

# VÁCI SZC PETZELT JÓZSEF TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



OM KÓD: 203065 / 012

2000 SZENTENDRE, RÓMAI SÁNC KÖZ 1

## CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS KÉPZÉSI PROGRAM

2024/2025

# Képzési program

## Cukrász szaktechnikus

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

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

Hivatkozva: 2024.09.01.

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

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

Hivatkozva: 2024. 09. 01.

## Tartalomjegyzék

|  |    |
|--|----|
| 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 .....   | 6  |
| 2. Ágazati alapoktatás kompetenciái .....  | 7  |
| 3. Szakirányú oktatás kompetenciái .....   | 12 |
| 3. Szakma szükséges feltételei .....   | 20 |
| 3.1. Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek .                         | 20 |
| 4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök .....   | 23 |
| 5. Heti óraterv – Technikus képzés .....   | 27 |
| 6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....   | 28 |
| 6.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület 18/18 óra .....  | 28 |
| 6.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 62/62 óra .....   | 30 |
| 6.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület 558/558 óra .....  | 34 |
| 6.4. IKT a vendéglátásban tantárgy .....   | 37 |
| 6.4.1. A feladatok és projektek leírása .....  | 40 |
| 6.5. Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy .....   | 41 |
| 6.5.1 A feladatok és projektek leírása .....   | 46 |
| 6.6. Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület 1747/1640 óra .....                                       | 47 |
| 6.6.1. A feladatok és projektek leírása .....  | 50 |
| 6.7. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134/134 óra....                            | 51 |
| 6.7.1. Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/A feladatok és projektek leírása ..... | 53 |
| 6.8. Cukrászati termékek készítése tantárgy 1108/1068 óra .....  | 54 |

|   |    |
|---|----|
| 6.8.1. A feladatok és projektek leírása .....   | 60 |
| 6.9. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 134/134 óra .....                               | 61 |
| 6.10. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 201/134 óra .....                          | 65 |
| 7. Ágazati alapvizsga leírása .....   | 67 |
| 7.1. Az ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei .....                                     | 67 |
| 7.2. Az ágazati alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása<br>68 |    |
| 7.3. Az ágazati alapvizsga mérésének, értékelésének szempontjai .....                                   | 69 |
| 8. Szakmai vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok .....  | 70 |
| 8.1. Projektfeladat.....  | 71 |
| Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési<br>szempontjai:.....  | 74 |
| 8.2. A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása .          | 77 |

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Turizmus-vendéglátás

**A szakma megnevezése:** Cukrász szaktechnikus

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

**A szakma szakmairányai:** —

**A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 5

**A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 5

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

**Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:** Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, 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 cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért. A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat. Csapatmunkában együttműködik a

cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait. Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, áralkalaktási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ. A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja.

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

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

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el;
- irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési, kiszállítási tevékenységeket;
- közvetlenül kijelöli a feladatokat, elkészíti a munkaidő-beosztást, betanítja és felügyeli a cukrászat személyzetét, összehangolja, irányítja, a munkavállalók tevékenységét, ellenőrzi a végzett munka minőségét;
- ismeri és képes alkalmazni a szakterülete idegen nyelvi szókinccsét;
- bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot;
- megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít;
- termelő és értékesítő tevékenységet végez, részt vesz a cukrászati készítmények elkészítésében.

## **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.<br><br>Pontosan, precízen rögzít, adatokat ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.                          | Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot.  |
| A.4     | Információkat, adatokat számítógépes s szoftverek használatával rendszerez.   | Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.  |   | 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, berendezéseket 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 a munkavédelmi, 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 tárazás 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, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb 9ate9t közituristicai 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 ésvertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.   | Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka 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 felszolgálati mód banfelszolgálja.  | Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.   | Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.  | Betartja szakma szabályait kommunikációját, vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálat 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.<br><br>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<br>(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.<br><br>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, töltelék-készítő, 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. | Különbéle 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 elvégzeni. |

