió: Csongrádi Borvidék, Kunsági Borvidék és Hajós-Bajai Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora

Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák

A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.12. Etyek-Budai Borvidék és Móri Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora

Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák

A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.13. Mátrai Borvidék és Bükki Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora

Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák

A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.14. Egri Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései  
Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora  
Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik  
A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.15. Pécsi Borvidék és Villányi Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:  
Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei  
Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései  
Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora  
Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik  
A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.16. Tolnai Borvidék és Szekszárdi Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:  
Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei  
Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései  
Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora  
Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik  
A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.17. Soproni Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:  
Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei  
Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései  
Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora  
Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik  
A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.18. Tokaji Borvidék**

**5 óra**

A borvidék részletes bemutatása:  
Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei  
Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, szőlővel betelepített rész nagysága, éghajlata, talaja, települései  
Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora  
Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik  
A borvidéki termékleírás rövid áttekintése

#### **1.3.19. Pezsgőgyártás Magyarországon**

**5 óra**

A hazai pezsgőgyártás részletes bemutatása:  
Története, hagyományai, jelene, értékei

Pezsgő alapanyag (szőlő)területek

Jellemző pezsgőalap szőlőfajták, művelésmódjuk

A pezsgőalapbor alapanyagának, technológiai kritériumai, szüret időpontja, szőlő feldolgozás menete, gyártás menete, módjai

Az autolizisból eredő ízjegyek és a könnyű citrusos tankpezsgőkre jellemző ízjegyek összehasonlítása kóstolás közben

Magyarország ismert pezsgőtermelőinek bemutatása, stílusuk, pezsgőik

### **1.3.20. A világ pezsgői, habzó- és gyöngyöző borai: Champagne, Cremant, Cava, Prosecco, Frizzante, Lambrusco**

**5 óra**

A külföldi pezsgőgyártás részletes bemutatása országonként:

Franciaországban Champagne és Cremant

Spanyolországban a Cava

Olaszországban a Prosecco DOC (főként Valdobbiadene és Conegliano termőhelyekről), a Frizzantek és Lambruscok, ill. Asti/Spumante metódus (mustból erjesztett édes/muskotályos pezsgő)

Esetleg Németországot lehet még érinteni (der Sekt)

Az adott országok ismert pezsgő-, habzó-, gyöngyözőbor termelőinek bemutatása, stílusuk, pezsgőik

### **1.3.21. Az Óvilág Bortermelő országai 1.**

**5 óra**

Németország, Ausztria, Svájc

Az országokon belüli borvidékeket, régiókat pedig az alábbi szempontok alapján érdemes vizsgálni:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora,

Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák

A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

### **1.3.22. Az Óvilág Bortermelő országai 2.**

**31 óra**

Az Óvilági bortermelő országokat az alábbi felosztásban javasolom tárgyalni:

Olaszország (Piemont, a „Tre Venezie” régió: Friuli-Venezia Giulia, Trentino-alto adige, Veneto)

Olaszország (Toszkána, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, FranciaCorta, Abruzzo, Basilicata, Szicília és Szardínia)

Franciaország (Bordeaux, Champagne, Burgundia, Beaujolais)

Franciaország (Rhône völgye, Loire völgye, Elzász, Languedoc- Roussillon, Provansz)

Spanyolország és Portugália

Közép-Európa és a Balkán: Szlovákia, Csehország, Szlovénia, Horvátország, Románia, Szerbia, Bulgária, Görögország

Az országokon belüli borvidékeket, régiókat pedig az alábbi szempontok alapján érdemes vizsgálni:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei

Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, éghajlata, talaja, települései

Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora  
 Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
 A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

### 1.3.23. Az Újvilág Bortermelő országai

15 óra

Az Óvilági bortermelő országokat az alábbi felosztásban javaslom tárgyalni:

Amerikai Egyesült Államok és Kanada  
 Ausztrália és Új-Zéland  
 Chile, Argentína, Uruguay, Dél-Afrika

Az országokon belüli borvidégeket, régiókat pedig az alábbi szempontok alapján érdemes vizsgálni:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei  
 Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, éghajlata, talaja, települései  
 Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora,  
 Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
 A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

### 1.3.24. Feltörekvő bortermelő országok, Törökország, Észak Afrika és a Távol-Kelet: Marokkó, Egyiptom, Izrael és Libanon

4 óra

A feltörekvő országokon belüli borvidégeket, régiókat pedig az alábbi szempontok alapján érdemes vizsgálni:

Története, hagyományai, jelene, kulturális élete, értékei  
 Földrajzi jellemzői, meghatározó domborzati eleme, kiterjedése, nagysága, éghajlata, talaja, települései  
 Jellemző szőlőfajtái és borai, legjellemzőbb szőlőfajtája és bora,  
 Jellemző szőlőművelési módok, borkészítési technológiák  
 A borvidék ismert bortermelőinek bemutatása, stílusuk, boraik

## 1.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A különleges oktatási helyszínt igénylő témaköröknél, azok leírásában is megtalálható az ajánlás, úgy mint:

### 1.3.5. az iskola saját művelésű szőlőterülete

## 1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 1.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-	bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek					

1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		X		
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Teszt feladat megoldása	x			
<b>5.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
5.2.	Információk rendszerezése mozaik feladattal		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

### 1.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazott sajátos oktatási módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			X	
1.2.	elbeszélés			X	
1.6.	szemléltetés		X		
1.11.	házi feladat			X	

### 1.6.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel

## 2. A sommelier borvidéki alapismeretei - gyakorlat tantárgy

46 óra

### 2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló A sommelier borvidéki alapismeretei c. tantárgy hallgatása során elsajátított elméleti tudását a gyakorlatba átültetve formálva használható, könnyen hozzáférhető ismeretökké

Az elméleti rész integrátora a gyakorlat, hisz a kettő szétválaszthatatlanul összeforr

### 2.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

A sommelier borvidéki alapismeretei

A sommelier élelmiszer alapismeretei

A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat

A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei – gyakorlat

### 2.3. Témakörök

#### 2.3.1. Általános bevezetés a borkultúrába – gyakorlat

7 óra

Szakmai látogatás Esztergomban, a Prímás Pincében, a bortörténeti muzeális tárlat megtekintése

