

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>

Hivatkozva: 2024.09.01.

Tartalomjegyzék

1. A szakma alapadatai	3
1.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei	3
1.2. A képzés célja:	3
1.3. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása ...	4
1.4. Értékelés szempontjai	5
2. Szakirányú oktatás kompetenciái	6
3. Szakma szükséges feltételei	14
3.1. Szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek	14
4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök	16
5. Heti óraterv – Technikus képzés.....	18
6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	19
6.1. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület 62/62 óra.....	19
6.2. Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	23
6.2.1. A feladatok és projektek leírása.....	27
6.3. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 90 óra.....	28
6.3.1. Duális képzőhely értékelése : Szakirányú ismeretek tantárgy /1-5 érdemjegy/A feladatok és projektek leírása	30
6.4. Cukrászati termékek készítése tantárgy 611 óra.....	31
6.4.1. A feladatok és projektek leírása.....	37
6.5. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 108 óra.....	38
6.6. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 224 óra.....	42
6.7. Üzleti menedzsment 217 óra	44
6.9. Speciális szakmai kompetenciák 248.....	49
6.10.Általános Élelmiszerismeret 54 óra	54
7. Szakmás vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok	57
https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu	57
7.1 A szakmai vizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának helyi szabályozása ..	57
7.2. Szakmai vizsgára való felkészülés.....	58

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

1.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség
- Ágazati alapvizsga
- Kizárólag szakmai felkészítésben érettségi
- Igazolt szakmai gyakorlat

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

1.2. A képzés célja:

A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagylaltokat, 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, áralkakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ. A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja.

1.3. 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 szókincsét;
- 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.

1.4. Értékelés szempontjai

Értékelés főbb szempontjai:

- Minden tanítási ciklusban, azaz félévben legalább három érdemjegynek kell szerepelnie.
- Az értékelés az érdemjegyek minősítése és súlyozása alapján történik, átlagolási számítással, amelytől indokolt esetben eltérhet (0,6 felett felfelé, alatta lefelé kerekítünk).
- A diákot osztályozó vizsgára kötelezik, ha húsz százalékot meghaladó hiányzása van, vagy ha legalább három érdemjegy hiányzik.

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

2. Szakirányú oktatás kompetenciái

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
SZ1.	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.
SZ2.	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett	Érti az anyaghányad számítást, 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
SZ3.	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.
SZ4.	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.

SZ5.	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.
SZ6.	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.		
SZ7.	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.
SZ8.	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.

SZ9.	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez.	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos, Esterházy- Trüffel-, Sacher-Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (oroszkrém-, fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta), a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, a tekercsek, a minyon alap termékeinek és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére.	Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományőrző magyar cukrászati termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat
SZ10.	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.	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.	Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmoniójára.	Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.

SZ11.	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.
SZ12.	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.
SZ13.	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.
SZ14.	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.

SZ15.	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.
SZ16.	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.
SZ17.	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.

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

SZ22.	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.
SZ23.	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.
SZ24.	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.
SZ25.	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.

SZ26.	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

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek Funkció			Végzettség	Szakképzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Kamarai gyakorlati oktatói vizsga
1.	Szakirányú oktatásért felelős személy	Szakképzési törvény, végrehajtási rendeletének 134§	felsőfokú végzettség		legalább 5 év	szükséges, kivétel, ha van mestervizsga, szakirányú ismeret és betöltött 60. életév.
2.			érettségi végzettség	Turizmus-vendéglátás ágazatnak megfelelő szakképesítés, mesterlevél		
3.			Felsőfokú végzettség BA/MA			
4.	Technikai dolgozó		-	szakirányú szakmai gyakorlat		

3.1. Szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Helyiségek	Tanterem, Számítógép terem, Vendéglátó tanüzemek (tanterem, tankonyha, tancukrászda) Adminisztrációs iroda Tornaterem, Öltöző, mosdók
Eszközök és berendezések	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 Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló Informatikai eszközök Kombipároló
A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések	Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.
Egyéb speciális feltételek	Munkaruházat: Szakirányú oktatáshoz: Cukrász kabát, cukrász nadrág, kötény, cukrász sapka vagy kendő