### 3.Szakirányú oktatás kompetenciái

| Sorszám     | Készségek, képességek   | Ismeretek   | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök   | Önállóság és felelősség mértéke  |
|-------------|---|---|---|--|
| <b>SZ1.</b> | Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.   | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.  | Szem előtt tartja az elkészítendő termék, és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag típus változtatás esetén       | A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.  |
| <b>SZ2.</b> | Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett   | Érti az anyaghányad számítását, különböző mennyiségek estén a mennyiségi egységek átváltását, ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az   | Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a | A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a  |
| <b>SZ3.</b> | A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.                                   | Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.   | Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.                                     | Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja. |
| <b>SZ4.</b> | Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez. | Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit. | Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására.  | Önállóan, végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.                                    |

|             |  |  |   |   |
|-------------|--|--|---|---|
| <b>SZ5.</b> | Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.             | Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert, élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját. | Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére                                  | Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.                          |
| <b>SZ6.</b> | Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.                                   | Ismeri a vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési technológiáit.  |   |   |
| <b>SZ7.</b> | Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.  | Ismeri a krémes termékek készítésének technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját.  | Fokozottan ügyel a krémes termékek minőségi vetelményeire vonatkozó előírások betartására.  | Betartja és betartatja a krémes termékek, a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.  |
| <b>SZ8.</b> | Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít. | Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalács tésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.                    | Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására. | Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat. |

|                     |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|
| <p><b>SZ9.</b></p>  | <p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez.</p>  | <p>Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos, Esterházy- Trüffel-, Sacher-Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (oroszkrem-, fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta), a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, a tekercek, a minyon alap termékeinek és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.</p>  | <p>Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére.</p> | <p>Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományőrző magyar cukrászati termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat</p> |
| <p><b>SZ10.</b></p> | <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, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját.</p> | <p>Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmóniájára.</p>       | <p>Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.</p>     |

|              |  |  |   |   |
|--------------|--|--|---|---|
| <b>SZ11.</b> | Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.  | Ismeri a fagyalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, a fagyalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.  | Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagyalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására.                      | Betartja és betartatja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.   |
| <b>SZ12.</b> | Bonbonokhoz bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.  | Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.   | Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására az új díszítési technikák alkalmazására. | Betartja, és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.  |
| <b>SZ13.</b> | Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.  | Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését és az előállításuk követelményeit.   | Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.  | Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat. |
| <b>SZ14.</b> | Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra. | Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) előállításának technológiáját. | Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.         | Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.                    |

|              |   |   |  |   |
|--------------|---|---|--|---|
| <b>SZ15.</b> | Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.            | Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást. | Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására a szeletelés, adagolás egyenletességére.  | Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.                                    |
| <b>SZ16.</b> | Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.                             | Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a díszmunkák tálalását.   | Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni. | Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat. |
| <b>SZ17.</b> | Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít. | Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.   | Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.   | Önállóan képes a megadott termékcsoporthoz és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.   |



|              |   |  |   |   |
|--------------|---|--|---|---|
| <b>SZ18.</b> | Anyag-, készlet-,<br>eszközgazdálkodással kapcsolatos<br>tevékenységet végez, szakmai<br>szoftvereket alkalmaz.                 | Összefüggéseiben ismeri a<br>cukrászat árugazdálkodással,<br>kalkulációkészítéssel,<br>készletnyilvántartással,<br>leltározással elszámoltatással,<br>kapcsolatos tevékenységeit, és a<br>hozzá a kapcsolódó számítások<br>számítógépes alkalmazásait. | Törekszik a cukrászat, az<br>árugazdálkodási, árki alakítási,<br>készletnyilvántartás i, leltározási<br>feladatainak maradéktalan<br>ellátására.  | Önállóan képes a cukrászat a raktár<br>gazdálkodási, kalkulációkészítési és<br>készletnyilvántartó számítógépes<br>programot alkalmazni, felelősséget<br>vállal az adatok pontos rögzítésért a<br>készlet nyilvántartási rendszerben. |
| <b>SZ19.</b> | Bevétel gazdálkodással kapcsolatos<br>tevékenységet, valamint pénz-,<br>bizonylatkezeléssel kapcsolatos<br>tevékenységet végez. | Ismeri a bevétel gazdálkodással<br>kapcsolatos alapfogalmakat,<br>számításokat, ismeri a kézi és gépi<br>bizonylatkészítés folyamatát, és<br>ezek törvényi előírásait.   | Törekszik a bevétel gazdálkodás és<br>a bizonylatkezelés előírásait<br>betartani.   | Önállóan képes a számítógép, az<br>irodai alkalmazások segítségével,<br>bevételel kapcsolatos számításokat<br>végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát<br>kiállítani.   |
| <b>SZ20.</b> | Létszám és bérgazdálkodással<br>kapcsolatos tevékenységet végez.  | Ismeri az álláskeresés és a<br>munkaerő pótlásának eszköz-, és<br>szabályrendszerét, rendelkezik a<br>foglalkoztatás törvényi<br>szabályainak ismereteivel, ismeri a<br>bérekre vonatkozó számításokat és<br>a vonatkozó törvényi szabályozást.        | Törekszik a létszám és<br>bérgazdálkodással kapcsolatos<br>adatok, számítások, helyességére,<br>és az ide vonatkozó törvényi<br>előírások és a munkahely belső<br>szabályainak betartására. | Önállóan képes a számítógép, az<br>irodai alkalmazások segítségével<br>gazdasági számításokat végezni és a<br>világháló segítségével álláskeresést,<br>toborzást elősegíteni.   |
| <b>SZ21.</b> | Elindítja a cukrászati vállalkozás<br>létrehozásához szükséges<br>folyamatokat.   | Rendelkezik a cukrászati<br>vállalkozás indításához szükséges<br>alapismeretekkel, ismeri a<br>szükséges jog- és könyvelői<br>segítség igénybevételének<br>lehetőségeit.   | Törekszik a cukrász vállalkozás<br>létrehozásának jogszerű<br>megvalósítására.  | Jogi és könyvelői segítséggel képes a<br>vállalkozás indításához szükséges<br>folyamatot elindítani.  |

|              |  |  |  |   |
|--------------|--|--|--|---|
| <b>SZ22.</b> | A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez.  | Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális közösségi térben, a tájékozódáshoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.   | Törekszik a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.                         | Felelősséget vállal, a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken. |
| <b>SZ23.</b> | A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.    | Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.  | Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben minden esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra. | Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.   |
| <b>SZ24.</b> | Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez. | Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálás szabályait, cukrászati készítmények, fagylalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját. | Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra.                            | Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait.  |
| <b>SZ25.</b> | A cukrászdai értékesítés során kommunikációjában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét.   | Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termékbemutatóhoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.   | Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.   | Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.  |

|              |   |   |  |   |
|--------------|---|---|--|---|
| <b>SZ26.</b> | Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munkafolyamatokat. | Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelésszervezéssel, minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit. | Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni. | Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartatásáért. |
|--------------|---|---|--|---|

### 3. Szakma szükséges feltételei

| <b>A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek</b> |                                       | <b>Funkció</b>                                      | <b>Végzettség</b>          | <b>Szakképzettség</b>   | <b>Szakirányú szakmai gyakorlat</b> | <b>Kamarai gyakorlati oktatói vizsga</b>   |
|--|---------------------------------------|---|----------------------------|---|-------------------------------------|--|
| 1.   | Szakmai igazgatóhelyettes             | Szakképzési törvény, végrehajtási rendeletének 134§ | felsőfokú végzettség       |   | <b>legalább 10 év</b>               | 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  |                                     |  |

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

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Helyiségek</b>               | Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzemek (tanterem, tankonyha, tancukrászda)<br>Adminisztrációs iroda<br>Tornaterem, Öltöző, mosdók  |
| <b>Eszközök és berendezések</b> | <b>Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra:</b><br>Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)<br>Munkabiztonsági eszközök<br>Egyéni védőfelszerelések<br>Szakács kézi szerszámok<br>Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)<br>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  
Szilikon formák, lapok  
Mérőberendezések  
Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok  
Főzőberendezések,  
Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések  
Bonbonformák

|   |  |
|---|--|
|   | <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>Léghőszabályozó</p> <p>Informatikai eszközök</p>        |
| <b>A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések</b> | Megegyeznek az ágazati alapkutatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.  |
| <b>Egyéb speciális feltételek</b>   | <p>Munkaruházat:</p> <p><b>Ágazati alapkutatáshoz:</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> |