#### 2.3.2.Ászár-Neszmélyi Borvidék és Pannonhalma-Sokoróaljai Borvidék – gyakorlat

1,5 óra

A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus  
hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat

vizsgálatát

Az oktatás helyszínéül javaslom az iskola tanétermét

#### 2.3.3.Badacsonyi Borvidék és Nagy-Somlóai Borvidék – gyakorlat

1,5 óra

A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus  
hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat

vizsgálatát

Az oktatás helyszínéül javaslom az iskola tanétermét

<p><b>2.3.4. Balaton-Felvidéki Borvidék és Balatonfüred-Csopaki Borvidék – gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom az iskola tanétermét</p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.5. Balatonboglári Borvidék és Zalai Borvidék-gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.6. Duna Borrégió: Csongrádi Borvidék, Kunsági Borvidék és Hajós-Bajai Borvidék-gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.7. Etyek-Budai Borvidék és Móri Borvidék gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.8. Mátrai Borvidék és Bükki Borvidék- gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.9. Egri Borvidék- gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.10. Pécsi Borvidék és Villányi Borvidék- gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.11. Tolnai Borvidék és Szekszárdi Borvidék- gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.12. Soproni Borvidék-gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat  Az oktatás helyszínéül javaslom <u>az iskola tanétermét</u></p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>
<p><b>2.3.13. Tokaji Borvidék-gyakorlat</b>  A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat</p>	<p><i>1,5 óra</i> vizsgálatát</p>

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**2.3.14. Pezsgőgyártás Magyarországon-gyakorlat 3,5 óra**

A gyakorlati részben a pezsgőgyártást egy üzemlátogatás alkalmával élőben is megismerik

Az üzemlátogatást követően pezsgők organoleptikus vizsgálatát hajtják végre a tanulók, majd értékelik azokat

Az oktatás helyszínéül javaslok a Törley budafoki gyárának és egyedülálló múzeumának megtekintését az Anna utcában vagy Garamvári Vencel - Chateau Vincent szintén budafoki pezsgőpincészetének meglátogatását

**2.3.15. A világ pezsgői, habzó- és gyöngyöző borai: Champagne, Cremant, Cava, Prosecco, Frizzante, Lambrusco -gyakorlat 1,5 óra**

A gyakorlati részben az elérhető külföldi CO<sub>2</sub> tartalmú borok, pezsgők organoleptikus vizsgálatát hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat

Az oktatás helyszínéül javaslok az iskola tanterme

**2.3.16. Az Óvilág Bortermelő országai 1. – 2. gyakorlat 10 óra**

A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus vizsgálatát hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat

Az oktatás helyszínéül javaslok az iskola tanterme

**2.3.17. Az Újvilág Bortermelő országai - gyakorlat 4,5 óra**

A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus vizsgálatát hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat

Az oktatás helyszínéül javaslok az iskola tanterme

**2.3.18. Feltörekvő bortermelő országok, Törökország, Észak Afrika és a Távol-Kelet: Marokkó, Egyiptom, Izrael és Libanon – gyakorlat 1,5 óra**

A gyakorlati részben a legjellemzőbb borok organoleptikus vizsgálatát hajtják végre a tanulók, majd értékelik a borokat

Az oktatás helyszínéül javaslok az iskola tanterme

**2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

A különleges oktatási helyszínt igénylő témaköröknél, azok leírásában is megtalálható az ajánlás, úgy mint:

2.3.1. Esztergom, Prímás Pince, bortörténeti muzeális tárlata

2.3.2. az iskola tanterme

2.3.3. az iskola tanterme

2.3.4. az iskola tanterme

2.3.5. az iskola tanterme

2.3.6. az iskola tanterme

2.3.7. az iskola tanterme

2.3.8. az iskola tanterme

2.3.9. az iskola tanterme

2.3.10. az iskola tanterme

2.3.11. az iskola tanterme

2.3.12. az iskola tanterme

2.3.13. az iskola tanterme



2.3.14. a Törley Pezsgőpincészet Anna utcai Múzeuma és üzeme Budafokon vagy Garamvári Vencel – Chateau Vincent Pezsgőpincészete, szintén Budafokon

2.3.15. az iskola tanétermé

2.3.16. az iskola tanétermé

2.3.17. az iskola tanétermé

2.3.18. az iskola tanétermé

**2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

### 2.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		6.12 üveg eszközök, 6.13 borkínálás üvegeszközei 6.15. borbírálati eszközök
<b>6.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>				
6.2.	Műveletek gyakorlása		x	x	6.12 üveg eszközök, 6.13 borkínálás üvegeszközei 6.15. borbírálati eszközök

### 2.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazott sajátos oktatási módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási ódszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x		x	6.15. borbírálati eszközök
1.3.	kiselőadás			x	6.13 borkínálás üvegeszközei
1.4.	megbeszélés	x		x	
1.6.	szemléltetés			x	

### 2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 3. A sommelier élelmiszer alapismeretei tantárgy

**140 óra**

### 3.1 A tantárgy tanításának célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló széles körben értelmezett élelmiszerismeretekre tegyen szert a munkájában napi szinten előforduló nyersanyagokról, alapanyagokról élelmiszerekről és italokról

A szőlő és a bor, az ásványvíz mint élelmiszer, az élvezeti cikkek szintén ide kerültek besorolásra.

### **3.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak**

A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat

A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei

A sommelier borvidéki alapismeretei

### **3.3. Témakörök**

#### **3.3.1. Általános tudnivalók „A BOR”-ról**

**4,5 óra**

Amit egy borral dolgozó, napi szinten bort kommunikáló szakembernek tudnia kell a borról:

Törvényi besorolás, vonatkozó jogszabályok, hatósági előírások, jövedéki tudnivalók, a törvényi szabályozás értelmében illetékes hatóságok, szervek  
Biológiai-kémiai megközelítés, analitikai összetevők, azok vizsgálati módszerei és valós mutatói

Az analitikai összetevők vizsgálatának helyszínéül az iskola gyakorló tanpincészetének laborja

#### **3.3.2. Ampelográfiai alapismeretek, a szőlőtermesztés alapjai**

**6 óra**

A címben jelölt elméleti ismeretek elsajátítása

Az oktatás helyszínéül az iskola saját művelésű szőlőterülete

#### **3.3.3. A bor minőségét jelentősen befolyásoló szőlészeti műveletek**

**6 óra**

A címben jelölt elméleti ismeretek elsajátítása, folyamatok, összefüggések feltárása

Az oktatás helyszínéül az iskola saját művelésű szőlőterülete

#### **3.3.4. Szőlőfajták és boraik jellemzői**

**5 óra**

Autochton, honos és világfajták szőlőgyümölcsének és borainak összehasonlítási szempontjai, törvényszerűségek, kontrasztok elméleti felvázolása.

