

# VÁCI SZC PETZELT JÓZSEF TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



OM KÓD: 203065 / 012

2000 SZENTENDRE, RÓMAI SÁNC KÖZ 1

## CUKRÁSZ KÉPZÉSI PROGRAM

2024/2025

# Képzési program

## **Szakma: Cukrász**

### **A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:**

<https://akkreditalvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2024.09.01.

### **A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:**

<https://akkreditalvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2024. 09. 01.

## Tartalom

1. A szakma alapadatai.....	4
1.2. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei .....	4
1.3. A képzés célja: .....	4
1.4. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása.....	5
1.5. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása .....	5
2. Ágazati alapoktatás kompetenciái .....	6
3. Szakirányú oktatás kompetenciái .....	12
4. Szakma szükséges feltételei .....	22
4.1. Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek .....	22
5. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként.....	25
5.1. Heti óraterv .....	30
6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....	32
6.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület 18/18 óra .....	32
6.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 62/62 óra .....	34
6.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület 558/558 óra.....	38
6.4. IKT a vendéglátásban tantárgy.....	42
6.4.1. A feladatok és projektek leírása .....	45
6.5. Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy.....	46
6.5.1. A feladatok és projektek leírása .....	52
6.6. Általános élelmiszer ismeretek tantárgy 36 óra .....	53
6.7. Előkészítés tantárgy 170/170 óra .....	57
6.7.1. A feladatok és projektek leírása .....	61
6.8. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134/134 óra.....	62

6.9. Cukrászati termékek készítése tantárgy 1108/1068 óra.....	65
6.10. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 134/134 óra .....	73
6.11. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 201/134 óra .....	77
7. Ágazati alapvizsga leírása .....	80
7.1. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei .....	80
7.2. Az ágazati alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása..	81
7.3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének szempontjai .....	82
8. Szakmai vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok.....	83
8.1. A szakmai vizsga leírása .....	83
8.2. Projektfeladat.....	84
8.2. A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása.....	90

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Turizmus-vendéglátás

**A szakma megnevezése:** Cukrász

**A szakma azonosító száma:** 4 1013 23 01

**A szakma szakmairányai:** —

**A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 4

**A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 4

**Ágazati alapoktatás megnevezése:** Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

**Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:** Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban:-, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

### 1.2. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

**Iskolai előképzettség:**

- Alapfokú iskolai végzettség

**Alkalmassági követelmények:**

- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

### 1.3. A képzés célja:

A képzés célja: olyan elméleti és gyakorlati tudással rendelkező cukrászok képzése, akik magabiztosan, önállóan, az aktuális trendeket követve tudnak dolgozni. A cukrászatban, cukrászüzemben, fagyraltozóban a termelési tevékenységeket végzi, valamint felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért. A szakképesítéssel rendelkező képes saját munkáját megszervezi, élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készít, valamint cukrásztechnológiai alpműveleteket végez. Cukorkészítményeket előállít, bevonó anyagokat készít, és felhasznál. Cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonóanyagot, uzsonnasüteményeket, kikészített süteményeket, fagyaltokat és bonbonokat készít. Alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elvégzi. Megismerik a munkakör betöltéséhez szükséges feladatokat, az elvégzésükhöz nélkülözhetetlen szakmai ismereteket, készségeket, képességeket. A cukrász szaktudásának köszönhetően célja olyan cukrásztermékek létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban és ízében is a legmagasabb minőséget

prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvert használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képezi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): alapkú iskolai végzettség

#### **1.4. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása**

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.

Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.

Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.

Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni, mindemellett folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó cukrász egyénisége felismerhető az általa készített termékben.

#### **1.5. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása**

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárttérben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat,

előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

## 2. Ágazati alapoktatás kompetenciái

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A.1	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
A.2	Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződés-ben foglaltakat képes munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.
A.3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot.

A.4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.	Pontosan, precízen rögzít, adatokat ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
A.5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munka folyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezések és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
A.6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás, turizmus tevékenységeire vonatkozó munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja amunkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági és környezetvédelmi előírásokat.
A.7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.

A.8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
A.9	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának megismerésére, elsősorban 8ate8t közituris.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.
A.10	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet.  Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb 8ate8t köziturisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét, rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).
A.11	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt művelete alapján, önállóan készíti az alapterítéket.



A.12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálási mód banfelszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálási mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálás során.
A.13	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagok kiválasztani.  Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
A.14	Vendég előtt ételeket készít (desszertkészítés, salátakeverés)	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
A.15	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait.  A nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.

A.16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
A.17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékészítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
A.18	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.

A.19	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
A.20	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatot.	Különbéféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegentartja, hűt az ételt, az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinteni, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.

### 3. Szakirányú oktatás kompetenciái

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
SZ.1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat.
SZ.2	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.	Önállóan megtalálja és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.

SZ.3	Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.	Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	
SZ.4.	A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat.
SZ.5.	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelékkészítés műveletét.

<p>SZ.6.</p>	<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajos tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új</p>	<p>Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.</p>
<p>SZ.7</p>	<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a vajtészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.</p>	<p>megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.</p>	

<p>SZ.8</p>	<p>Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.</p>		
<p>SZ.9</p>	<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.</p>	<p>Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.</p>		
<p>SZ.10</p>	<p>Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.</p>	<p>Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.</p>	<p>Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.</p>	<p>Betartja a tésztakészítésre, tésztalapításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.</p>

SZ.11	<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez.</p>	<p>Ismeri a könnyű és nehéz felvertek, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.</p>	<p>Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.</p>
SZ.12	<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé – Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott,</p>	<p>Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.</p>	<p>Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.</p>



		<p>formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztaból készült desszertek készítését.</p> <p>Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.</p>		
SZ.13	<p>Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait.</p> <p>Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).</p>	<p>Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.</p>	<p>Betartja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására.</p>

SZ.14	Bonbonokat, bonbon tölteléket készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékészítés, a bonbon készítés előírásait.
SZ.15	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját.	Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.	Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is.
SZ.16	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri, az uzsonnasüteménye, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati	Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a	Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.

		termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.	
SZ.17	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével) . Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.	Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.
SZ.18	A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.	Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.	Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.

SZ.19	<p>Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.</p>	<p>Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árrendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.</p>	<p>Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.</p>
SZ.20	<p>Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.</p>	<p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását.</p>	<p>Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.</p>	<p>Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.</p>

		Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.		
SZ.21	Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.	Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.	Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.

## 4. Szakma szükséges feltételei

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek Funkció		Végzettség	Szakképzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Kamarai gyakorlati oktatói vizsga
1.	Szakmai igazgatóhelyettes	felsőfokú végzettség		legalább 10 év	szükséges, kivétel, ha van mestervizsga, szakirányú ismeret és betöltött 60. életév.
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	érettségi végzettség	Turizmus- vendéglátás ágazatnak megfelelő szakképesítés, mesterlevél	legalább 5 év	
3.	Oktató Elmélet	Felsőfokú végzettség BA/MA			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó	-	szakirányú szakmai gyakorlat		

### 4.1. Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

<b>Helyiségek</b>	Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzemek (tanterem, tankonyha, tancukrászda) Adminisztrációs iroda Tornaterem, Öltöző, mosdók
<b>Eszközök és berendezések</b>	<b>Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra:</b> Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek) Munkabiztonsági eszközök Egyéni védőfelszerelések Szakács kézi szerszámok

Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)  
Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök  
Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier  
Cukrász kéziszerszámok, eszközök  
Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák  
Műanyag tálak, mérőedények  
Rozsdamentes, falapos munkaasztalok  
Főzőberendezések  
Mikrohullámú melegítő  
Mérőberendezések  
Hűtő, fagyasztó, sokkoló  
Asztali gyúró, keverő, habverő, gép  
Sütő, berendezések  
Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák  
Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva  
Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak  
Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök  
Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány  
Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

**Eszközjegyzék szakirányú oktatásra:**

Cukrász kéziszerszámok, eszközök  
Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák  
Műanyag tálak, mérőedények

	<p>Szilikon formák, lapok</p> <p>Mérőberendezések</p> <p>Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok</p> <p>Főzőberendezések,</p> <p>Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések</p> <p>Bonbonformák</p> <p>Asztali gyúró, keverő, habverő, gép</p> <p>Fagylaltgépek</p> <p>Botmixer</p> <p>Aprító gép</p> <p>Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések</p> <p>Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges)</p> <p>Sütő, és kelesztő berendezések</p> <p>Légkondicionáló</p> <p>Informatikai eszközök</p>
<b>A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések</b>	Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.
<b>Egyéb speciális feltételek</b>	<p>Munkaruházat:</p> <p><b>Ágazati alapoktatáshoz:</b> szakács kabát, szakács nadrág, kötény, szakács sapka vagy kendő, galléros póló vagy fehér ing/blúz, felszolgáló kötény, csúszásmentes cipő</p> <p><b>Szakirányú oktatáshoz:</b> szakács kabát, szakács nadrág, kötény, szakács sapka vagy kendő</p>



## 5. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		1./9			2./10.				3./11.				
4 1013 23 01 Cukrász Évfolyam	Kompetencia területek	összesen	elmélet	gyakorlat	összesen	elmélet	gyakorlat		összesen	elmélet	gyakorlat		A képzés összes óraszámja
							Iskola	Duális			Iskola	Duális	
Tantárgy megnevezése													
heti óraszám		17	9	8	27	5	5	17	27	5	5	15	
Évfolyam összes óraszámja		612	324	288	972	180	180	612	837	155	155	527	2421
<b>Munkavállalói ismeretek</b>		18	18		0				0				18
Álláskeresés	A2;	5	5										5
Munkajogi alapismeretek		5	5										5
Munkaviszony létesítése		5	5										5
Munkanélküliség		3	3										3
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>		0	0		0				62	62			62
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	SZ9								11	11			11
Önéletrajz és motivációs levél									20	20			20

„Small talk” – általános társalgás									11	11			11
Állásinterjú									20	20			20
<b>Szakmai idegen nyelv</b>	A1;SZ18	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>					<b>0</b>				<b>36</b>
<b>Munka világa</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>					<b>0</b>				<b>18</b>
Alapvető szakmai elvárások		4	4										4
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		9	9										9
Munkabiztonság és egészségvédelem	A1;SZ1;	5	5										5
<b>Ikt a vendéglátásban</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>					<b>0</b>				<b>72</b>
Digitális eszközök a vendéglátásban		36	36										36
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9	9										9
Digitális eszközök a turizmusban	A3;A4	27	27										27
<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>		<b>432</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>0</b>				<b>0</b>				<b>432</b>
A cukrászati termelés alapjai	A5;A7;A8;A15; A16;A17	108	36	72									108
Az ételkészítés alapjai	A5;A7;A8;A16; A18;A19;20;	108	36	72									108

A vendégtéri értékesítés alapjai	A11;A12;A13; A14;	108	36	72									108
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A3;A6;A9;A10;	108	36	72									108
Általános élelmiszer ismeretek	A5; A7;	36	36										36
<b>Előkészítés</b>		<b>0</b>			<b>108</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>62</b>		<b>15,5</b>	<b>46,5</b>	<b>170</b>
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	SZ1;SZ3;SZ4; SZ12; SZ14;SZ18				108	36	18	54					108
Munkafolyamatok előkészítése									62		15,5	46,5	62
<b>Cukrászati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		<b>0</b>			<b>72</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>62</b>		<b>15,5</b>	<b>46,5</b>	<b>134</b>
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	SZ4;SZ18				72	36	18	18	62		15,5	46,5	134
<b>Cukrászati termékek készítése</b>		<b>0</b>			<b>612</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>468</b>	<b>496</b>	<b>31</b>	<b>93</b>	<b>372</b>	<b>1108</b>