#### 4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök

|  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>Munkavállalói ismeretek</b>                               | <b>Munkavállalói ismeretek</b>           | <b>A1. A2</b>  |
|  | Álláskeresés                             |                |
|  | Munkajogi alapismeretek                  |                |
|  | Munkaviszony létesítése                  |                |
|  | Munkanélküliség                          |                |
| <b>Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)</b> | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>        | <b>SZ25</b>    |
|  | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |                |
|  | Önéletrajz és motivációs levél           |                |
|  | „Small talk” – általános társalgás       |                |
|  | Állásinterjú                             |                |
| <b>Turizmus-vendéglátás alapozás</b>                         | <b>A munka világa</b>                    | <b>A6</b>      |
|  | Alapvető szakmai elvárások               |                |
|  | Kommunikáció és vendégkapcsolatok        |                |
|  | Munkabiztonság és egészségvédelem        |                |
|  | Munka világa idegen nyelven              |                |
|  | <b>IKT a vendéglátásban</b>              | <b>A3, A4,</b> |
|  | Digitális eszközök a vendéglátásban      |                |
|  | Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  |                |
|  | Digitális eszközök a turizmusban         |                |

|                                     |  |  |
|-------------------------------------|--|--|
|                                     | <b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>  |  |
|                                     | A cukrászati termelés alapjai  | A5, A6, A7, A8, A1 5, A1 7, A2 0   |
|                                     | Az ételkészítés alapjai  | A5, A6, A7, A8, A1 6, A1 8, A2 0   |
|                                     | A vendégtéri értékesítés alapjai   | A5, A1 1, A1 2, A1 3, A1 4   |
|                                     | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai  | A9, A1 0,  |
|                                     | Általános élelmiszer ismeret   | A7, A1 9   |
|                                     | <b>Tanulási terület összóraszama</b>   |  |
| <b>Cukrász – középszintű képzés</b> | <b>Előkészítés</b>   | SZ17   |
|                                     | Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása | SZ1, SZ2, SZ17   |
|                                     | Munkafolyamatok előkészítése   | SZ1, SZ2, SZ17   |
|                                     | <b>Cukrászati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása</b>                            | SZ3, SZ17  |
|                                     | Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése  | SZ3, SZ17  |
|                                     | <b>Cukrászat termékek készítése</b>  | SZ1, SZ2, SZ4, SZ5, SZ6, SZ7, SZ8, SZ9, SZ10, SZ11, SZ12, SZ13, SZ14, SZ16, SZ17 |
|                                     | Töltelékek, kréms készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása                                     |  |
|                                     | Tészták és uzsonnasütemények készítése   |  |
|                                     | Tészták és sós teasütemények készítése   |  |
|                                     | Krémes készítmények előállítása  |  |
|                                     | Édes teasütemények, mézesek készítése  |  |



|  |   |                                     |
|--|---|-------------------------------------|
|  | Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése                                      |                                     |
|  | Nemzetközi cukrászati termékek készítése  |                                     |
|  | Bonbonok készítése  |                                     |
|  | Hidegcukrászati termékek készítése  |                                     |
|  | Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása |                                     |
|  | <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>  |                                     |
|  | Bevonatok készítése, alkalmazása  |                                     |
|  | Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása  |                                     |
|  | Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése   |                                     |
|  | <b>Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás</b>                                    | <b>SZ2, SZ17, SZ18</b>              |
|  | Anyaggazdálkodás  |                                     |
|  | Cukrászati termékek kalkulációja  |                                     |
|  | Elszámoltatás   |                                     |
|  | <b>Tanulási terület összórászama</b>  |                                     |
| <b>Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés</b> | <b>Üzleti menedzsment</b>   | <b>SZ19, SZ20, SZ21, SZ24, SZ26</b> |
|  | Gazdálkodás a bevételekkel  |                                     |
|  | A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek                                     |                                     |
|  | Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás   |                                     |
|  | Létszám és bérgazdálkodás   |                                     |

|                                     |                                       |   |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---|
|                                     | Vezetés a gyakorlatban                |   |
|                                     | Vállalkozás indítása                  |   |
|                                     | <b>Marketing és protokoll</b>         | <b>SZ22</b>                                 |
|                                     | Marketing                             |   |
|                                     | Viselkedés és üzleti protokoll        |   |
|                                     | <b>Speciális szakmai kompetenciák</b> | <b>SZ21, SZ22,<br/>SZ23, SZ24,<br/>SZ25</b> |
|                                     | Cukrászdai értékesítés                |   |
|                                     | Cukrászati munkaszervezés             |   |
|                                     | <b>Tanulási terület összórászama</b>  |   |
| <b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b> |                                       |   |

