



Ózdi Szakképzési Centrum
Surányi Endre Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

KÉPZÉSI PROGRAM

A

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATHOZ TARTOZÓ

4 1013 23 01

CUKRÁSZ

SZAKMÁHOZ

9. – 11. SZAKKÉPZŐ ISKOLAI ÉVFOLYAM

Készült a szakképzésért felelős miniszter által kiadott **programterv**, valamint **képzési és kimeneti követelmények** alapján.

Érvényes:
Kazincbarcika, 2023. szeptember 1.

Jóváhagyta:

.....
igazgató

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazathoz tartozó
4 1013 23 01
Cukrász
SZAKMA

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

2. A TANULÁSI TERÜLETEKHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÉS TÉMAKÖRÖK ÓRASZÁMA

2.1 A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam				3/11. évfolyam				A képzés összes óraszámja							
		576			936				806				2318							
ÖSSZES ÓRASZÁM		16			26				26				61							
		Elmélet	Gyakorlat	összesen	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Duális üzemi gyakorlat	összesen	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Duális üzemi gyakorlat	összesen	Elmélet	Gyakorlat	összesen	elmélet	gyakorlat	összesen	gyak %	ptt %
		5,5	10,5	16	1	4,0	21	26	2,0	3	21	26	8,5	52,5	61					
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5		0,5				0,0				0,0	0,5	0,0	0,5	18,0	0,0	18,0	0,00%	0,00%
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv			0,0	1,0			1,0	2,0			2,0	3,0	0,0	3,0	98,0	0,0	98,0	0,00%	0,00%
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	1,5		1,5				0,0				0,0	1,5	0,0	1,5	54,0	0,0	54,0	0,00%	0,00%
	IKT a vendéglátásban		2,0	2,0				0,0				0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	72,0	72,0	100,00%	100,00%
	Termelési, értékesítési és turisztikai	3,5	8,5	12,0				0,0				0,0	3,5	8,5	12,0	126,0	306,0	432,0	70,83%	50,00%
Cukrász - középszintű képzés	Előkészítés			0,0		0,5	2,5	3,0		1,0	1,0	2,0	0,0	3,5	3,5	0,0	170,0	170,0	100,00%	100,00%
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, karbantartása			0,0		1,0	1,0	2,0		0,0	2,0	2,0	0,0	3,0	3,0	0,0	134,0	134,0	100,00%	100,00%
	Cukrászati termékek készítése			0,0			15,0	15,0			15,0	15,0	0,0	30,0	30,0	0,0	1005,0	1005,0	100,00%	100,00%
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése			0,0		0,5	1,5	2,0			2,0	2,0	0,0	3,5	3,5	0,0	134,0	134,0	100,00%	100,00%
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás			0,0		2,0	1,0	3,0	0,0	2,0	1,0	3,0	0,0	2,0	2,0	0,0	201,0	201,0	100,00%	70,00%
Egybefüggő szakmai gyakorlat:								175							175					
		36			36				31											

Képzési program cukrász 2023
a
23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó
4 1013 23 01
Cukrász SZAKMÁHOZ