Az oktatás helyszínéül az iskola gyakorló tanpincészete

#### **3.3.5. A borkészítés alapjai**

**18 óra**

Szüret – reduktív feldolgozás, csendes és CO<sub>2</sub> tartalmú borok (természetes CO<sub>2</sub> képződés, ill. szaturáció)

Szüret – oxidatív feldolgozás

Főbb érlelési iskolák: hiperreduktív, barrique, mikrooxidáció, sur-lie, battonage, szüretlen tételek, almasavbontás

Palackozás, palackzárási módszerek, ezen palackzárak szakszerű eltávolítása

Az oktatás helyszínéül az iskola gyakorló tanpincészetét javaslom

#### **3.3.6. „Gyarmatárunk: a kávé, a kakaó, a tea” általános tudnivalói**

**4,5 óra**

A kávécserje termésében lévő mag fajtái, termesztése, feldolgozása, szállítása

A kakaóbab fajtái, termesztése, feldolgozása, szállítása

A teacserje levelének fajtái, termesztése, feldolgozása, szállítása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **3.3.7. Vízismeret, üdítőital ismeret**

**4,5 óra**

Ásványvizek, ivóvizek „gyártása” és jellemzőik  
Üdítőitalok fajtái, gyártása és jellemzőik

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **3.3.8. Párlatok és egyéb szeszes italok ismerete**

**4,5 óra**

Pálinka, gyártása, jellemzői,  
Whisky és whiskey gyártása, jellemzői  
Gin, vodka, tequila, rum és fehér rum gyártása, jellemzői  
Likőrök, keserűk gyártása, jellemzői  
Koktélok, kevert italok csoportosítása, jellemzői

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **3.3.9. Sörök ismerete**

**4,5 óra**

A sör gyártása, jellemzői  
Nyersanyagtermesztés, feldolgozás  
Nyersanyag-determinált ízhathatóságok  
Alsó és felső erjesztésű tételek különbsége

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **3.3.10. Ételkészítési alapismeretek**

**9 óra**

Előkészületi műveletek, alapanyagok: alaplevek(fond-ok), íz- és zamat kivonatok(jus, essence, redukció), pácok (marinade)  
Konyhatechnológiai alpműveletek: főzés, párolás, sütés, pirítás, valamint az elkészítő műveletek

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

### **3.3.11. Korszerű konyhatechnológiák**

**4,5 óra**

Sous vid lánc  
Thermomix  
Paco jet  
Korszerű habszifonok

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

### **3.3.12. Íz jegyek kialakítása, dominanciája, összeillő íz párok megalkotása a konyhában, szimmetria, asszonancia a tányéron és a szájban**

**4,5 óra**

Az öt alap íz  
Az ízesítés módjai, intenzitása  
Az ízek finomhangolása egy ételen belül (egymást erősítő ill. gyengítő kombinációk)  
Szimmetria és asszonancia megjelenése az étel tálalásánál l vizuálisan, auditive, illatban, ízben és zamatban

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

### **3.3.13. Konyhai nyersanyagismeret 1. - húsok**

**21 óra**

Háziszárnyasok fehér és barna húsúak, házi nyúl - bontási részeik, előkészítésük, belőlük készíthető ételek

Sertés és malac, mangalica- bontási részeik, előkészítésük, belőlük készíthető ételek

Szarvasmarha, Magyar Szürke Marha ill. borjú, valamint ürü, racka juh ill. bárány- bontási részeik, előkészítésük, belőlük készíthető ételek

Apróvadak és nagyvadak – előkészítésük, bontási részeik, belőlük készíthető ételek

Édesvízi és tengeri halak, tenger gyümölcsei, hullók– előkészítésük, bontási részeik, belőlük készíthető ételek

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

### **3.3.14. Konyhai nyersanyagismeret 2.**

**21 óra**

Zöldségfélék és gombák– előkészítésük, belőlük készíthető ételek

Gyümölcsök– előkészítésük, belőlük készíthető ételek

Tejek, tejtermékek, tojások

Gabonafélék, lisztek, darák, szárazárak

Étkezési zsiradékok, édesítő szerek, fűszerek

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

### **3.3.15. Étél-ital párosítás alapjai, kóstolástechnika**

**4,5 óra**

Az öt alap íz ismételése

Borok és italok ízvilága, jellemző alap ízjegyek

Modell felelevenítése az ételek ízeinek finomhangolásából

Étel és ital összekóstolásának módszertana

Működő párosítások, nem működő párosítások

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme

### **3.3.16. Borleírások készítése**

**15 óra**

Ez a témakör arra szolgál, hogy a tanulók a megszerzett ismereteket képesek legyenek összefoglalni és saját maguk számára elérhető, funkcionális rendszerbe illeszteni

A borleíró szaknyelv használatával készítene a borleírás szabályainak megfelelő, a vendég számára informatív, de kellően tömör és szakszerű, ugyanakkor még élvezhető borleírásokat

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme

### **3.3.17. Külső szakmai gyakorlat bisztróban**

**1,5 óra**

A húszon-fős befogadóképességű, a piac rezdüléseire azonnal és spontán reagálni képes bisztró napi étel és ital kínálata, pergő üzletmenete és élményekben gazdag pezsgő környezete egy nagyon szerethető, közvetlen világba kalauzolja a tanulót, ahol próbára teheti képességeit és felfedezheti magának a tanult ismeretek alkalmazását az életben

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott külső gyakorlati hely, egy minőségi gasztronómiát kínáló, színvonalas, meleg konyhás bisztró

### 3.3.18. Külső szakmai gyakorlat nagyszálloda éttermében 1,5 óra

Az általában nagy befogadó képességű, 80-120 fős, uniformizált, lomha nagyvállalati struktúrában, munkaszervezési folyamatok tengerében úszó nagyszállodai gépezet részeként üzemelő étteremben a nemzetközi standard szerinti működés és a legapróbb részletekig felosztott reszortok, az elegáns, kimért miliő rengeteg új tapasztalatot tartogatnak a tanulóknak

Itt egy ridegebb, nemzetközi környezetben teheti próbára képességeit és fedezheti fel magának a tanult ismeretek alkalmazását az életben

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott külső gyakorlati helyet, egy lehetőség szerint nemzetközi szállodalánc hazai nagyszállodájának színvonalas, meleg konyhás étterme

### 3.4. A képzés javasolt helyszíne

A különleges oktatási helyszínt igénylő témaköröknél, azok leírásában is megtalálható az ajánlás, úgy mint:

3.3.1. – 2. bek. az iskola gyakorló tanpincészetének laborja

3.3.2. - 2. bek. az iskola saját művelésű szőlőterülete

3.3.3. - 2. bek. az iskola saját művelésű szőlőterülete

3.3.4. – 2. bek. az iskola gyakorló tanpincészete

3.3.5. – 2. bek. az iskola gyakorló tanpincészete

3.3.6. – 2. bek. az iskola tanétterme

3.3.7. – 2. bek. az iskola tanétterme

3.3.8. – 2. bek. az iskola tanétterme

3.3.9. – 2. bek. az iskola tanétterme

3.3.10. – 2. bek. az iskola tankonyhája

3.3.11. – 2. bek. az iskola tankonyhája

3.3.12. – 2. bek. az iskola tankonyhája

3.3.13. – 2. bek. az iskola tankonyhája

3.3.14. – 2. bek. az iskola tankonyhája

3.3.15. – 2. bek. az iskola tanétterme

3.3.16. – 2. bek. az iskola tanétterme

3.3.17. – 2. bek. egy szabadon választott külső gyakorlati hely, bisztró

3.3.18. – 2. bek. egy szabadon választott külső gyakorlati hely, nagyszálloda étterme

### 3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 3.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)				Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-	bontás	Osztály- keret	

<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Írásos elemzések készítése				
2.2.	Leírás készítése	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
<b>4.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján			x	
<b>5.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
<b>6.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
<b>7.</b>	<b>Üzemeltetési tevékenységek körében</b>				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x	x	x	
<b>8.</b>	<b>Vizsgálati tevékenységek körében</b>				
8.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
8.4.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések	x	x		
8.5.	Anyagminták azonosítása	x			
8.6.	Tárgyminták azonosítása	x			
<b>9.</b>	<b>Szolgáltatási tevékenységek körében</b>				
9.1.	Résztétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés		x	x	
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			

9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			
------	---	---	--	--	--

### 3.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazott sajátos oktatási módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási ódszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x		x	
1.3.	kiselőadás			x	
1.4.	megbeszélés		x	x	
1.6.	szemléltetés			x	
1.8.	kooperatív tanulás		x		
1.11.	házi feladat	x			



### 3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 4. A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat tantárgy

294 óra

### 4.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a A sommelier élelmiszer alapismeretei tantárgy c. tantárgy hallgatása során elsajátított elméleti tudását a gyakorlatba átültetve formálja használható, könnyen hozzáférhető ismeretekké

A gyakorlat segítségével integrálja az elméleti részt

A felhalmozott lexikális és gyakorlati ismeretek alkalmazhatóságának útjait, két különböző üzletkörű vendéglátó egységben tudják kipróbálni a tanulók: egy bisztróban és egy nagyszálloda éttermében

Ezen két helyen az élelmiszerek és italok, élvezeti szerek széles választéka fellelhető, mindkét üzletkörben jó eséllyel alkalmaznak sommelier-t, és mégis mindkét üzletkör egy másik dimenzióban tölti mindennapjait

A húszon-fős befogadóképességű, a piac rezdüléseire azonnal és spontán reagálni képes kis üzlet és az uniformizált, nehézkes nagyvállalati struktúrában, munkaszervezési folyamatok tengerében úszó nagyszállodai gépezet működésébe is bepillantást nyerhetnek

Érdekes tapasztalás ez a pályakezdő szakembernek

### 4.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

A sommelier borvidéki alapismeretei - gyakorlat

A sommelier élelmiszer alapismeretei

A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei - gyakorlat

### 4.3. Témakörök

#### 4.3.1. Általános tudnivalók „A BOR”-ról - gyakorlat

9,5 óra

Az alapvető gyakorlati ismeretek, amelyeket egy borral dolgozó, napi szinten bort kommunikáló szakembernek tudnia kell a borról:

Biológiai-kémiai megközelítés, analitikai összetevők, azok vizsgálati módszerei és valós mutatói

Az analitikai összetevők vizsgálatának helyszínéül az iskola gyakorló tanpincésze

#### 4.3.2. Ampelográfiai alapismeretek, a szőlőtermesztés alapjai- gyakorlat

9,5 óra

A szőlő növény ápolása, védelme, metszése, zöldmunkái a gyakorlatban

Az oktatás helyszínéül az iskola saját művelésű szőlőterülete

#### 4.3.3. A bor minőségét jelentősen befolyásoló szőlészeti műveletek - gyakorlat

9,5 óra

A címben jelölt szőlészeti műveletek, összefüggések megértése, kipróbálása a gyakorlatban

Az oktatás helyszínéül az iskola saját művelésű szőlőterülete

**4.3.4. Szőlőfajták és boraik jellemzői - gyakorlat**

**9,5 óra**

Autochton, honos és világfajták szőlőgyümölcsének és borainak összehasonlítása a tanult elmélet alapján kóstolási gyakorlat során

Az oktatás helyszínéül az iskola gyakorló tanpincészete

**4.3.5. A borkészítés alapjai - gyakorlat**

**31 óra**

Az elméleti órákon tárgyalt témakörök megismerése és gyakorlása az alább felsorolt, valós munkafolyamatok elvégzése során:

Szüret – reduktív feldolgozás, csendes és CO<sub>2</sub> tartalmú borok (természetes CO<sub>2</sub> képződés, ill. szaturáció)

Szüret – oxidatív feldolgozás

Főbb érlelési iskolák: hiperreduktív, barrique, mikrooxidáció, sur-lie, battonage, szüretlen tételek, almasavbontás

palackozás, palackzárási módszerek, ezen palackzárak szakszerű eltávolítása

Az oktatás helyszínéül az iskola gyakorló tanpincészete

**4.3.6. „Gyarmatáruk: a kávé, a kakaó, a tea” általános tudnivalói - gyakorlat**

**9,5 óra**

A kávécserje termésében lévő mag fajtái, termesztése, feldolgozása, szállítása

A kakaóbab fajtái, termesztése, feldolgozása, szállítása

A teacserje levelének fajtái, termesztése, feldolgozása, szállítása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**4.3.7. Vízismeret, üdítőital ismeret - gyakorlat**

**4 óra**

Az elméleti órán tárgyaltakat egy üzemlátogatás alkalmával javaslok elmélyíteni pl.: Dunaharaszti a Coca Cola Naturaqua gyártósorán ill. az üdítőital gyártó sorokon

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott hazai üdítő- és ásványvíz gyártó üzem

**4.3.8. Párlatok és egyéb szeszes italok ismerete – gyakorlat**

**9,5 óra**

Az elméleti órán tárgyaltakat egy üzemlátogatás alkalmával javaslok elmélyíteni egy pálinkafőzdében és egy szeszipari üzemben

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott pálinkafőzde és egy szeszipari üzem

**4.3.9. Sörök ismerete - gyakorlat**

**6,5 óra**

Az elméleti órán tárgyaltakat egy üzemlátogatás alkalmával javaslok elmélyíteni egy sörfőző manufaktúrában és egy nagyüzemi sörgyárban

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott kézműves sörfőzde és egy nagyüzemi sörgyár

**4.3.10. Ételkészítési alapismeretek - gyakorlat****16 óra**

Az elméletben megtanult alábbi tételeket javaslok lefőzni:

Előkészületi műveletek, alapanyagok: alaplevek(fond-ok), íz- és zamat kivonatok(jus, essence, redukció), pácok (marinade)

Az elméletben megtanult alábbi konyhatechnológiai műveleteket javaslok gyakorolni, végeredményük közötti különbségeket megfigyelni:

Konyhatechnológiai alpműveletek: főzés, párolás, sütés, pírítás, valamint az elkészítő műveletek

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

**4.3.11. Korszerű konyhatechnológiák - gyakorlat****9,5 óra**

Az elméleti órán megismert modelleket a gyakorlatban is megismerni és gyakorolni használatukat, a segítségükkel elkészített ételek textúráit megfigyelni:

Sous vid lánc

Thermomix

Paco jet

Korszerű habszifonok

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

**4.3.12. Íz jegyek kialakítása, dominanciája, összeillő íz párok megalkotása a konyhában, szimmetria, asszonancia a tányéron és a szájban - gyakorlat****9,5 óra**

Az elméleti órán tanult ízek reprodukciója, kölcsön-, és ellenhatásainak megfigyelése a gyakorlatban, praktikus tálalási alapelvek, tálalási gyakorlat.

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

**4.3.13. Konyhai nyersanyagismeret 1. - húсок - gyakorlat****47,5 óra**

Az elméleti órán megtanult hús bontási részek és előkészítési műveletek megismerése és reprodukálása(húsbontás és előkészítés) a gyakorlatban  
Majd ételkészítés a húsrészekből

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

**4.3.14.Konyhai nyersanyagismeret 2. – gyakorlat****47 óra**

Az elméleti órán megtanult élelmiszerek előkészítési műveleteinek megismerése és reprodukálása(előkészítés) a gyakorlatban  
Majd ételkészítés a feldolgozott termékekből

Az oktatás helyszínéül az iskola tankonyhája

**4.3.15.Étel-ital párosítás alapjai, kóstolástechnika - gyakorlat****9,5 óra**

Az elméleti órán megismert ízek és kölcsön-ellenhatások tesztelése a gyakorlatban, organoleptikus vizsgálódás, kóstolási gyakorlat

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**4.3.16.Külső szakmai gyakorlat bisztróban****28,5 óra**

A húszon-fős befogadóképességű, a piac rezdüléseire azonnal és spontán reagálni képes bisztró napi étel és ital kínálata, pergő üzletmenete és élményekben gazdag pezsgő környezete egy nagyon szerethető, közvetlen világba kalauzolja a tanulókat, ahol próbára teheti képességeit és felfedezheti magának a tanult ismeretek alkalmazását az életben

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott külső gyakorlati helyet, egy minőségi gasztronómiát kínáló, színvonalas, meleg konyhás bisztró

#### **4.3.17. Külső szakmai gyakorlat nagyszálloda éttermében 28,5 óra**

Az általában nagy befogadó képességű, 80-120 fős, uniformizált, lomha nagyvállalati struktúrában, munkaszervezési folyamatok tengerében úszó nagyszállodai gépezet részeként üzemelő étteremben a nemzetközi standard szerinti működés és a legapróbb részletekig felosztott reszortok, az elegáns, kimért miliő rengeteg új tapasztalatot tartogatnak a tanulóknak

Itt egy ridegebb, nemzetközi környezetben teheti próbára képességeit és fedezheti fel magának a tanult ismeretek alkalmazását az életben

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott külső gyakorlati helyet, egy lehetőség szerint nemzetközi szállodalánc hazai nagyszállodájának színvonalas, meleg konyhás étterme

#### **4.4. A képzés javasolt helyszíne**

A különleges oktatási helyszínt igénylő témaköröknél, azok leírásában is megtalálható az ajánlás, úgy mint:

4.3.1.. az iskola gyakorló tanpincészetének laborja

4.3.2. az iskola saját művelésű szőlőterülete

4.3.3. az iskola saját művelésű szőlőterülete

4.3.4. az iskola gyakorló tanpincészete

4.3.5. az iskola gyakorló tanpincészete

4.3.6. az iskola tanétterme

4.3.7. egy szabadon választott hazai üdítő- és ásványvíz gyártó üzem

4.3.8. egy szabadon választott pálinkafőzde és egy szeszipari üzem

4.3.9. egy szabadon választott kézműves sörfőzde és egy nagyüzemi sörgyár

4.3.10. az iskola tankonyhája

4.3.11. az iskola tankonyhája

4.3.12. az iskola tankonyhája

4.3.13. az iskola tankonyhája

4.3.14. az iskola tankonyhája

4.3.15. az iskola tanétterme

4.3.16. az iskola tanétterme

4.3.17. egy szabadon választott külső gyakorlati hely, bisztró

4.3.18. egy szabadon választott külső gyakorlati hely, nagyszálloda étterme

#### **4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

##### **4.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák ajánlás)**

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.2.	Leírás készítése	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
<b>3.</b>	<b>Képi információk körében</b>				
3.1.	XY rajz értelmezése	x	x		
<b>4.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
<b>5.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
<b>6.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x	x	

7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x	x	x	
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x	x	
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			

#### 4.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazott sajátos oktatási módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási ódszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	x		
1.3.	kiselőadás		x		
1.4.	megbeszélés		x		
1.6.	szemléltetés	x	x		
1.7.	projekt		x		
1.8.	kooperatív tanulás		x		

#### 4.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel

### 5. A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei tantárgy 93 óra (96 elmélet, 256 gyakorlat)

#### 5.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló a sommelier legnagyobb értékét, a szaglását és az ízlelését megtanulja használni és fejleszteni, hogy a bor és italkóstolás alapjait, valamint a gyakorlás módszertanát elsajátítsa

Teszi mindezt annak érdekében, hogy hosszú és kitartó gyakorlás segítségével készség szintre tudja emelni a kóstolást és az íz-illat memóriáját

Mindezen feladatok mellett a sommelier munka adminisztrációjával is megismerkedik, továbbá a vendégtérben folyó munka látványos részét is elsajátíthatja

Megtanulhatja továbbá hogyan tartsa napra készen tudását és mely fórumokon juthat érdemi információhoz az előtte álló hosszadalmas út során.