## 5. Heti óraterv – Technikus képzés

### Nappali 5 éves technikus képzés

| Tantárgyak         |  | 9.    |       | 10.   |       | 11.    |       | 12.    |       | 13.    |            |              | A képzés összes óraszama |
|--------------------|--|-------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|------------|--------------|--------------------------|
|                    |  | elm.  | gyak. | elm.  | gyak. | elm.   | gyak. | elm.   | gyak. | elm.   | isk. gyak. | duális gyak. |                          |
| Ágazati alapképzés | Munkavállalói ismeretek  | 0,5   |       |       |       |        |       |        |       |        |            |              | 18                       |
|                    | Munkavállalói idegen nyelv                                       |       |       |       |       |        |       |        |       | 2      |            |              | 62                       |
|                    | A munka világa   | 0,5   |       |       |       |        |       |        |       |        |            |              | 18                       |
|                    | IKT a vendéglátásban   |       | 1     |       | 1     |        |       |        |       |        |            |              | 72                       |
|                    | A cukrászati termelés alapjai                                    | 1     |       |       | 2     |        |       |        |       |        |            |              | 108                      |
|                    | Az ételkészítés alapjai  | 1     |       |       | 2     |        |       |        |       |        |            |              | 108                      |
|                    | A vendégtéri értékesítés alapjai                                 | 1     |       |       | 2     |        |       |        |       |        |            |              | 108                      |
|                    | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai                | 1     |       |       | 2     |        |       |        |       |        |            |              | 108                      |
|                    | Általános élelmiszer ismeret                                     | 1     |       |       |       |        |       |        |       |        |            |              | 36                       |
| Szakirányú oktatás | Előkészítés  |       |       |       |       | 1      | 1,5   |        | 0,5   |        |            |              | 108                      |
|                    | Cukrászati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása |       |       |       |       |        | 2     |        | 1     |        |            |              | 108                      |
|                    | Cukrászati termékek készítése                                    |       |       |       |       | 2      | 4,5   | 2,5    | 6     |        | 2          | 1            | 633                      |
|                    | Cukrászati termékek befejezése, díszítése                        |       |       |       |       |        | 1     |        | 2     |        |            |              | 108                      |
|                    | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás                  |       |       |       |       | 1      | 1     | 1      | 1     |        |            |              | 144                      |
|                    | Üzleti menedzsment   |       |       |       |       |        |       |        |       | 2      | 2          | 3            | 217                      |
|                    | Marketing és protokoll   |       |       |       |       |        |       |        |       | 1      | 1          | 1            | 93                       |
|                    | Speciális szakmai kompetenciák                                   |       |       |       |       |        |       |        |       |        | 3          | 5            | 248                      |
|                    | Munkahelyi tapasztalat a tanulási területek alkalmazása          |       |       |       |       |        |       |        |       |        |            | 10           | 310                      |
|                    |  | 7 óra |       | 9 óra |       | 14 óra |       | 14 óra |       | 13 óra |            | 20 óra       | 2607                     |

## 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. Munkaszerződés-ben 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 álláskereső 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. A tipikus 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 létrejötté, 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).<br>Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresési ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások).<br>Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás).<br>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.<br/>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 viselkedésmódok, attitűdök   | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák  |
|---|---|---------------------------------|---|---|
| Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét. | Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket. | Teljesen önállóan               | Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. | Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani. |
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.  | Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit   | Teljesen önállóan               | Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció).           | Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.                                     |
| 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               | Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.                            | 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 szókinccsel 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 szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek. | Teljesen önállóan |  |   |
| Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.   | Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival   | Teljesen önállóan |  |   |
| A munkaszerződések, munkaköri leírások szókinccsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.   | Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókinccsét értelmezni tudja.   | Teljesen önállóan |  |   |

## A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör   | Iskolai Elmélet | Iskolai Gyakorlat | Duális Gyak. | Összesen |
|---|-----------------|-------------------|--------------|----------|
| <p><b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések:</b> A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset 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).</p>                                       | 11              | 0                 | 0            | 11       |
| <p><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 tartami 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</p>  | 20              | 0                 | 0            | 20       |
| <p><b>Small talk” – általános társalgás:</b> A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúknak 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 szóincset, 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**

| <b>Tanulói tevékenység</b>                      | <b>Szervezési keret</b> | <b>Eszközök</b>                            |
|---|-------------------------|--|
| Olvasott szöveg önálló feldolgozása             | Egyéni                  | Jogsabályok                                |
| Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | Osztály keret           | Állásinterjúk hanganyaga                   |
| Párbeszéd                                       | Páros munka             |  |
| Tesztfeladat megoldása                          | Csoport keret, Egyéni   | Feladatlapok, számítógép, internet         |
| Önálló dokumentum létrehozása                   | Egyéni                  | Önéletrajz sablon<br>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:   | <b>Állásinterjúk hanganyaga, önéletrajz sablon.<br/>Munkaszerződés minta</b> |
| Egyéb speciális feltételek: | -  |

**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.</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> |

### 6.3. 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.<br><br>Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre | 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 normák             | Instrukció alapján részben önállóan | kész,<br>hozzáállásában igyekvő.<br><br>Udvarias és előzőkeny.  |   |
| Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait. | A vendéglátás szakmai viselkedésbeli követelményei                     | Instrukció alapján részben önállóan | Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.  |   |
| Betartja a munkabiztonsági szabályokat.   | Tudja a munkakörnyezetére 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   | 9               | 0                 | 0            | 9        |
| <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 | 36              | 0                 | 0            | 36       |
| <b>Munkabiztonság és egészségvédelem:</b> Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban            | 9               | 0                 | 0            | 9        |
| <b>A munka világa idegen nyelven:</b> munkahelyi szituációk idegen nyelven, állásinterjú, önéletrajz, szakmai szókincs  | 36              | 0                 | 0            | 36       |

### 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): | <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.</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. IKT a vendéglátásban tantárgy

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

### A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör   | Iskolai<br>Elmélet | Iskolai<br>Gyakorlat | Duális<br>Gyak. | Összesen  |
|---|--------------------|----------------------|-----------------|-----------|
| <p><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,<br/>Az éttermi szoftverek használatának alapjai</p>  | 36                 | 0                    | 0               | <b>36</b> |
| <p><b>Digitális tananyagok alkalmazása:</b> Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük.<br/>Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)</p>   | 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.<br/>A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai<br/>Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek.<br/>A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai.</p> | 27                 | 0                    | 0               | <b>27</b> |

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

| <b>Tanulói tevékenység</b> | <b>Szervezési keret</b>         | <b>Eszközök</b>                        |
|----------------------------|---------------------------------|--|
| 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 viselkedés módok, attitűdök  | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|--|-------------------------------------|---|--|
| Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.           | A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete | Instrukció alapján részben önállóan | Empátia, odafigyelés másokra<br>Konfliktuskezelés és<br>Kooperativitás<br>Tolerancia<br>Önállóság<br>Céltudatosság<br>Kudarctűrés<br>A szakma írott és íratlan szabályainak tiszteltetben tartása | 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 |   |  |
| A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.  | Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei      | Instrukció alapján részben önállóan |   |  |
| Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.   | Vendégfogadás<br>Egyszerű, a vendégelőtt 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 a receptúrának megfelelően kiméri.  | Cukrászati nyersanyagok tárolása<br>Minőségre vonatkozó követelmények<br>Mérési műveletek<br>Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása<br>Tárazás  | Instrukció alapján részben önállóan |  |                                  |
| Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.  | Anyagok és eszköz-zök előkészítő mű-veletei<br>Egyszerűbb technológiájú cukrászatitészta készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevertomlós, forrázott tészta, felvert tészta)<br>A termékekhez tartozó töltelékkészítése, betöltése, díszítése | Instrukció alapján részben önállóan |  |                                  |
| Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarországot turisztikai fejlesztési tervét. | Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, 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 vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről. | Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai<br>Szolgáltatások csoportosítása<br>Vendégbejelentkezésével kapcsolatos teendők<br>Cardex, kulcskártya<br>Szállodabemutató<br>Szálláshelyek ellátási tevékenysége és azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök | Instrukció alapján részben önállóan |  |  |
|--|---|-------------------------------------|--|--|

### A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör   | Iskolai Elmélet | Iskolai Gyakorlat | Duális Gyak. | Összesen   |
|---|-----------------|-------------------|--------------|------------|
| <p><b>A cukrászati termelés alapjai:</b><br/> A cukrászüzem helyiségei, munkaterületei<br/> A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei<br/> A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegennyelvű elnevezései<br/> A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai<br/> Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései<br/> 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 balesetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</li> <li>– Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</li> </ul> | 36              | 72                |              | <b>108</b> |
| <p><b>Az ételkészítés alapjai:</b><br/> Baleset- és tűzvédelmi szabályok<br/> Higiéniiai és környezetvédelmi szabályok<br/> A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)</p>   | 36              | 72                |              | <b>108</b> |

|  |    |    |  |            |
|--|----|----|--|------------|
| <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>   |    |    |  |            |
| <p><b>A vendégtéri értékesítés alapjai:</b></p> <p>Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok</p> <p>Higiéniai 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. 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> <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> | 36 | 72 |  | <b>108</b> |

## 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 | <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>Tanüzemek (Tankönyha, tanterem, tancukrászda)</b>                              |
| Eszközök és berendezések:   | <b>Vendéglátás gépei, eszközei és felszerelési 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>                                |

### 6.5.1 A feladatok és projektek leírása

| Megnevezés                      | Óraszám | Feladatok   | Anyagok  | Eszközök   |
|---------------------------------|---------|---|--|--|
| Ételek                          | 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 rizzsel <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parajkrém leves, buggyantott tojással</li> </ul> </li> </ul> | Élelmi anyagok   | Tankonyha berendezései, eszközei és felszerelési tárgyai             |
| Cukrászkészítmények             | 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             |
| Italkészítés és terítés         | 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            |
| Turisztikai portfólió készítése | 12      | Turisztikai attrakció és szálloda bemutatása, programkínálat összeállítása, prezentáció készítése   | Turisztikai kiadványok, szóróanyagok, irodai felszerelések, eszközök | Számítógép vagy laptop, nyomtató, projektor, turisztikai szakkönyvek |
| stb.                            |         |   |  |  |

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

### 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 űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás 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               |   |   |
| 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 korrigálja 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><br>a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termék készítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése | 54              | 16                | 38           | <b>108</b> |
| <b>Munkafolyamatok előkészítése:</b><br>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           | <b>62</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              | 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>Tankonyha</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/**

### 6.6.1. 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.  |         |   |                |  |

## 6.7. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134/134 óra

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek  | Ismeretek   | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedés-módok, attitűdök   | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák   |
|--|---|---------------------------------|--|--|
| 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><br>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> |

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

| <b>Megnevezés</b>               | <b>Óraszám</b> | <b>Feladatok</b>   | <b>Anyagok</b>     | <b>Eszközök</b> |
|---------------------------------|----------------|--|--------------------|-----------------|
| <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>                     |                |  |                    |                 |

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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek  | Ismeretek  | Önállóság és felelősség mértéke | Elvart viselkedésmódok, attitűdök                       | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák  |
|--|--|---------------------------------|---|---|
| Töltelékeket, krémeket 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, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék és tejszínrémek készítését.  | Teljesen önállóan               | Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása | Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, 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 vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.  | Teljesen önállóan               |   |   |

|  |  |                          |  |  |
|--|--|--------------------------|--|--|
| <p>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</p>           | <p>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.</p>   | <p>Teljesen önállóan</p> |  |  |
| <p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>                             | <p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, Trüffel-, Sacher-puncs- és formában sült gyümölcs torta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurt torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomósákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szűrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek..</p>    | <p>Teljesen önállóan</p> |  |  |
| <p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítése sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p> | <p>Ismeri a félkész termékek készítése 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, 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</p> | <p>Teljesen önállóan</p> |  |  |

|   |   |                   |  |  |
|---|---|-------------------|--|--|
| Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket 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, kréme készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása:</b> a) Kréme, 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>  |
| <b>Tészták és uzsonnasütemények készítése</b><br>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,                | 49              | 27                | 64           | <b>140</b> |



|   |    |    |    |            |
|---|----|----|----|------------|
| 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  |    |    |    |            |
| <b>Tészták és sós teasütemények készítése:</b><br>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   | 40 | 21 | 51 | <b>112</b> |
| <b>Krémes készítmények előállítása:</b><br>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   | 33 | 17 | 44 | <b>94</b>  |
| <b>Édes teasütemények, mézesek készítése:</b><br>a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése  | 39 | 21 | 51 | <b>111</b> |
| <b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése:</b><br>a) Torták, szeletek, tekercsek, 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) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, Trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta 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 tekercsek 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 | 61 | 33 | 80 | <b>174</b> |
| <b>Nemzetközi cukrászati termékek készítése:</b><br>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   | 65 | 36 | 85 | <b>186</b> |

|  |    |    |    |           |
|--|----|----|----|-----------|
| <p>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 gyümölcspürével – 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> |    |    |    |           |
| <p><b>Bonbonok készítése:</b><br/>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><br/>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 előállítás:</b><br/>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>Tankönyha</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/**

### 6.8.1. A feladatok és projektek leírása

| Megnevezés                 | Óraszám | Feladatok   | Anyagok                  | Eszközök   |
|----------------------------|---------|---|--------------------------|--|
| <b>A tradíció nyomában</b> | 12      | Tradicionalis 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>                |         |   |                          |  |

## 6.9. 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               | Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani | 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               |  | 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<br>Elmélet | Iskolai<br>Gyakorlat | Duális<br>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               | <b>36</b> |
| <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 gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztaból készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek 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) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítések) Cukrászati termékek tálalása</p> | 54                 | 6                    | 12              | <b>72</b> |
| <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, plasztik 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               | <b>26</b> |

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

| <b>Tanulói tevékenység</b>              | <b>Szervezési keret</b> | <b>Eszközök</b>   |
|---|-------------------------|---|
| 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/**



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

### A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek                         | Ismeretek   | Önállóság és felelősség mértéke     | Elvárt viselkedésmódok, 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                   | Pontosság, megbízhatóság          | 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 |                                   | Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése |
| Leltározási feladatokat végez.                | Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáredmény megállapítását. és az anyagi felelősség kötelezettségeit.  | Instrukció alapján részben önállóan |                                   | Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése           |

### A tanulási terület tartalmi elemei

| Témakör   | Iskolai Elmélet | Iskolai Gyakorlat | Duális Gyak. | Összesen  |
|---|-----------------|-------------------|--------------|-----------|
| <b>Anyaggazdálkodás</b><br>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><br>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><br>a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben 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:                 | <b>Szaktanterem szemléltető eszközökkel</b> |
| Eszközök és berendezések:   | <b>Projektor, laptop vagy számítógép,</b>   |
| 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 fánkocska 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><br><b>Konyhatechnológiai</b><br><b>tevékenység</b> | Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelése. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága. | <b>25</b>          |
| <b>B)</b><br><b>Cukrászati</b><br><b>termékkészítés</b>      | A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kiszült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.  | <b>25</b>          |
| <b>C)</b><br><b>Értékesítési</b><br><b>tevékenység</b>       | Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.   | <b>25</b>          |

|                                  |  |            |
|----------------------------------|--|------------|
| <b>D)<br/>Portfólió készítés</b> | 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 szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. | <b>25</b>  |
| <b>Összesen</b>                  |  | <b>100</b> |

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.

| <b>Érdemjegyek megállapítása</b> |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| <b>Ponthatárok</b>               | <b>Érdemjegyek</b> |
| 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. Szakmás vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok**

A minőségbiztosításra vonatkozó szabályok a szakmai program tartalmazza.

### **IV. A szakmai vizsga leírása**

Mérésének, értékelésének szempontjai

1. Szakma megnevezése: Cukrász

1.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

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

1.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: --

#### **1.3 Központi interaktív vizsga**

1.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

1.3.2 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

1.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

1.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

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

1.3.5 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<br>feleletalkotó feladat<br>számítás | 20 % |

## 8.1. 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.) Kézvel 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 (terméksoranként 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 továbbfejlesztés 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 termék készítés szakszerűsége</li> <li>● Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>● Cukrásztermék íze, harmóniája</li> <li>● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>● Cukrászati termék készítés rendezettsége higiénája</li> </ul> | 30%               |
| B. - hagyományos készítésű torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek vagy - különleges táplálkozási igény szerint készülő torták | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cukrász termék készítés szakszerűsége</li> <li>● Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>● Cukrásztermék íze, harmóniája</li> <li>● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>● Cukrászati termék készítés rendezettsége higiénája</li> </ul> | 30%               |
| 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 termék készítés szakszerűsége</li> <li>● Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>● Cukrásztermék íze, harmóniája</li> <li>● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>● Cukrászati termék készítés 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 szókincs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókincs

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 súlyarányval 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 30.         |
| 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<br>vizsgabizottsági tagok                   | vizsga megkezdéséig |
| Vizsga dokumentáció elkészítése, bizonyítványok megírása           | jegyző  | május 15.           |
| Vizsgadokumentáció irattározása, törzslapok fenntartóhoz elküldése | igazgatóhelyettes, jegyző                               | június 30.          |
| stb.   |   |                     |