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.			2/10.				3/11.				A képzés összes óraszama			PTT szerinti összórászá m	PTT szerinti gyakorlat százalék %	PTT szerinti gyakorlati összórászá m
		Elmélet	Gyakorlat	Összesen	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Tanüzemi Gyakorlat	Összesen	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Tanüzemi Gyakorlat	Összesen	Elmélet	Gyakorlat	Összesen			
		Évfolyam összes óraszama																
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18		18	0		0	0	0		0	0	18	0	18	18	0	0
	Álláskeresés	5		5								0	5	0	5	5		
	Munkajogi alapismeretek	5		5								0	5	0	5	5		
	Munkaviszony létesítése	5		5								0	5	0	5	5		
	Munkanélküliség	3		3								0	3	0	3	3		
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	36		0	36	62		0	62	98	0	98	62	0	0
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések				12			12	15			15	27	0	27	11		
	Önéletrajz és motivációs levél				12			12	20			20	32	0	32	20		
	„Small talk” – általános társalgás				12			12	15			15	27	0	27	11		
	Állásinterjú				0			0	12			12	12	0	12	20		
Turizmus-üdvözlés alapjai	A munka világa	54		54			0				0	54	0	54	54	0	0	
	A lapvető szakmai elvárások	9		9							0	9	0	9	9			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36		36							0	36	0	36	36			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9		9							0	9	0	9	9			
	IKT a vendéglátásban		72	72			0				0	0	72	72	72	100	72	
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36	36							0	0	36	36	36			
	Digitális tananyagterületek alkalmazása		9	9							0	0	9	9	9			
	Digitális eszközök a turizmusban		27	27							0	0	27	27	27			
Cukrász- közszemélyi képesítés	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	126	306	432			0				0	126	306	432	432	50		
	A cukrászati termelés alapjai	0	108	108							0	0	108	108	108			
	Az ételkészítés alapjai	0	108	108							0	0	108	108	108			
	A vendégéri értékesítés alapjai	18	90	108							0	18	90	108	108			
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	0	108							0	108	0	108	108			
	Tanulási terület összórászáma	180	378	558			0				0	180	378	558	558			
	Előkészítés			0	18	90	108		31	31	62	0	170	170	170	100		
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása				10	60	70			16	16	32	0	102	102	108		
Munkafolyamatok előkészítése				8	30	38			15	15	30	0	68	68	62			
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0		0	36	36	72				62	62	0	134	134	134	100		
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				36	36	72				62	62	0	134	134	134			
Cukrászati termékek készítése			0		540	540				465	465	0	938	1005	902	100		
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldecségek tartósítása					38	38					0	0	30	38	56			
Tészták és uzsonnasütemények készítése					115	115					0	0	110	115	120			
Tészták és sós teásütemények készítése					115	115					0	0	115	115	92			
Krémes sütemények előállítás					115	115					0	0	110	115	74			
Édes teásütemények, mézesek készítése					115	115					0	0	110	115	91			
Felverték és húgyományos cukrászati termékek készítése						42	42				115	115	0	142	154	154		
Nemzetközi cukrászati termékek készítése											115	115	0	108	115	160		
Bonbonok készítése											30	30	0	28	30	62		
Hidegcukrászati termékek készítése											115	115	0	107	115	62		
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása											90	90	0	90	90	31		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése			0	18	54	72				62	62	0	134	134	134	100		
Bevonatok készítése, alkalmazása				6	10	16				21	21	0	37	37	36			
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása				6	20	26				20	20	0	46	46	72			
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				6	24	30				21	21	0	51	51	26			
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás			0	72	36	108				62	31	93	0	201	201	134	70	
Anyaggazdálkodás					20	12	32			22	11	33	0	65	65	72		
Cukrászati termékek kalkulációja					26	12	38			20	10	30	0	68	68	44		
Elszámoltatás					26	12	38			20	10	30	0	68	68	18		
Tanulási terület összórászáma	0	0	0	144	756	900	0	0	93	651	744	0	1577	1644	1474			
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			0			175					0							

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója
A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18 óra

Elmélet/gyakorlat

A tantárgy összóraszám:

18/0 óra

Ebből:

9. évfolyamon:

18/0 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló általános felkészítése az álláskereső módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.1.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskereső módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskereső technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskereső portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

5 óra
elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

5 óra / 0 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

5 óra
elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

5 óra / 0 óra

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

5 óra
elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

5 óra / 0 óra

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

3 óra
elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

3 óra / 0 óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

98 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

98 óra

Elmélet/gyakorlat

A tantárgy összóraszáma:

98/0 óra

Ebből:

10. évfolyamon:

36/0 óra

11. évfolyamon:

62/0 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 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.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

3.2.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3215 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 álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőkhöz segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	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 receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Digitális 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 állásinterjú, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
---	--	-------------------	--	--

3216 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskereső lépései, álláshirdetések

27 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyam

12 óra / 0 óra

11. évfolyam

15 óra / 0 óra

A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincsét idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé 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).

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

32 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyam

12 óra / 0 óra

11. évfolyam

20 óra / 0 óra

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé 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.

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

27 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyam

12 óra / 0 óra

11. évfolyam

15 óra / 0 óra

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 **Állásinterjú**

12 óra
elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyam

0 óra / 0 óra

11. évfolyam

12 óra / 0 óra

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

180 óra / 378 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.3.1 A munka világa tantárgy **54 óra**

Elmélet/gyakorlat

A tantárgy összóraszám:

54/0 óra

Ebből:

9. évfolyamon:

54/0 óra

33.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószervezés megkövetelés-

hez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

33.12 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

33.13 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

33.14 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani. A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan	Udvarias és előzőkeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

33.15 A tantárgy témakörei

3.3.1.5.1 Alapvető szakmai elvárások

9 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

9 óra / 0 óra

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.3.1.5.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok

36óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

36 óra / 0 óra

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

3.3.1.5.3 Munkabiztonság és egészségvédelem

9óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

9 óra / 0 óra

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

Elmélet/gyakorlat

A tantárgy összóraszám:

0/72 óra

Ebből:

9. évfolyamon:

0/72 óra

33.16 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

33.17 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

33.18 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

33.19 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell

lebonyolítani.

33.1.10 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

33111 A tantárgy témakörei

3.3.1.11.1 Digitális eszközök a vendéglátásban

36óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

0 óra / 36 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

3.3.1.11.2 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

9óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

0 óra / 9 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

3.3.1.11.3 Digitális eszközök a turizmusban

27óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

0 óra / 27 óra

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

3.3.2 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

432 óra

Elmélet/gyakorlat

A tantárgy összóraszáma:

126/306 óra

Ebből:

9. évfolyamon:

126/306 óra

3321 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált,

általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

3322 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3323 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3324 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3325 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
--	--	--	--	--

Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

3326 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 A cukrászati termelés alapjai

108 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

0 óra / 108 óra

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen

nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalázító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

3.3.2.6.2 Az ételkészítés alapjai

108 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

0 óra / 108 óra

Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

3.3.2.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai

108 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

18 óra / 90 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

3.3.2.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

108 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

9. évfolyam

108 óra / 0 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek

alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

3.4 Cukrász – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

1577 óra
elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyam

0 óra / 864 óra

11. évfolyam

0 óra / 713 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A cukrász szakképzés során a tanuló megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozzanatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatása történik.

3.4.1 Előkészítés tantárgy

170 óra
Elmélet/gyakorlat
170 óra

A tantárgy összóraszama:

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat

0/18 óra

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/90 óra

11. évfolyamon iskolai gyakorlat

0/31 óra

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0/31óra

34.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

34.1.2 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 mester-vizsgával rendelkező személy

34.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

34.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

34.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
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 úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.	Teljesen önállóan		

3416 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 102 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/10 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/60 óra
11. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/16 óra
11. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/16 óra

- 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

3.4.1.6.2 Munkafolyamatok előkészítése 68 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/8 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/30 óra

11. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/15 óra
11. évfolyam duális üzemi gyakorlat	0/15
óra Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelkezések és előjelzések alapján	
a) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján	
b) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján	

3.4.2 Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134 óra

A tantárgy összórászama:	Elmélet/gyakorlat
Ebből:	0/134 óra
10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/36 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/36 óra
11. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/0 óra
11. évfolyam duális üzemi gyakorlat	0/62 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

3421 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 mester-vizsgával rendelkező személy.

3422 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

3423 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3424 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		

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	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállításai, 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

3425 A tantárgy témakörei

3.4.2.5.1 Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése **134 óra**

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/36 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/36 óra
11. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/0 óra
11. évfolyam duális üzemi gyakorlat	0/62 óra

Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

- Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

3.4.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy

974 óra

Elmélet/gyakorlat

0/974 óra

A tantárgy összórászama:

Ebből:

10. évfolyamon Duális üzemi gyakorlat	0/540 óra
11. évfolyam Duális üzemi gyakorlat	0/465 óra

343.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

3432 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 mestervizsgálóval rendelkező személy.

3433 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3434 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3435 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 gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínkrémek készítését.	Teljesen önállóan		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 tésztát, vajos tésztát, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	

<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a vajás tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajás 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.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
---	---	--------------------------	--

<p>Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít</p>	<p>Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez</p>	<p>Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (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, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készí­ tési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készí­ tését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde­ felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, rop­ panós rétegek, kré­ mek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermedtett, mo­ nodesszertek, tart­ lettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készí­ tését, Nemzetközi trend szerint készült tor­ ták, minidesszertek macaronok, pohár­ desszertek ismerete.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Bonbonokat készí­ t, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelék­ et készí­ t, csokoládé­ hüvelyes, és mártott bonbonokat készí­ t.</p>	<p>Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készí­ tését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		
<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készí­ t.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtar­ talmának meghatá­ rózását, a különbözö fagyaltkeverékek készí­ tését a meg­ adott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztá­ sának módját. Isme­ ri a parfékészí­ tést fagyalt és tejszín­ hab keverékéből, illetve tejszínfagy­ laltokból, illetve a semifreddo készí­ tését.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

3436 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 38 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/38 óra

Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

- a) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- b) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- c) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- d) Olajos magvakból készült töltelékek (száras és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- e) Túrótöltelékek készítése
- f) Sós töltelékek, készítése
- g) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- h) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- i) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- j) Tejszínrémek készítése, ízesítése
- k) Puncstöltelék készítése

3.4.3.6.2 Tészták és uzsonnasütemények készítése

115 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/115 óra

- 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, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
- f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
- g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
- h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

3.4.3.6.3 Tészták és sós teasütemények készítése

115 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/115 óra

- 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

3.4.3.6.4 Krémes készítmények előállítása

115 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/115 óra

- a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése
- c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

3.4.3.6.5 Édes teasütemények, mézesek készítése

115 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/115 óra

Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

- a) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- b) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
- c) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

3.4.3.6.6 Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

150 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/42 óra

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0/115 óra

Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

- a) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése,

sütése

- b) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- c) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
- d) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
- e) Szeletek, tejszínes szeletek készítése
 - Torták töltése szögletes alakban
 - Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
 - Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
- f) Felvert lapokból készült tekercesek készítése
- g) Mínyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: mínyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
- h) Omlós tésztából készült desszertek készítése

3.4.3.6.7 Nemzetközi cukrászati termékek készítése

115 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0 óra/ 115 óra

- a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása
- c) Tészták készítése:
 - Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
 - Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
 - Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése
- d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal
 - Roppanós rétegek készítése
- e) Krémek készítése
 - Ganache készítése tejszínnel vagy 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

3.4.3.6.8 Bonbonok készítése

30 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0 óra/ 30 óra

- a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Csokoládé temperálása
- c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

3.4.3.6.9 Hidegcukrászati termékek készítése

115 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0 óra/ 115 óra

- 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

3.4.3.6.10 Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás

90 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0 óra/ 90 óra

- 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

3.4.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

134 óra

Elmélet/gyakorlat

A tantárgy összórászama:

0/134 óra

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat

0/18 óra

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/54 óra

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0/62 óra

3441 A tantárgy tanításának fő célja
A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy ok-

tatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

3442 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 mestervizsgálattal rendelkező személy

3443 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

3444 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3445 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 módszert, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tűkörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt 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.

<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>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.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

3446 A tantárgy témakörei

3.4.4.6.1 Bevonatok készítése, alkalmazása

37 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat

0/6 óra

10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat

0/10 óra

11. évfolyam duális üzemi gyakorlat

0/21 óra

Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

- Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
- Fondán melegítése, hígítása
- Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

- d) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése

3.4.4.6.2 Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 46 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/6 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/20 óra
11. évfolyam duális üzemi gyakorlat	0/20 óra

Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

- Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
- Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
- Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
- Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
- Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
- Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
- Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása
- Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése
- Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
- Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
- Cukrászati termékek tálalása

3.4.4.6.3 Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése 51 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/6 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/24 óra
11. évfolyam duális üzemi gyakorlat	0/21 óra

Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

- Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése
- Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása
- Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján
- Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása
- Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
- Díszmunkák tálalása

3.4.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy

232 óra

A tantárgy összóraszámja:

Elmélet/gyakorlat

Ebből:

232 óra

10. évfolyamon:

0/108 óra

11. évfolyamon:

0/124 óra

3451 A tantárgy tanításának fő célja
A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

3452 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások
Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető

3453 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Cukrászati termékkészítés

3454 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3455 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 áru rendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Cukrászati receptek 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
--------------------------------	--	-------------------------------------	--

3456 A tantárgy témakörei

3.4.5.6.1 Anyaggazdálkodás

76 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/20 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/12 óra
11. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/22 óra
11. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/11 óra

Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
- A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- Árufelhasználás megállapítása
- Áruszükséglet megállapítása
- Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

3.4.5.6.2 Cukrászati termékek kalkulációja

78 óra

elmélet / gyakorlat

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/26 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/12 óra
11. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/20 óra
11. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/10 óra

Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

- Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

3.4.5.6.3 Elszámoltatás

78 óra

Ebből:

10. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/26 óra
10. évfolyamon duális üzemi gyakorlat	0/12 óra
11. évfolyamon iskolai gyakorlat	0/20 óra
11. évfolyam duális üzemi gyakorlat	0/10 óra

Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

- Cukrászüzem és raktár leltározása
- A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- Leltáreredmény megállapítása
-

4. Egybefüggő szakmai gyakorlat témakörei

Összóraszám: **175 óra**

4.1 Előkészítés **25 óra**

- Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása
- Munkafolyamatok előkészítése

4.2 Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása **25 óra**

- Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

4.3 Cukrászati termékek készítése **45 óra**

- 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

4.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése **45 óra**

- Bevonatok készítése, alkalmazása
- Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
- Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

4.5 Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás **35 óra**

- Anyaggazdálkodás
- Cukrászati termékek kalkulációja
- Elszámoltatás