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása				89	4	9	76	56	5	6	45	145
Tészták és uzsonnasütemények készítése				105	4	27	74					105
Tészták és sós teasütemények készítése				105	4	21	80					105
Krémes készítmények előállítása				107	10	27	70					107
Édes teasütemények, mézesek készítése				106	10	12	84					106
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				100	4	12	84	66	5	9	52	166
Nemzetközi cukrászati termékek készítése								146	5	36	105	146
Bonbonok készítése								79	5	16	58	79
Hidegcukrászati termékek készítése	SZ1;SZ2;SZ3;SZ4;SZ5;							79	5	16	58	79
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	SZ6;SZ7;SZ8;SZ9; SZ10;SZ11;SZ12; SZ13;SZ14;SZ18							70	6	10	54	70

<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>		<b>0</b>			<b>72</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>62</b>	<b>31</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>134</b>
Bevonatok készítése, alkalmazása					38	18	10	10	17	9	2,5	5,5	55
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása					34	18	8	8	23	11	7	5	57
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	SZ8; SZ14;SZ15;SZ16; SZ17SZ18								22	11	6	5	22
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>		<b>0</b>			<b>108</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>93</b>	<b>31</b>	<b>15,5</b>	<b>46,5</b>	<b>201</b>
Anyaggazdálkodás					54	18	9	27	27	9	2,5	15,5	81
Cukrászati termékek kalkulációja	SZ9; SZ10; SZ11;				54	18	9	27	33	11	6	16	87
Elszámoltatás	SZ13;SZ19								33	11	7	15	33
Egybefüggő szakmai gyakorlat							<b>175</b>						

## 5.1. Heti óraterv

Tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam			11. évfolyam				
	elm.	gyak.	iskola		munkahely	iskola		munkahely		
			elm.	gyak.		elm.	gyak.	elm.	gyak.	
Munkavállalói ismeretek	0,5									18
Munkavállalói idegen nyelv						2				62
IKT a vendéglátásban	2									72
Munkavilága	0,5									18
Általános élelmiszer ismeretek	1									36
Szakmai idegen nyelv	1									36
Cukrászati termelésalapjai	1	2								108
Ételkészítésalapjai	1	2								108
Vendégtéri értékesítés alapjai	1	2								108
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1	2								108
Előkészítés			1	0,5	1,5		0,5	1,5		170

Cukrászati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása			1	0,5	0,5		0,5	1,5	134
Cukrászati termékek készítése			1	3	13	1	3	12	1108
Cukrászati termékek befejezése, díszítése			1	0,5	0,5	1	0,5	0,5	134
Anyaggazdálkodás- adminisztráció- elszámoltatás			1	0,5	1,5	1	0,5	1,5	201
Összesen	9	8	5	5	17	5	5	12	2421
ÁGAZATI ALAPOKTATÁS	17								674
SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS			10		17	10		17	1747
Összes szakmai óraszám	17		27			27			
Tanítási hetek száma	36		36			31			

## 6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 6.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület 18/18 óra

#### Munkavállalói ismeretek tantárgy

##### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Teljesen önállóan	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.

##### A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<b>Álláskeresés:</b> Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete. Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes állás kereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága.	5	0	0	5
<b>Munkajogi alapismeretek:</b> Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, köz-alkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony. A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége. Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka). Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.	5	0	0	5



<b>Munkaviszony létesítése:</b> Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai. A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A munkaszerződés módosítása. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése. Munkaidő és pihenőidő. A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)	5	0	0	5
<b>Munkanélküliség:</b> Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresési ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások). Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás). Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)	3	0	0	3

**A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Olvasott szöveg önálló feldolgozása	Egyéni	Jogszabályok
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	Osztály keret	Állásinterjúk hanganyaga
Tesztfeladat megoldása	Csoport keret, Egyéni	Önismereti teszt
Önálló dokumentum létrehozása	Egyéni	Önéletrajz sablon
Stb.		

**Személyi feltételek**

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>Legalább 5 éves szakmai gyakorlat.</b>
--	---

**Tárgyi feltételek**

Helyiségek:	<b>Tanterem</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Projektor, laptop vagy számítógép, internet</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Állásinterjúk hanganyaga, önéletrajz sablon. Munkaszerződés minta</b>
Egyéb speciális feltételek:	-

**A tanulási eredmények értékelése**

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>nincs</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

## 6.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 62/62 óra

### Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	<p>Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.</p>

A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

Az állásintéjához kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival	Teljesen önállóan		
A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		

### A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyakorlat	Összesen
<b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések:</b> A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).	11	0	0	11
<b>Önéletrajz és motivációs levél:</b> A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát	20	0	0	20

<p><b>Small talk” – általános társalgás:</b> A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p>	11	0	0	11
<p><b>Állásinterjú:</b> A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.</p>	20	0	0	20

**A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Olvasott szöveg önálló feldolgozása	Egyéni	Jogszabályok
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	Osztály keret	Állásinterjú hanganyaga
Párbeszéd	Páros munka	
Tesztfeladat megoldása	Csoport keret, Egyéni	Feladatlapok, számítógép, internet
Önálló dokumentum létrehozása	Egyéni	Önéletrajz sablon Motivációs levélminta
Stb.		

**Személyi feltételek**

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b>
--	--

**Tárgyi feltételek**

Helyiségek:	<b>Tanterem</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Projektor, laptop vagy számítógép, internet, hangszóró</b>

Anyagok és felszerelések:	Állásinterjúk hanganyaga, önéletrajz sablon. Munkaszerződés minta
Egyéb speciális feltételek:	-

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.