4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök

Cukrász – középszintű képzés	Előkészítés	SZ1, SZ2, SZ17
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	
	Munkafolyamatok előkészítése	
	Cukrászati berendezések – gépek ismerete, kezelése, programozása	SZ3, SZ17
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	
	Cukrászat termékek készítése	SZ1, SZ2, SZ4, SZ5, SZ6, SZ7, SZ8, SZ9, SZ10, SZ11, SZ12, SZ13, SZ14, SZ16, SZ17
	Töltelékek, krémek 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	
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	SZ15, SZ16
	Bevonatok készítése, alkalmazása	
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	
	Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás	SZ2, SZ17, SZ18
	Anyaggazdálkodás	
	Cukrászati termékek kalkulációja	
	Elszámoltatás	

Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	SZ19, SZ20, SZ21, SZ24, SZ26
	Gazdálkodás a bevételekkel	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás	
	Létszám és bér gazdálkodás	
	Vezetés a gyakorlatban	
	Vállalkozás indítása	
	Marketing és protokoll	SZ22
	Marketing	
	Viselkedés és üzleti protokoll	
	Speciális szakmai kompetenciák	SZ21, SZ22, SZ23, SZ24, SZ25
	Cukrászdai értékesítés	
	Cukrászati munkaszervezés	

5. Heti óraterv – Technikus képzés

		9.	10.			11.	12.	13		A képzés összes óraszám	
Tantárgyak		ISKOLA	ISKOLA Első Félév	ÁGAZATI VIZSGA	ISKOLA Második F	ISKOLA	ISKOLA	ISKOLA	duális gyak.		
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek		0,5								9
	Munka világa	0,5									18
	IKT a vendéglátásban	1	0,5								45
	Cukrászati termelés alapjai	1	2								72
	A ételkészítés alapjai	1	2								72
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1								54
	A turisztikai és szálláshelyi tev.alapjai		1								18
Szakirányú oktatás	Előkészítés				0,5	2	0,5				99
	Munkavállalói idegen nyelv							2			62
	Általános élelmiszer ismeret				2	0,5					54
	Cukrászati ber,-gépek ism., kez., progr.					1,5	1				90
	Cukrászati termékek készítése				3,5	6	7,5	1	1		611
	Cukrászati term. befejezése, díszítése					1	2				108
	Anyaggazdálkodás, -admin., -elsz.				1	2	2	2			224
	Üzleti menedzsment							4	3		217
	Marketing és protokoll							2	1		93
	Speciális szakmai kompetenciák							3	5		248
	Munkahelyi tapasztalat							7		217	
Heti óraszám		4,5	7		7	13	13	14	17	2311	
Össz tanítási óraszám évenként		162	252			468	468	961		2311	
Összes óraszám oszloponként		162	126		126	468	468	434	527	2311	
Tanítási Hetek Száma		36	18		18	36	36	31		157	
Ágazati / Szakmai Oktatás		288				2023				2311	

6. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

6.1. 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. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni	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 önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit	Teljesen önállóan	(olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében	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	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 forma-nyomtatványok 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	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és	Teljesen önállóan		

egyeztet, tényeket tisztáz.	általános nyelvi fordulataival			
A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Isméri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
Az álláskereső lépései, álláshirdetések: A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse 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, álláskeresővel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).	11	0	0	11
Önéletrajz és motivációs levél: A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát	20	0	0	20
Small talk” – általános társalgás: A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési	11	0	0	11

lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.				
Állásinterjú: A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.	20	0	0	20

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

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

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Projektor, laptop vagy számítógép, internet, hangszóró
Anyagok és felszerelések:	Állásinterjú hanganyaga, önéletrajz sablon. Munkaszerződés minta
Egyéb speciális feltételek:	-

A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Felmérő feladatlap vagy szóban párbeszéd
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):			Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.	
Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.2. Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

Előkészítés tantárgy 99 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart 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 tárazás	Teljesen önállóan		

	helyes alkalmazását és a mérés műveletét.			
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és 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
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása: a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése	45	38	0	83
Munkafolyamatok előkészítése: 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	34	0	34

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	Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
--	--

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.2.1. 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.				

6.3. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

tantárgy 90 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, 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
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése: 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	90	0	90

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	Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
--	--

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyra integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

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

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

6.4. Cukrászati termékek készítése tantárgy 611 óra

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt 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, túróöltelések, 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		

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

Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelékét készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládétemperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		
Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a Semifreddo készítését.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása: a) Krémek, 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 vajrétek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése	15	23	1	39
Tészták és uzsonnasütemények készítése 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,	18	27	4	49

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				
Tészták és sós teasütemények készítése: 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	18	46	3	67
Krémes készítmények előállítása: a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakermes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése	15	42	3	60
Édes teasütemények, mézesek készítése: a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése	20	28	3	51
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése: 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	25	44	6	75
Nemzetközi cukrászati termékek készítése: 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	25	62	6	93

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				
Bonbonok készítése: a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése	15	45	2	62
Hidegcukrászati termékek készítése: 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 keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése	15	45	2	62
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás: 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	14	38	1	53

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	Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
--	--

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.4.1. A feladatok és projektek leírása

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

6.5. Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 108 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 fújt 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

Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	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	Teljesen önállóan		
--	--	-------------------	--	--

A tanulási terület tartalmi elemei

Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
Bevonatok készítése, alkalmazása 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	0	40	0	40
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal f) Hagyományos torták, szeletek, 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, fagylaltkelyhek, parfék díszítések) Cukrászati termékek tálalása	0	50	0	50
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése c) Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján e) Cukor főzése, izomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése g) Díszmunkák tálalása	0	18	0	18

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	Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
--	--

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.6. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 224 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 élelmiszer típusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az áru felhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árrendelés 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 leltáreredmény 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
Anyaggazdálkodás 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	52	50	0	102
Cukrászati termékek kalkulációja 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	43	43	0	86
Elszámoltatás 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	17	10	0	27

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

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

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.7. Üzleti menedzsment 217 óra

Témakör	Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
Üzleti menedzsment		62	62	93	217
Gazdálkodás a bevételekkel	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása	20	8	62	90

A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás. A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás. Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztató eszközök	42	54	31	127

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

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

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.8. Marketing Protokoll 93 óra

	Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
Marketing és protokoll		31	31	31	93
Marketing	A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)	18	17	17	52

	Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés				
Viselkedés és üzleti protokoll	A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat: A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete	13	14	14	41

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

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

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.9. Speciális szakmai kompetenciák 248

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A cukrászda nyitása előtt előkészíti az értékesítéshez, felszolgáláshoz használt munkaterületet, üzembe helyezi a gépeket, berendezéseket. Biztosítja az áru- és eszközkészletet, kihelyezi a termékek árát tartalmazó táblákat.	Ismeri a cukrászda napi feladatait, az értékesítőterület és a munkaterület nyitás előtti előkészületeit az értékesítéshez és felszolgáláshoz. Ismeri a cukrászda eszközeit és különböző berendezéseinek használatát. Ismeri a cukrászda műszaki berendezéseinek biztonságos üzembe helyezési és használati előírásait. Ismeri az anyag- és eszközutánpótlás, az árukészlet és a hűtővitrin feltöltésének követelményeit. Ismeri az árcímkék, árlapok készítését, valamint a vitrinben, pultban és vendégtérben történő kihelyezésük szabályait.	Teljesen önállóan	Kulturáltan, udvariasan viselkedik a munkatársaival és a vendégekkel.	Árukészlet rögzítése, gépek üzembe helyezése
A cukrászda nyitása után értékesítési feladatokat végez: fagyaltot adagol, kávé, teát főz, süteményeket ajánl, rendelést vesz föl, kiszolgál, becsomagolja a megrendeléseket. Munkája közben betartja a higiéniai szabályokat.	Ismeri a cukrászati készítmények és a fagyalt adagolásának, díszítésének szabályait helyben fogyasztáshoz vagy elvitelhez. Rendelkezik a nemzetközi és egyedi receptek szerinti kávé- és teakülönlegességek ajánlásához és elkészítéséhez szükséges ismeretekkel. Ismeri a sütemény és italajánlást, valamint a rendelésfelvételt. Ismeri a cukrászdai pultból történő kiszolgálás és felszolgálás szabályait és gyakorlati,	Teljesen önállóan		Árukészlet rögzítése, pénztárgép kezelése

	alkalmazását. Ismeri a süteményekhez, dísz tortákhoz, fagylaltokhoz, palackozott italokhoz használt csomagolóeszközöket és csomagolási technikákat. Ismeri a folyamatos áru-, anyag- és eszközutánpótlás követelményeit. Ismeri a cukrászdai tevékenység higiéniai (HACCP), környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályait.			
Pénzkezelési és adminisztrációs tevékenység végez	Ismeri a pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelését, működtetését. Ismeri a pénzkezelés, a nyugtaadási kötelezettség betartására vonatkozó előírásokat. Ismeri a készpénz - és átutalásos számla kitöltését. Ismeri a szállítólevelek, számlák és az üzlet belső árumozgásának bizonylatolását. Ismeri a megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartását és a pénztárkönyv vezetését. Ismeri a cukrászda leltározására, a visszáruk ellenőrzésére és a standolásra vonatkozó előírásokat	Teljesen önállóan		Bevétel, kiadás digitális rögzítése, pénztárgép kezelése
A cukrászda zárása után üzemen kívül helyezi a gépeket, a kijelölt helyre visszateszi a berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a cukrászda gépeinek, berendezéseinek üzemen kívül helyezését. Ismeri a berendezések, eszközök tisztán tartására, elpakolására vonatkozó higiéniai előírásokat és a HACCP -t. Ismeri a környezet - és	Teljesen önállóan		Gépek, berendezések üzemen kívül helyezése

	munkavédelmi valamint a tűzrendészeti szabályokat			
Megszervezi a termeléshez szükséges munkaerőlétszámot.	Ismeri a heti, havi munkabeosztások készítését és a szabadságterv nyomon követését.	Teljesen önállóan		Táblázatszerkesztés a munkatársak beosztásához
Gondoskodik a termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzéséről. Folyamatosan ellenőrzi a készletet és a tárolást.	Ismeri termeléshez szükséges mennyiségű és minőségű anyag beszerzésének munkaszervezési feladatait (az alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése).	Teljesen önállóan		Raktárkezelő program használata
A rendelések és előjelzések alapján megszervezi és ellenőrzi a termelés mennyiségét, és minőségét.	Ismeri a termelésszervezés és -ellenőrzés lépéseit: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal és a termelési listák ellenőrzése. Ismeri a technológiai, minőségi előírásokat és a gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzésének paramétereit.	Teljesen önállóan		Termelési listák összesítése
Együttműködik az adminisztrátorral, a raktárnyilvántartással, árkialakítással, számlázással, leltározással kapcsolatban.	Összefüggéseiben ismeri az cukrászati adminisztrációval kapcsolatos munkaszervezési feladatokat (a beérkező áruk bevételezése, a raktárkészlet nyilvántartása, a kalkulációs rendszer időszakos frissítése, számlák kiállítása a kimenő árukról, valamint a leltározás).	Instrukció alapján részben önállóan		Raktárkezelői, kalkulációs, számlázási, programok kezelése.
Megszervezi és ellenőrzi a cukrászati	Ismeri a szállítás megszervezésével kapcsolatos feladatokat (a szállítás sorrendjének	Teljesen önállóan		Szállítási címek és elérhetőségek

termékek kiszállítását.	megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelő és a számla alapján).			digitális nyilvántartása
Intézkedik az üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetése érdekében. Megszervezi és ellenőrzi a napi, heti takarítást.	Ismeri az üzemzavar és műszaki hiba esetén szükséges intézkedéseket. Ismeri a berendezések, gépek folyamatos karbantartásának megszervezésével kapcsolatos feladatokat.	Teljesen önállóan		Karbantartók címének, elérhetőségeinek digitális nyilvántartása.

Témakör	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
Cukrászdai értékesítés a) Nyitás előtti feladatok elvégzése Tájékozódás a napi feladatokról Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben b) Nyitás utáni feladatok A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, díszítorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása) Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás	50	109	159

d) Zárás utáni teendők A gépek üzemén kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakódása			
Cukrászati munkaszervezés a) Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése b) Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése c) Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése d) Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás e) Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján f) Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez g) Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése	43	108	89

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	Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető végzettséggel rendelkező személy.
--	--

Tárgyi feltételek

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

A tanulási eredmények értékelése

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

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

6.10. Általános Élelmiszerismeret 54 óra

	Témakör	Iskolai Elmélet	Iskolai Gyakorlat	Duális Gyak.	Összesen
Általános Élelmiszerismeret	Táplálkozás jelentősége Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése	5	0	0	5
	Táplálkozás feladata A szervezet tápanyag és energiaszükséglete, emésztés, tápanyag felszívódás	5	0	0	5
	Élelmiszerek tápértékének megőrzése Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek tárolása, előkészítése és elkészítése folyamán bekövetkező változások	5	0	0	5
	Élelmiszerek tartósítása Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások	5	0	0	5
	Növényi eredetű nyersanyagok Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék), fűszernövények, gabonafélék, Gyümölcsfélék	7	0	0	7

	(almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, déli gyümölcsök)				
	Állati eredetű nyersanyagok Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése Nagyvágóállatok [szarvasmarha, sertés, juh], baromfifélék, hal, nyúl, vad) egyéb termékek (tej, tojás)	7	0	0	7
	Ízesítők, fűszerek Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izosörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. Só jellemzése felhasználása Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek) Fűszerek: Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása	5	0	0	5
	Édesipari termékek Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái	5	0	0	5
	Koffein tartalmú élelmiszerek Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása	5	0	0	5
	Italok Alkoholtartalmú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása	5	0	0	5

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

Tanulói tevékenység	Szervezési keret	Eszközök
Tanári magyarázat	Egyéni	

Irányított feladatmegoldás	Csoportos, egyéni	Tankönyv, digitális tananyagok, szemléltető eszközök, számítógép vagy laptop, internet, projektor, mikroszkóp
Önálló feladatmegoldás	Egyéni	
	Csoportos, páros	
Tesztfeladat megoldása	egyéni	
Projektfeladat	csoportos, egyéni	
Szemléltetés	csoportos	laboratóriumi eszközök

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

Helyiségek:	Tanterem, Tanüzemek (Tankönyha, tanétterem, tancukrászda)
Eszközök és berendezések:	Szemléltető eszközök, tanüzem eszközei, berendezési tárgyai, informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	Élelmi anyagok, segédanyagok, csomagolóanyagok, stb.
Egyéb speciális feltételek:	Munkaruházat, védőfelszerelés

A tanulási eredmények értékelése

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

Értékelés	Megjegyzés	100 %	200%	200%
Iskola elméleti tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Röpdolgozat	Témazáró Dolgozat	Projekt Feladat elméleti része
Iskola gyakorlati tanulási területek	Ágazati és szakmai ismeretek	Házi dolgozat, gyakorlati feladat	Beszámoló, gyakorlati feladat	Projektfeladat iskolai gyakorlati része
Duális partnernél töltött gyakorlat tanulási területeinek értékelése	Szakirányú ismeretek tárgyba integrálva	tanulási területeken történő gyakorlati megvalósítás	tanulási területek csoportosításánál – összevonásánál történő gyakorlati kivitelezés, megvalósítás	Projektfeladat gyakorlati része

7. Szakmai vizsga minőségbiztosítására vonatkozó szabályok

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu>

7.1 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 vizsgabizottsági tagok	vizsga megkezdéséig
Vizsga dokumentáció elkészítése, bizonyítványok megírása	jegyző	május 15.
Vizsgadokumentáció irattározása, törzslapok fenntartóhoz elküldése	igazgatóhelyettes, jegyző	június 30.
stb.		

7.2. Szakmai vizsgára való felkészülés

TÉMA	ÓRASZÁM	LEÍRÁS	FOGLALKOZÁS TÍPUSA	MUNKAFORMA	ELVÁRT EREDMÉNYEK
Szakmai vizsgára való felkészülés	31	Interaktív szakmai vizsga és szakmai érettségre történő tömbösített hét, kizárólag a 13. év végén lévő tanév vége előtti héten.	Ismétlés, felkészítés, interaktív felkészítés	Oktatói előadások	A diákok a tanév lezárta előtt minden vizsga területből felkészítés formájában átbeszélnek, ismétlik az egyes területeket.

12/2020. (II.7.) Kormányrendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

46/A. § * A szakképző intézmény a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez.