

Tananyagegység				
megnevezése	időtartama (óra) és típusa			
	Kontakt óra	Digitális oktatás	Projekt-munka	Egyéni felkészülés
Munkavállalói ismeretek	4			3
A munka világa	7	3		12
IKT a vendéglátásban	6	6		17
A cukrászati termelés alapjai	54			
Az ételkészítés alapjai	54			
A vendégtéri értékesítés alapjai	36	18		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18	27		
Munkavállalói idegen nyelv	21			4
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	21	21	21	5
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	42	6		6
Ételkészítés-technológiai ismeretek	210	21	42	22
Ételek tálalása	42		12	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	42	7	5	