## 6.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület 558/558 óra

### A munka világa

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendbentartására.  Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.  Udvarias és előzékeny.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások	

	normák		maradéktalan betartására.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetér e vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<b>Alapvető szakmai elvárások:</b> Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások	4	0	0	<b>4</b>
<b>Kommunikáció és vendégkapcsolatok:</b> Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával	18	0	0	<b>18</b>
<b>Munkabiztonság és egészségvédelem:</b> Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban	5	0	0	<b>5</b>
<b>A munka világa idegen nyelven:</b> munkahelyi szituációk idegen nyelven, állásinterjú, önéletrajz, szakmai szókinccs	18	0	0	<b>18</b>

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Tankönyv, tanári bemutatók, szemléltető eszközök
Olvasott szöveg önálló feldolgozása	Egyéni	Jogsabályok, újságcikkek, elektronikus tananyagok
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	Munkaszerződések, formanyomtatványok, önéletrajz sablonok
Projektek	Csoportos	Irodai eszközök, berendezések
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok
Stb.		

## Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<p><b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b></p> <p><b>A tantárgy egy részének tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b></p>
--	---



### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Projektor, laptop vagy számítógép, internet, hangszóró
Anyagok és felszerelések:	Irodai felszerelések és anyagok
Egyéb speciális feltételek:	-

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezn.

## 6.4. IKT a vendéglátásban tantárgy

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat. Hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

### A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<b>Digitális eszközök a vendéglátásban:</b> A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.), A POS-terminál használatának alapjai, Az éttermi szoftverek használatának alapjai	36	0	0	<b>36</b>
<b>Digitális tananyagok alkalmazása:</b> Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük. Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)	9	0	0	<b>9</b>

<p><b>Digitális eszközök a turizmusban:</b> A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk.</p>				
<p>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái</p> <p>Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek.</p>	27	0	0	<b>27</b>
<p>A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai.</p>				

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Számítógép vagy laptop, projektor
Irányított feladatmegoldás	Egyéni, páros vagy kiscsoportos	Irodai és szakmai szoftverek, nyomtató
Tesztfeladat megoldása	egyéni, csoportos	Feladatlapok, nyomtatványok
Projektek	csoportos	
stb.		

### Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Számítógép terem vagy szaktanterem</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Projektor, laptop vagy számítógép, nyomtató, mágnes tábla, internet</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Irodai felszerelések és eszközök</b>
Egyéb speciális feltételek:	-

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>Digitális készségek felmérése tesztfeladatokkal</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

#### 6.4.1. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Üzleti levél	3	Üzleti levél fogalmazása, megszerkesztése	Irodai felszerelések, szoftverek	Szövegszerkesztő, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet
Kalkuláció	3	Előre összeállított menü kalkulációja		Táblázatkezelő alkalmazás, kalkulációs program
Menükártya szerkesztése	4	Előre összeállított menühöz menükártya készítése		Kiadványszerkesztő program, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet
Prezentáció készítése	4	Turisztikai desztinációról bemutató készítése	Szakmai (turisztikai) folyóiratok, könyvek, prospektusok és egyéb kiadványok	Irodai alkalmazások, projektor, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet
stb.				

## 6.5. Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és atermelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	íratlan szabályainaka tiszteletben tartása	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		

Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények, Mérési műveletek, Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan	
Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászatitészta készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelékkészítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan	
Bemutatja Magyar-ország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan	Prezentációs program használata.

Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetést el kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendég bejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		
---	---	-------------------------------------	--	--

### 3.3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<p><b>A cukrászati termelés alapjai:</b>  A cukrászüzem helységei, munkaterületei  A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei  A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegennyelvű elnevezései  A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai  Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései  Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</li> <li>– Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott ésfelvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</li> <li>– Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</li> <li>– Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés</li> <li>– Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-estmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</li> <li>– Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése,</li> </ul>	36	72		<b>108</b>



bemutatása				
<p><b>Az ételkészítés alapjai:</b></p> <p>Baleset- és tűzvédelmi szabályok</p> <p>Higiéniiai és környezetvédelmi szabályok</p> <p>A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)</p> <p>A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)</p> <p>Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)</p> <p>Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)</p> <p>Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései</p>	36	72		<b>108</b>
<p><b>A vendégtéri értékesítés alapjai:</b></p> <p>Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok</p> <p>Higiéniiai előírások</p> <p>Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök</p> <p>Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései</p> <p>Az egyszerű alapterítés formái</p> <p>A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei</p> <p>A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.</p>	36	72		<b>108</b>
<p><b>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai:</b></p> <p>A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. Egy-egy helyszín felkeresése.</p> <p>Szálláshelytípusok. Szálláshelyek működése.</p> <p>A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven</p> <p>Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek</p> <p>Turisztikai termékek hazai trendjei</p> <p>Egészségturizmus</p> <p>Kulturális turizmus</p> <p>Bor- és gasztronómiai turizmus</p> <p>Hivatásturizmus</p> <p>Rendezvényturizmus</p> <p>Aktív és természeti turizmus</p> <p>A szálláshelyek csoportosítása és minősítése</p>	36	72		<b>108</b>

<p>A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)</p> <p>A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül</p> <p>Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök</p> <p>Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p> <p>Középmagyarországi régió, Budapest és a Dunakanyar turisztikai jelentősége, turisztikai vonzerők</p> <p>Projektfeladat</p>				
---	--	--	--	--

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, csoportos	Tankönyv, digitális tananyagok, szemléltető eszközök, vendéglátás gépei és berendezései, tanterem gépei és berendezései, nyomtató, számítógép vagy laptop, internet, szakmai szoftverek
Irányított feladatmegoldás	Csoportos, egyéni	
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	
	Csoportos, páros	
Tesztfeladat megoldása	egyéni	
Projektfeladat	csoportos, egyéni	

### Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)
--	--

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanüzemek (Tankonyha, tanterem, tancukrászda)
Eszközök és berendezések:	Vendéglátás gépei, eszközei és felszerelési tárgyai, informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	Élelmi anyagok, segédanyagok, csomagolóanyagok, stb.
Egyéb speciális feltételek:	Munkaruházat, védőfelszerelés

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel. Gyakorlati tevékenység értékelése szóban.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente tanegységenként 3-3 jegyet kell szerezni.

### 6.5.1. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
<b>Ételek</b>	12	<p>Az alábbi ételek elkészítése és dokumentálása munkaterv készítésével, fotókkal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zöldséges rizottó</li> <li>• Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel 3)</li> <li>• Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizszel</li> <li>• Parajkrém leves, buggyantott tojással</li> </ul>	Élelmi anyagok	Tankonyha berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai
<b>Cukrászkészítmények</b>	12	<p>Az alábbi cukrásztemékek elkészítése és dokumentálása munkaterv készítésével, fotókkal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• piskóta rolád barackízzel töltve</li> <li>• linzerkarika barackízzel töltve</li> <li>• fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából</li> <li>• barackízzel töltött Néró teasütemény</li> </ul>	Élelmi anyagok	Tankonyha berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai
<b>Italkészítés és terítés</b>	12	<p>Alapterítés készítése</p> <p>Az alábbi koktélok elkészítése és dokumentálása:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lucky Driver</li> <li>• Shirley Temple</li> <li>• Alkoholmentes Mojito</li> <li>• Alkoholmentes Piña Colada</li> </ul>	Élelmi anyagok, italok, díszítő anyagok	Tanétterem berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai
<b>Turisztikai portfólió készítése</b>	12	Turisztikai attrakció és szálloda bemutatása, programkínálat összeállítása, prezentáció készítése	Turisztikai kiadványok, szóróanyagok, irodai felszerelések, eszközök	Számítógép vagy laptop, nyomtató, projektor, turisztikai szakkönyvek
<b>stb.</b>				

## 6.6. Általános élelmiszer ismeretek tantárgy 36 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja az élelmiszeripar növényi eredetű alapanyagait.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket.	Teljesen önállóan	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Kiválasztja az élelmiszeripar állati eredetű nyersanyagait.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket.	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a megfelelő és jó minőségű alap- és védőtápanyagok kiválasztása és felhasználása, a jó minőségű és biztonságos termékek előállítása iránt	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Felismeri a védőtápanyagokat.	Ismeri a védőtápanyagokat és jelentőségüket.	Teljesen önállóan		
Felismeri az egyes nyersanyagok érzékszervi hibáit.	Ismeri az élelmiszerronlás fogalmát, jellemzőit, veszélyeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Részletesen bemutatja a tartósítóeljárásokat, elemzi azok élelmiszerre gyakorolt hatását, meghatározza az adott eljárás paramétereit.	A tartósító eljárások ismerete, hatásuk a késztermék összetevőire, paramétereinek meghatározás	Instrukció alapján részben önállóan	Kritikusan értékeli az elektronikus forrásokat, precízen, körültekintően végzi feladatát.	Elektronikus források felhasználásával rendszerezi a tartósítóeljárásokat.
Elemzi a zöldség-, gyümölcsfélék és állati eredetű nyersanyagok összetételét, és rendszerezi azokat.	A zöldség-, gyümölcsfélék és az állati eredetű nyersanyagok összetételének és csoportosításának ismerete	Teljesen önállóan		Projektort, táblázatokat használ.

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Elmélet	Gyakorlat		Összesen
		ISK.	DUÁLIS	
<b>Táplálkozás jelentősége</b> Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése	4	0	0	4
<b>Táplálkozás feladata</b> A szervezet tápanyag és energiaszükséglete, emésztés, tápanyag felszívódás	2	0	0	2
<b>Élelmiszerek tápértékének megőrzése</b> Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek tárolása, előkészítése és elkészítése folyamán bekövetkező változások	2	0	0	2
<b>Élelmiszerek tartósítása</b> Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások	2	0	0	2
<b>Növényi eredetű nyersanyagok</b> Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék), fűszernövények, gabonafélék, Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, déli gyümölcsök)	7	0	0	7
<b>Állati eredetű nyersanyagok</b> Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsősegeinek jellemzése Nagyvágóállatok [szarvasmarha, sertés, juh], baromfifélék, hal, nyúl, vad) egyéb termékek (tej, tojás)	7	0	0	7
<b>Ízesítők, fűszerek</b> Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izosörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. Só jellemzése felhasználása Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek) Fűszerek: Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termékek, magvak, virágok-virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása	4	0	0	4
<b>Édesipari termékek</b> Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása	2	0	0	2

Csokoládétermékek (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállításának összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái				
<b>Koffein tartalmú élelmiszerek</b> Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása	2	0	0	2
<b>Italok</b> Alkoholtartalmú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása	4	0	0	4

**A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	Tankönyv, digitális tananyagok, szemléltető eszközök, számítógép vagy laptop, internet, projektor, mikroszkóp
Irányított feladatmegoldás	Csoportos, egyéni	
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	
	Csoportos, páros	
Tesztfeladat megoldása	egyéni	
Projektfeladat	csoportos, egyéni	laboratóriumi eszközök
Szemléltetés	csoportos	

**Személyi feltételek**

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. Törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet 134. § (2), (3)</b>
--	--

**Tárgyi feltételek**

Helyiségek:	<b>Tanterem, Tanüzemek (Tankonyha, tanterem, tancukrászda)</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Szemléltető eszközök, tanüzem eszközei, berendezési tárgyai, informatikai eszközök</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Élelmi anyagok, segédanyagok, csomagolóanyagok, stb.</b>
Egyéb speciális feltételek:	<b>Munkaruházat, védőfelszerelés</b>

## A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel. Gyakorlati tevékenység értékelése szóban.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente tanegységenként 3-3 jegyet kell szerezni.</b>



## Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület 1747/1640 óra

### 6.7. Előkészítés tantárgy 170/170 óra

#### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése, felhasználása és rendszerezése	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan			
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és őrirtalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tározás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan			
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan			Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan			

Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<b>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása:</b> a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése	54	16	38	108
<b>Munkafolyamatok előkészítése:</b> a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján	0	18	44	62

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Irányított feladatmegoldás	Csoport, egyéni	Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok, gyakorlati munka
Stb.		

## Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>
--	---

## Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Tankönyha</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Laptop, projektor, vendéglátóipari gépek, berendezések</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Alapanyagok és vendéglátóipari szerszámok</b>
Egyéb speciális feltételek:	<b>Munkaruházat, védőfelszerelés (csúszásmentes munkacipő, sütőkesztyű)</b>

### **A tanulási eredmények értékelése**

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>Nincs</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/**

### 6.7.1. A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
Anyaghányad és technológiai leírás értelmezése, a mérés jelentősége	12	A munkaanyag-szükséglet meghatározása és eszközlése, a váltások magabiztos kezelése	Élelmi anyagok	Tankonyha berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai
Cukrászüzemi munkaszervezés	12	Rendelések feldolgozása, a szükséges termelés biztosítása		
A cukrászsütemények minőségi kritériumai	12	A cukrászsütemények minőségét befolyásoló tényezők megismerése, ellenőrzése		
stb.				

**6.8. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása  
tantárgy**

**134/134 óra**

**A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<b>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése:</b> a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése	0	39	95	<b>134</b>

### A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok, gyakorlati munka
Stb.		

### Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Tankonyha</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Laptop, projektor, vendéglátóipari gépek, berendezések</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Alapanyagok, vendéglátóipari szerszámok</b>
Egyéb speciális feltételek:	<b>Munkaruházat és védőfelszerelés (csúszásmentes munkacipő, sütőkesztyű)</b>

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>Nincs</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/A feladatok és projektek leírása**

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
<b>Munka- és balesetvédelem</b>	6	Vészhelyzet felismerése, kezelése, baleseti sérülések ellátása, kezelése	Egészségügyi doboz	
<b>Cukrászüzem tervezése</b>	6	Különböző cukrászüzemek megtervezése az előírások figyelembevételével		
<b>stb.</b>				



## 6.9. Cukrászati termékek készítése tantárgy 1108/1068 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémekeket készít uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	Ismeri a gyümölcsöltelések, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túróöltelések, sós töltelékek, tojáskrémekek, tartós töltelékek, vajkrémekek, puncsöltelék és tejszíntészták készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiákra receptek keresése az interneten.
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajas tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan		
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat.	Teljesen önállóan		

Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.	Teljesen önállóan		
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, Trüffel-, Sacher-puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrem, Fekete-erdő, tejszínes túrórtorta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomósákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek..	Teljesen önállóan		
Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, Genoise, marcipános csokoládé-, Jokonde felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémegek, (ganache, mousse, Cremeux,	Teljesen önállóan		

félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.	francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete			
Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelékét készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládétemperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		
Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a Semifreddo készítését.	Teljesen önállóan		

### A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<b>Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása:</b> a) Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése f) Túrótöltelékek készítése g) Sós töltelékek, készítése h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése	27	14	35	<b>76</b>

<p><b>Tészták és uzsonnasütemények készítése</b></p> <p>a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>	49	27	64	<b>140</b>
<p><b>Tészták és sós teasütemények készítése:</b></p> <p>a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>	40	21	51	<b>112</b>
<p><b>Krémes készítmények előállítása:</b></p> <p>a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>	33	17	44	<b>94</b>
<p><b>Édes teasütemények, mézesek készítése:</b></p> <p>a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése</p>	39	21	51	<b>111</b>

<p><b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése:</b></p> <p>a) Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, Trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy-puncs-, Trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése</p>	61	33	80	<b>174</b>
<p><b>Nemzetközi cukrászati termékek készítése:</b></p> <p>a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása c) Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, Genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, Jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: Sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése e) Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcs-pürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs Cremeux vajjal, Cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p>	65	36	85	<b>186</b>

<p><b>Bonbonok készítése:</b>  a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése</p>	28	16	38	<b>82</b>
<p><b>Hidegcukrászati termékek készítése:</b>  a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése</p>	28	16	38	<b>82</b>
<p><b>Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása:</b>  a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése</p>	17	10	24	<b>51</b>

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok, gyakorlati munka
Stb.		

### Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Tankonyha</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Projektor, laptop vagy számítógép, vendéglátóipari gépek, berendezések</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Alapanyagok, vendéglátóipari szerszámok</b>
Egyéb speciális feltételek:	<b>Munkaruházat és védőfelszerelések (csúszásmentes munkacipő, sütőkesztyű)</b>

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>Nincs</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/**

## A feladatok és projektek leírása

Megnevezés	Óraszám	Feladatok	Anyagok	Eszközök
<b>A tradíció nyomában</b>	12	Tradicionális dobostorta születésének felkutatása, a mester megismerése, a torta elkészítése, újra gondolt változatok előállítása, plakátkészítés, idegen nyelven való bemutatása (angol/német)	Élelmi és irodai anyagok	Tankonyha gépei, eszközei, felszerelései, számítógép, internet
<b>Az én országtortám</b>	12	Saját országtorta kitalálása, receptúra, technológia és kalkuláció elkészítése, majd egy, az osztály által megszavazott termék előállítása	Élelmi anyagok	Tankonyha gépei, eszközei, felszerelései, számítógép, internet
<b>Nyertem a lottón</b>	12	Saját cukrászda nyitásához a választék kitalálása, elnevezés, reklámszöveg, szlogen kitalálása.		Számítógép, internet
<b>stb.</b>				



## 6.10. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 134/134 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondán melegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan		Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.
Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása

<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
---	---	--------------------------	--	--

### A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<p><b>Bevonatok készítése, alkalmazása</b></p> <p>a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése</p>	26	4	6	36
<p><b>Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</b></p> <p>a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tálalása</p>	54	6	12	72
<p><b>Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése</b></p> <p>a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, izomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása</p>	20	2	4	26

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Tankönyv, tanári bemutatók, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	Vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok, gyakorlati munka
Stb.		

### Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	<b>Tankonyha</b>
Eszközök és berendezések:	<b>Projektor, laptop vagy számítógép, vendéglátóipari eszközök, gépek, berendezések</b>
Anyagok és felszerelések:	<b>Alapanyagok, vendéglátóipari szerszámok</b>
Egyéb speciális feltételek:	<b>Munkaruházat és védőfelszerelés (csúszásmentes munkacipő, sütőkesztyű)</b>

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>Nincs</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/**

## 6.11. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 201/134 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek árak, mennyiségek adatainak bevitel, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitel, számítások ellenőrzése

## A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
<b>Anyaggazdálkodás</b> a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. f) Árufelhasználás megállapítása g) Áruszükséglet megállapítása h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése	33	23	41	<b>97</b>
<b>Cukrászati termékek kalkulációja</b> a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése	26	20	35	<b>81</b>
<b>Elszámoltatás</b> a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben b) Cukrászüzem és raktár leltározása c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása e) Leltáreredmény megállapítása	8	5	10	<b>23</b>

## A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni, osztály	Tankönyv, tanári bemutatók,
Irányított feladatmegoldás	Osztály, egyéni	számológép
Önálló feladatmegoldás, projekt feladat	Egyéni	
Tesztfeladat megoldása	Csoportos, Egyéni	Felmérő lapok
Stb.		

## Személyi feltételek

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások	<b>Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető végzettséggel rendelkező személy.</b>
--	---

### Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Szaktanterem szemléltető eszközökkel
Eszközök és berendezések:	Projektor, laptop vagy számítógép,
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>Matematikai felmérő feladatlap</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

**Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/**

## 7. Ágazati alapvizsga leírása

### 7.1. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei

*A vizsgatevékenység leírása:*

#### **Gyakorlati vizsga**

##### A) Vizsgarész: *Konyhatechnológiai tevékenység*

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- Zöldséges rizottó
- Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel
- Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
- Parajkrém leves, buggyantott tojással

##### B) Vizsgarész: *Cukrászati termékkészítés*

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Időtartam: 90 perc

Cukrászati termékek:

- 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,
- 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 500 gramm fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából
- 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény



C) Vizsgarész: *Értékesítési tevékenység*

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- Lucky Driver
- Shirley Temple
- Alkoholmentes Mojito
- Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.  
Időtartam: 60 perc

D) Vizsgarész: *Portfólió készítése*

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban (*Szentendre, Pilis-Dunakanyar Régió*) megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja.

A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial , betűméret: 12,szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

## **7.2. Az ágazati alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása**

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait alkalmazzuk.

- A vizsga időpont kijelölése, a területileg illetékes kereskedelmi és iparkamara felé az időpont lejelentése a szakmai igazgatóhelyettes feladata.
- A tanulók kiértékelése az osztályfőnök feladata.
- A vizsga megszervezése a munkaközösség vezető feladat.
- A gyakorlati vizsga feladatok és szervezési feladatokért a szakmai igazgatóhelyettes a felelős.

A februári alapvizsga időpont a félévzárás előtti hónapban szervezhető.

A júniusi alapvizsga a szorgalmi időszakot megelőző hónapban szervezhető.

### 7.3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének szempontjai

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett. Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben, ha a képzésben részt vevő tanuló/személy sikertelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le. A javítóvizsgán is sikertelen ágazati alapvizsgát tett képzésben részt vevő személy a tanév végén nem minősíthető, és a tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytatja. Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét -az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával -a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
<b>A)</b> <b>Konyhatechnológiai tevékenység</b>	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	<b>25</b>
<b>B)</b> <b>Cukrászati termékészítés</b>	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kiszült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	<b>25</b>
<b>C)</b> <b>Értékesítési tevékenység</b>	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	<b>25</b>

<p><b>D)</b> <b>Portfólió készítés</b></p>	<p>Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus:Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.</p>	<p><b>25</b></p>
<p><b>Összesen</b></p>		<p><b>100</b></p>

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

A százalékok alapján az alábbi ponthatár alapján állapítjuk meg az osztályzatokat.

Érdemjegyek megállapítása	
Ponthatárok	Érdemjegyek
0-60	elégtelen (1)
61-70	elégséges (2)
71-80	közepes (3)
81-90	jó (4)
91-100	jeles (5)

Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba kell bejegyezni. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.

## 8. Szakmai vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok

A minőségbiztosításra vonatkozó szabályok a szakmai program tartalmazza.

### 8.1. A szakmai vizsga leírása

Mérésének, értékelésének szempontjai

1.Szakma megnevezése: Cukrász

. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

szakmához kötődő további sajátos követelmények: --

## Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások  
A vizsgatevékenység leírása Cukrászati anyagok technológiai szerepe, cukrászati termékek anyaghányad számítása, cukrászati termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

- 1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása
- 2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén
- 3.) Cukrászati termékek kalkulációja
- 4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

A vizsgarész témaköreinek értékelésére vonatkozó arányok:

1) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása	feleletalkotó feladat (rövid válasz)	30 %
2) Anyaghányadszámítás különböző termékmennyiségek esetén	számítás	30 %
3) Cukrászati félkész és kész termékek kalkulációja	számítás	20 %
4) Leltáreredmény meghatározása	rövid válasz feleletalkotó feladat számítás	20 %

## 8.2. Projektfeladat

1.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás

A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész: Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza:

- A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

- B) A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerülnek összeállításra.

A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat. Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

- A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek
- B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.
- C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.
- D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok

A vizsgaszervező a vizsga előtt 180 nappal tájékoztatja a vizsgázót és a munkáltatót a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4. számú) tartalmáról és a kosaranként meghatározott termékcsoporthoz, továbbá a termékcsoporthoz elkészítendő termékfajták számáról.

A vizsgaszervező által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoronként 4 receptet) az alábbiak szerint:

1. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje
2. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje
3. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje
4. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.

A vizsgázó a vizsgaszervező részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaszervező által előzetesen megjelölt időpontig.

A vizsgabizottság kiválasztja a vizsgázó által megküldött terméksorok egyikét, és a vizsga megkezdése előtt legalább 24 órával ismerteti döntését a vizsgázóval.

Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

Időtartama: 20 perc

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

1.4.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

A.) Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

Összesen: 420 perc 2 vizsganap alatt (240 + 160)

A gyakorlati vizsga 2 napra szervezendő

1. nap időtartam: 240 perc;

Feladatok: Az első nap előkészíti a nyersanyagokat, elkészíti a termékekhez tartozó félkész termékeket, betölti a termékeket.

2. nap időtartam: 160 perc;

Feladatok: A második nap a hosszú pihentetésű tésztákat feldolgozza, megsüti, valamint a megfelelő érlelés, pihentetés, kristályosítás után, befejezi a cukrászati késztermékeket, díszítő műveleteket végez és tálal, valamint szakmai kommunikációt végez

B.) A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés

Időtartam: 20 perc

Teljes vizsgatevékenység ideje: 420 perc

1.4.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

1.4.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

#### Portfólió értékelése

Portfólió tartalma	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással.	40%
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlesztési lehetőségeiről.	30%
Önéletrajz	10%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.	20%

Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Termékcsoporthoz	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
A. - uzsonnasütemény, vagy - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cukrász termékkészítés szakszerűsége</li> <li>● Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>● Cukrásztermék íze, harmóniája</li> <li>● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>● Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiéniai</li> </ul>	30%
B. - hagyományos készítésű torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cukrász termékkészítés szakszerűsége</li> <li>● Cukrásztermék állaga, állománya,</li> </ul>	30%

rétegekből álló monodesszertek vagy - különleges táplálkozási igény szerint készülő torták	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukrásztermék íze, harmóniája</li> <li>• Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>• Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénája</li> </ul>	
C. - csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy - mártott bonbonok - gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék - tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukrász termékkészítés szakszerűsége</li> <li>• Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>• Cukrásztermék íze, harmóniája</li> <li>• Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>• Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénája</li> </ul>	20%
D. - kézzel formázott figurák, vagy - kézzel formázott virágok készítése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Figura vagy virágkészítés szakszerűsége</li> <li>• Figura vagy virágkészítés kreativitása</li> <li>• Figura vagy virágkészítés rendezettsége, higiénája</li> </ul>	20%

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés értékelési szempontjai

- szakmai szókinccs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókinccs

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:

Portfólió	20%
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	60%
A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés	20%

1.5. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:



a. Gyakorlati vizsga helyszínének biztonságos üzemeltetését biztosító személy, aki helyismerettel rendelkezik, a felmerülő műszaki kérdésekben segít, esetleges egyszerű hibákat elhárítja.

1.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Vizsgarész	Tárgyi feltételek
Gyakorlat helyszínén végzett vizsga	Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
	Műanyag tálak, mérőedények
	Szilikon formák, lapok
	Bonbonformák
	Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
	Főzőberendezések
	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
	Mérőberendezések
	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
	Fagylaltgépek
	Asztali gyúró, keverő, habverő, gép (2 vizsgázóként 1 db)
	Aprítógép
	Botmixer
	Sütő, és kelesztő berendezések
Légkondicionáló	

1.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:---

1.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:

Ágazati alapvizsga: 20 %, Szakmai vizsga: 80 %

1.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

- A vizsgázó a termékek elkészítéséhez saját kézi szerszámokat, receptmappát, szakmai leírást használhat.
- A vizsga helyszínére előre elkészített félkésztermékeket, díszítő elemeket bevinni tilos. Kivétel: friss gyümölcs, zöldség, ehető virág.
- A mobiltelefon és az internet használata nem megengedett.

## 8.2. A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása

Feladat	Felelős	Határidő
Jelentkezés szakmai vizsgára	osztályfőnök	február 15.
Gyakorlati vizsga anyag és eszköz igény összeállítása	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője	február 15.
Jelentkezések regisztrálása	jegyző	március 01.
Vizsga lejelentés, időpontok kijelölése	igazgatóhelyettes	március 01.
Vizsgázók tájékoztatása az időpontokról	osztályfőnök	március 15.
Gyakorlati vizsga feladat kidolgozása, pontozási útmutatóval	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője	április 01.
Vizsgabizottsági tagok kijelölése	igazgató	április 01.
Portfólió leadása	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője, mentortanár	április 01.
Interaktív vizsga előkészítése, informatikai terem biztosítása	igazgatóhelyettes	május 05.
Gyakorlati vizsga előkészítése, vizsgázói példányok sokszorosítása	munkaközösségvezető, képzőhely képviselője	május 05.
Gyakorlati vizsgához anyagok, eszközök és gépek előkészítése	tanműhelyvezető	május 15.
Portfólió értékelése	mentortanár vizsgabizottsági tagok	vizsga megkezdéséig
Vizsga dokumentáció elkészítése, bizonyítványok megírása	jegyző	május 15.
Vizsgadokumentáció irattározása, törzslapok fenntartóhoz elküldése	igazgatóhelyettes, jegyző	június 30.
stb.		