#### 5.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

A sommelier borvidéki alapismeretei

A sommelier élelmiszer alapismeretei

A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei - gyakorlat

### 5.3. Témakörök

#### 5.3.1. A sommelier, mint jelenség

3 óra

A sommelier pozíciójának meghatározása

A sommelier megjelenése

Szerepe az igényes vendéglátásban, feladatai, munkája

Híres sommelier-k

Sommelier-k szakmai szervezete itthon (Magyar Sommelier Szövetség, [www.sommelierhungary.hu](http://www.sommelierhungary.hu)) és Európában (A.S.I.)

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

#### 5.3.2. Viselkedés az étteremben, a vendégtérben, etikett, protokoll

6 óra

- a sommelier magaviselete
- vendégek fogadása
- ruhatár, ültetési rend
- általános kommunikáció az asztalnál
- borok kommunikálása a vendég felé
- nemzetközi protokoll, interkulturális kapcsolatok

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

#### 5.3.3. A borkóstolás és a borbírálat alapjai

3 óra

A borkóstolás technikája

A borbírálat feltételei

Borbírálati módszerek

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

#### 5.3.4. Borhibák és borbetegségek, felismerésük, beazonosításuk

3 óra

A borhibák és borbetegségek meghatározása, leírása, ismérveik, felismerésük, beazonosításuk

Az oktatás helyszínéül az iskola gyakorló tanpincészete

#### 5.3.5. A bor és a szőlőmag élettani hatása

2 óra

A bor és a szőlőmag élettani hatásai

Kardio-vaszkuláris rendszerre gyakorolt hatása

A francia paradoxon

Hatóanyagok

Örlemények, olajok

#### 5.3.6. Az éttermi felszolgálat lehetséges formái, eszközei, terítési módok

3 óra

Angol 1, angol2

Orosz szervíz

Tányérszervíz

Díszterítékek

Napszakos terítékek

Eszközváltások

Pohár váltások

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme

**5.3.7. A bor felszolgálás eszközei, pohártípusok jelentősége** **3 óra**

Éttermi felszolgálás eszközei a bútoroktól a textileken át a porcelán, üveg, kristály és fém eszközökig

A különböző pohártípusok bemutatása

Formák célja, praktikum

Hőmérők, borok temperálása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme

**5.3.8. Bor felszolgálás, dekantálás** **3 óra**

Borfelszolgálás eszközei

Borfelszolgálás menete

Dekantálás eszközei

Dekantálás menete

Nemzetközi dekantálási protokoll

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme

**5.3.9. „Gyarmatárunk: a kávé, a kakaó, a tea” italainak elkészítése, értékesítése, kóstolásának alapjai, felszolgálásuk** **3 óra**

Az alap kávéital fajtái, elkészítésének szabályai

Forró csokoládé elkészítése

Tea fajtái, elkészítése

Alapanyag-technológia-zamat összefüggések

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme

**5.3.10. Vizek felszolgálása, üdítőitalok felszolgálása, frissen készült üdítők elkészítése, értékesítése** **3 óra**

Vizek felszolgálása

Üdítőitalok felszolgálása

Smoothie-k elkészítése, felszolgálása

Frissen facsart gyümölcslevek elkészítése felszolgálása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme

**5.3.11. Párlatok és egyéb szeszes italok kóstolása és bírálata, felszolgálása** **3 óra**

Pálinka kóstolás alapjai

Pálinka bírálati lap

Pálinka felszolgálás

Whisky/whiskey felszolgálás

Likőrök, keserűk felszolgálása

Egyszerű kevert italok készítése

Az oktatás helyszínéül az iskola tanéletterme



### **5.3.12. Sörkóstolás alapjai, sör felszolgálás**

**3 óra**

Sörkóstolás alapjai

Alapanyag-technológia-zamat összefüggések

Különböző sörfajták felszolgálása (csapolt, palackos, szűretlen búza)

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **5.3.13. Szivarok és dohányárak alapvető ismerete, felszolgálása, beszerzése, készletezése**

**3 óra**

A dohányzásellenes törvény rendelkezései

Nyersanyag termesztés

Előkészítés, gyártás

A késztermék jellemzői, mérete, fedő levél színe, ízjegyei, égési tulajdonságai

Napszakhoz és étkezéshez illők

Lehetséges kísérő italok

Szivar felszolgálása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **5.3.14. Italok beszerzése és készletezése, ideális tárolása**

**11 óra**

A lehetséges beszerzési források, ezek előnyei, hátrányai

Logisztika a házig és a házban

Ideális tárolási körülmények

Ideális tárolóhelyek (pl.: pincék, szekrények)

Az oktatás helyszínéül az iskola tantermet és az iskola gyakorló tanpincészetét

### **5.3.15. A bor helye az étterem arculatában, borkínálat összeállításának irányai, borlap, itallap és/vagy időszakos kínálat készítése**

**3 óra**

Az alábbi témákat javaslok tárgyalni:

A bor, mint termék pozicionálása az éttermi portfólióban

A borkínálat összeállításának meghatározó tényezői (borszakmai, marketing és fogyasztói igény oldalról)

Mikor készítsünk borlapot és/vagy itallapot, mikor ne?

Az időszakos kínálat előnyei

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **5.3.16. Bormarketing, értékesítés ösztönző stratégiák az ital pályán és az étteremben**

**13 óra**

Az alábbi témákat javaslok tárgyalni:

A bormarketing mix

Poharas értékesítés elősegítése

Dugópénz

Borvacsorák, borkóstolók szervezése

Borklub beindítása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

### **5.3.17. A borversenyek jelentősége**

**3 óra**

Az alábbi témákat javaslom tárgyalni:  
Minden arany ami fénylik?  
Borversenyek rangja, értéke, szakmai hitelesség  
A fogyasztók és a versenyeredmények  
Egy házi borverseny megszervezése a szakmai túrát követően

**5.3.18. Borvidéki túrák, szakmai utak, borbírálatok, szakmai kóstolók szervezése** **11,5 óra**

A sommelier feladatai közé tartozik a borszakmai rendezvények megszervezése is, úgy mint borvidéki túrák, borszakmai utak, szakmai kóstolók

Szükséges ez egyrészt saját képzése céljából, másrészt érdeklődő borkedvelők is szívesen vesznek részt ilyen programokon és az étterem iránti bizalom is nő egy-egy ilyen sikeres túra után

**5.3.19. Önképzés módjai az iskola után, lehetséges autodidaktikus módszerek és helyszínek, fórumok az ismeretek naprakészen tartására,**

**10 óra**

Fontos, hogy a sommelier a tanulmányok befejezése után is folyamatosan képezze magát. Ehhez nyújt segítséget ez a témakör. A legjobb közvetlenül a tiszta forrásból informálódni, magyarul személyesen találkozni a termelőkkel. Ilyen találkozásokra ad alkalmat a VinCE c. program Budapesten a Corinthia Szállodában, ill. a Borfesztiválok országszerte, pl. Szegeden vagy a Budai Várban szeptemberben. Ezeken az eseményeken a szaksajtóval is találkozhatunk.

Itt kell továbbá megalapozni a borvidéki kapcsolatokat. Lehetőleg egy személyes borvidéki túrával, ahol a termelővel is találkozhatunk

Az oktatás helyszínéül külső rendezvényeket javaslok. Mint a VinCE vagy egy borfesztivál, ill egy borvidéki túra szintén kecsegtet

**5.3.20. Külső szakmai gyakorlat Borbárban**

**1,5 óra**

A húszon-fős befogadóképességű, vagy még ennél is kisebb méretű borbár a szürke átlagból széles borválasztékával emelkedik ki. Ezeken a helyeken többnyire szűkös az ételválaszték, viszont minden a bor körül forog. A poharas értékesítés aránya jellemzően nagyobb mint más üzletkörökben. A melegkonyhás dipól tapasztalatokat ez a harmadik gyakorlati hely kerekíti le, ahol a könnyedség, eleganciával ötvöződik, és otthonos, szerethető hangulatú helyen tudja magát kipróbálni az ifjú sommelier tanonc.

Az oktatás helyszínéül külsős borbár

**5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

**A különleges oktatási helyszínt igénylő témaköröknél, azok leírásában is megtalálható az ajánlás, úgy mint:**

3.3.1. – 2. bek. az iskola tanterme

3.3.2. – 2. bek. az iskola tanterme

3.3.3. – 2. bek. az iskola tanterme

3.3.4. – 2. bek. az iskola gyakorló tanpincésze

3.3.6. – 2. bek. az iskola tanterme

- 3.3.7. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.8. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.9. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.10. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.11. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.12. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.13. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.14. – 2. **bek.** az iskola tanésterme és az iskola gyakorló tanpincészte  
3.3.15. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.16. – 2. **bek.** az iskola tanésterme  
3.3.19. – 2. **bek.**, külsős helyszín felkeresése, pl: VinCE, borfesztivál, borvidéki túra  
3.3.20. – 2. **bek.** egy szabadon választott külső gyakorlati hely, borbár

**5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

**5.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák ajánlás)**

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése		x	x	
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre				
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
<b>4.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
4.1.	Esetleírás készítése	x	X	x	
4.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			
<b>5.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
<b>6.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>				
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
<b>8.</b>	<b>Vizsgálati tevékenységek körében</b>				
8.5.	Anyagminták azonosítása	x	x		
8.6.	Tárgyminták azonosítása	x	x		

### 5.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazott sajátos oktatási módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási ódszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x	x	
1.3.	kiselőadás		x	x	
1.4.	megbeszélés	x	x		
1.5.	vita		x	X	
1.6.	szemléltetés			X	
1.7.	projekt		X		
1.8.	kooperatív tanulás		X		
1.9.	szimuláció		X		
1.10.	szerepjáték	X	X		
1.11.	házi feladat	X			

### 5.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel

## 6. A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei –gyakorlat tantárgy

**248 óra**

**6.1.** A tantárgy tanításának célja: hogy a tanuló a sommelier legnagyobb értékét, a szaglását és az ízlelését megtanulja használni és fejleszteni a z elsajátított kóstolás-módszertani ismeretei segítségével rengeteg gyakorláson keresztül. Cél még az íz íz-illat memória fejlesztése, a vendégtérben folyó munka látványos részének gyakorlása, iskola utáni szakmai szinten tartásának, fejlesztő tevékenységének gyakorlati modellezése, gyakorlás. Mindezekon felül a felhalmozott lexikális és gyakorlati ismeretek alkalmazását egy újabb üzletkörű vendéglátó egységben, egy borbárban próbálhatja ki.

### 6.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

A sommelier borvidéki alapismeretei - gyakorlat

A sommelier élelmiszer alapismeretei - gyakorlat

A sommelier italkezelési és felszolgálási alapismeretei

### 6.3. Témakörök

#### 6.3.1. A sommelier, mint jelenség - gyakorlat

**10 óra**

Az elméleti órán tanultak alapján a tanulók önvizsgálata, majd a szakmai szervezet, a Magyar Sommelier Szövetség egyik meghívott tisztségviselőjével nyílt beszélgetés

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.2. Viselkedés az étteremben, a vendégtérben, etikett, protokoll 18 óra**

Az elméleti órákon tanultak szerint az éttermi mozgás gyakorlása, az etikett és a protokoll gyakorlati alkalmazása, helyzetgyakorlatok végrehajtása, kényes helyzetek diplomatikus megoldása:

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.3. A borkóstolás és a borbírálat alapjai 8 óra**

Az elmélet gyakorlati alkalmazása közös, vezetett kóstolókkal, majd egyénileg. Gyakorlás

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.4. Borhibák és borbetegségek, felismerésük, beazonosításuk 8 óra**

A borhibák és borbetegségek meghatározása, leírása, ismérveik, felismerésük, beazonosításuk a gyakorlatban

Az oktatás helyszínéül az iskola gyakorló tanpincésze

**6.3.5. Az éttermi felszolgálat lehetséges formái, eszközei, terítési módok 8 óra**

Az elméleti órán tárgyalt módszerek megvalósítása a gyakorlatban, terítési gyakorlat

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.6. A bor felszolgálat eszközei, pohártípusok jelentősége 8 óra**

Az elméleti órán tanult eszközök kézbe vétele, megismerése, használatuk. Pohártípusok összehasonlítása, ugyanazon bor kóstolása különböző pohárformákból, az eredmény összehasonlítása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.7. Bor felszolgálat, dekantálás 8 óra**

Borfelszolgálat és dekantálás gyakorlása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.8. „Gyarmatárunk: a kávé, a kakaó, a tea” italainak elkészítése, értékesítése, kóstolásának alapjai, felszolgálatuk 8 óra**

Az elméleti órán megismert módszerek gyakorlati alkalmazása, gyakorlás

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.9. Vizek felszolgálat, üdítőitalok felszolgálat, frissen készült üdítők elkészítése, értékesítése 8 óra**

Az elméleti órán tárgyalt tevékenységek végrehajtása, gyakorlása

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.10. Párlatok és egyéb szeszes italok kóstolása és bírálata, felszolgálása** **8 óra**

Az elméleti órán megismert bírálati módszerekkel ugyanannak a párlatnak az elbírálása „vak”kóstolással, a különböző italfajták felszolgálásának gyakorlása és egyszerű kevert italok készítése

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.11. Sörkóstolás alapjai, sör felszolgálás** **8 óra**

Az elméleti óra tematikájához igazodva sörkóstolás gyakorlása, a megfigyelt alapanyag-technológia-zamat összefüggések felfedezése a gyakorlatban, a különböző sörfajták felszolgálásának gyakorlása, úgy mint: csapolt, palackozott és palackozott, szűretlen búza sör

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.12. Szivarok és dohányárak alapvető ismerete, felszolgálása, beszerzése, készletezése** **8 óra**

Látogatás egy komoly szivar kereskedésben, ahol előben megfigyelhetők a szivarok tanult jellemzői, méretük, fedő levél színe, ízjegyeik, égési tulajdonságaik, lehetséges kísérő italaik

Majd egy erre kijelölt intézményben/helyiségben (pl.: szivarklub, szivarszoba) szivarfelszolgálás gyakorlása

Az oktatás helyszínéül egy szabadon választott, komoly választékkal rendelkező szivarkereskedés és egy erre a célra hatóságilag megfelelő helyiség

**6.3.13. Italok beszerzése és készletezése, ideális tárolása** **8 óra**

Különböző méretű borkereskedések felkeresése, jövedéki adóraktár megtekintése, nagy és kiskereskedelmi tevékenységet folytató cégek összehasonlítása, majd ideális tárolóhelyiségek, pincék, klímaszobák, klímaszekrények, borhűtők, bortrezorok megtekintése

Az oktatás helyszínéül szabadon választott, bor kis-, és nagykereskedések raktárait és üzleteit és az iskola gyakorló tanpincészetét

**6.3.14. A bor helye az étterem arculatában, borkínálat összeállításának irányai, borlap, itallap és/vagy időszakos kínálat készítése** **8 óra**

Az elméleti órákon tanultaknak megfelelően borlap, itallap és időszakos italkínálat összeállításának gyakorlása különböző üzletkörökben.

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.15. Bormarketing, értékesítés ösztönző stratégiák az ital pályán és az étteremben** **16 óra**

Az elméleti órákon tanultaknak megfelelően marketing stratégia kidolgozása különböző adott fiktív vagy valós üzletekre, helyzetgyakorlatok segítségével a fogyasztói reakciók modellezése. Borvacsora és borkóstoló ital és ételsorának összeállítása az előzőek szerint. Egy borklub indításához stratégiai terv elkészítése.

Az oktatás helyszínéül az iskola tanterme

**6.3.16. A borversenyek jelentősége** **21 óra**

Az elméleti órán tanultakat működés közben megfigyelni valós helyzetben.

Az oktatás helyszínéül egy szakmai kirándulást javaslok amely betekintést enged a tanulóknak egy legalább borvidéki szintű borverseny kulisszái mögé.

**6.3.17. Borvidéki túrák, szakmai utak, borbírálatok, szakmai kóstolók szervezése** **15 óra**

Minden tanuló kidolgozott szakmai tervet készít egy jövő beli borvidéki túráról, vagy szakmai útról és egy borbírálatról ill. szakmai kóstolóról.

**6.3.18. Önképzés módjai az iskola után, lehetséges autodidaktikus módszerek és helyszínek, fórumok az ismeretek naprakészen tartására,** **25 óra**

Az elméleti részben tanultaknak megfelelően egy szakmai programon való önálló részvétel, majd a programot követően beszámoló a tapasztalatokról.

Az oktatás helyszínéül külső rendezvények, mint a VinCE vagy egy borfesztivál, ill egy borvidéki rendezvény.

**6.3.19. Külső szakmai gyakorlat Borbárban** **19 óra**

A húszon-fős befogadóképességű, vagy még ennél is kisebb méretű borbár a szürke átlagból széles borválasztékával emelkedik ki. Ezeken a helyeken többnyire szűkös az ételválaszték, viszont minden a bor körül forog. A poharas értékesítés aránya jellemzően nagyobb mint más üzletkörökben. A melegkonyhás dipól tapasztalatokat ez a harmadik gyakorlati hely kerekíti le, ahol a könnyedség, eleganciával ötvöződik, és otthonos, szerethető hangulatú helyen tudja magát kipróbálni az ifjú sommelier tanonc.

Az oktatás helyszínéül külsős borbár

**6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

**A különleges oktatási helyszínt igénylő témaköröknél, azok leírásában is megtalálható az ajánlás, úgy mint:**

6.3.1. az iskola tanterme

6.3.2. az iskola tanterme

6.3.3. az iskola tanterme

6.3.4. az iskola gyakorló tanpincésze

6.3.5. az iskola tanterme

6.3.6. az iskola tanterme

6.3.7. az iskola tanterme

6.3.8. az iskola tanterme

6.3.9. az iskola tanterme

6.3.10. az iskola tanterme



**6.3.11.** az iskola tanterme

**6.3.12.** egy szabadon választott, komoly szivarkereskedés és egy erre a célra hatóságilag megfelelő helyiség

**6.3.13.** szabadon választott, bor kis-, és nagykereskedések raktárai és üzletei javaslom és az iskola gyakorló tanpincésze

**6.3.14. – 2. bek.** az iskola tanterme

**6.3.15.** az iskola tanterme

**6.3.16.** –, szakmai kirándulás egy borverseny kulisszái mögé

**6.3.18.** , külsős helyszín felkeresése, pl: VinCE, borfesztivál, borvidéki rendezvény

Az oktatás helyszínéül külső rendezvények, mint a VinCE vagy egy borfesztivál, ill egy borvidéki rendezvény.

**6.3.19.** egy szabadon választott külső gyakorlati hely, borbár

### **6.5.A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

#### **6.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák ajánlás)**

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
<b>1.</b>	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
<b>2.</b>	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.2.	Leírás készítése	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
<b>3.</b>	<b>Képi információk körében</b>				
3.1.	XY rajz értelmezése	x	x		
<b>4.</b>	<b>Komplex információk körében</b>				
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
<b>5.</b>	<b>Csoportos munkaformák körében</b>				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
<b>6.</b>	<b>Gyakorlati munkavégzés körében</b>				
6.1.	Áruterelő szakmai munkatevékenység	x	x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x	x	
<b>7.</b>	<b>Üzemeltetési tevékenységek körében</b>				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x	x	x	
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés				
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x	x	
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			

### 6.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazott sajátos oktatási módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási ódszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszköz
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	x		
1.3.	kiselőadás		x		
1.4.	megbeszélés		x		
1.6.	szemléltetés	x	x		
1.7.	projekt				
1.8.	kooperatív tanulás		x		

### 6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel