

ESTI TAGOZAT

1.11.

SZAKKÉPZÉSI HELYI TANTERV

a

34 811 01

CUKRÁSZ

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm.rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm.rendelet, és
- a34 811 01 számú, Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01.

Szakképesítés megnevezése: Cukrász

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18.Vendéglátás -turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén:a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve esti rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

Kizárólag 11-12. évfolyamon megszervezett két éves esti felnőttoktatásban

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	16 óra/hét	576 óra/év	16 óra/hét	576 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	16 óra/hét	496 óra/év	16 óra/hét	496 óra/év
Összesen:		1232 óra		1232 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			1/11. évfolyam			2/12. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	
	Összesen	10	7	140	5,5+1	19,5	140	5,5+2	20,5	5	11	160	6	10	
	Összesen	17			25+1			26+2		16			16		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5					
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2						1	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	2		1+1			1+1		1	1		1,5		
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	2			1			1		1			1		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5		
	Vendéglátás higiénája				0,5								0,5		
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrász szakmai idegen nyelv	1			1				1	1			1		
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	4			2			1+1		1,5			1		
	Szakrajz	0,5											0,5		
	Cukrász szakmai gyakorlat		5			2			2		2			1	
	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat					17,5			17,5		8			8	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1/11. évfolyam			2/12. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
·	Összesen	360	252	140	234	702	140	232,5	635,5	2696	180	468	160	217	341	1366		
	Összesen	612		140	936		140	868			648		160	558				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	826,5 óra (30,66%)									1366-ból 397 óra (29,06%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1869,5 óra (69,34%)									1366-ból 969 óra (70,94%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	16	18	0				18		
	Munkajogi alapismeretek							3,5		4	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	5					5		
	Álláskeresés							4		4	5					5		
	Munkanélküliség							4		4	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62				31	0	31		
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8				5		5		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10				5		5		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24				11		11		
	Munkavállalói szokások							20		20				10		10		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	72		72	0		62	0	278	36	36		46,5	0	118,5		
	A gazdálkodás elemei, a piac	26								26	4					4		
	Vendéglátó alapismeretek	46			16					62	14					14		
	Adózási ismeretek				20					20				8		8		
	Ügyvitel a vendéglátásban							26		26				8		8		
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás		20							20	8	12				20		

	Viszonyszámok		24					24	5	12				17			
	Árképzés		28		12			40	5	6				11			
	Jövedelmezőség				24			24		6		12		18			
	Készletgazdálkodás						16	16				10		10			
	Elszámoltatás						20	20				8,5		8,5			
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	72	0		36	0		31	0	139	36	0		31	0	67	
	Táplálkozás ismeret	18						18	6							6	
	Környezetvédelmi ismeretek	4						4					1			1	
	Fogyasztóvédelem	10						10					2			2	
	Élelmiszerek csoportjai I.	40						40	20							20	
	Élelmiszerek csoportjai II.				18			18	10								10
	Élelmiszerek csoportjai III.				18			18						9			9
	Élelmiszerek csoportjai IV,						15	15						9			9
	Élelmiszerek csoportjai V.						16	16						10			10
	11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18	0	0		15,5	0	15,5
Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak		3						3						3		3	
Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás		6						6						5		5	
Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság		4						4						5		5	
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok		5						5						2,5		2,5	
Vendéglátás higiéniája		0	0		18	0		0	0	18	0	0		15,5	0	15,5	
Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele					8					8					7		7
Személyi higiénia					4					4					3		3
Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei					6					6					5,5		5,5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrász szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	31	103	36	0		31	0	67	
	Cukrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok	12							4	16	8					8	
	Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek	12							4	16	10					10	
	Cukrászati termékek készítése I.	12							7	19	18				7	25	
	Cukrászati termékek készítése II.				24				7	31					18	18	
	Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció				9				5	14					5	5	

	Szakmai önéletrajz,				3			4	7				1		1	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	144	0		72	0		62	0	278	54	0		31	0	85
	Cukrászati alapozó ismeretek	10								10	4					4
	Cukrászati félkész termékek	54								54	19					19
	Uzsonnasütemények	20								20	8					8
	Kikészített sütemények I.	60								60	17					17
	Kikészített sütemények II				40					40	5			12		17
	Teasütemények				20					20				5		5
	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek				12			30		42				12		12
	Díszítés							20		20				1		1
	Munkaszervezési feladatok ellátása							6		6				1		1
	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala							6		6				1		1
	Szakrajz	18	0		0	0		0	0	18	0	0		15,5	0	15,5
	Szegélydíszek	4								4				4		4
	Feliratok	4								4				4		4
	Sablonok	4								4				3,5		3,5
	Sütemény és dísz torta rajzok	6								6				4		4
	Cukrász szakmai gyakorlat iskolában	0	180		0	72		0	62	314	0	72		0	31	134
	Cukrászati alapozó ismeretek		10							10		4				4
	Cukrászati félkész termékek		65							65		12				25
	Uzsonnasütemények		40					4		44		10				18
	Kikészített sütemények I.		65					4		69		20				25
	Kikészített sütemények II					24		4		28		14				15
	Teasütemények					24		4		28		12				15
	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek					24		20		44					16	15
	Díszítés							26		26					15	17
	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat	0	0		0	630		0	542,5	1173	0	360		0	310	670
	Cukrászati alapozó ismeretek					14				14		5				5
	Cukrászati félkész termékek					175				175		70				70
	Uzsonnasütemények					105			84,5	190		80			20	100

Kikészített sütemények I.					182			98	280		105			20	125
Kikészített sütemények II.					154			84	238		100			20	120
Teasütemények								91	91					70	70
Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek								112	112					100	100
Díszítés								45	45					70	70
Munkaszervezési feladatok ellátása								14	14					5	5
Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala								14	14					5	5

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

Szorgalmi idő két éves képzésben:

13. évfolyam 36 hét

14. évfolyam 31 hét

A

11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédképesség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra

- **1/11. évfolyam: 0,5 óra elmélet 18 óra**

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek 4 óra

- Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
- Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
- Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
- Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, östermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése 5 óra

- Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselői szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
- Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
- Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. Álláskeresés 5 óra

- Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

- Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
- Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
- Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP). Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség

4 óra

- A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
- Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
- Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
- Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai
- Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
- Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).
- Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
- A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		

6.	házi feladat			x	
----	--------------	--	--	---	--

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

2. Foglalkoztatás I. tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 31 óra

- *2/12. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra*

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 31 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondat szerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

5 óra

- A 5 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
- A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

5 óra

- A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.3. *Nyelvi készségfejlesztés*

11 óra

- (Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)
- A 11 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának

képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

- Az elsajátítandó témakörök:
 - személyes bemutatkozás
 - a munka világa
 - napi tevékenységek, aktivitás
 - étkezés, szállás
- Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs

10 óra

- (Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)
- A 10 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincsset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4. A képzés javasolt helyszíne

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csopord- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csopordos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscopordos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csopordos helyzetgyakorlat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

**11561-16 azonosító számú
Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11561-16azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Vendéglátó gazdálkodás
FELADATOK	
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot	x
Ételt italt cukrászkészítményt, árukat beáraz	x
Választékot állít össze árlapot készít	x
Figyelemmel kíséri az árukészletet	x
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból	x
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x
Rendelést állít össze	x
Árut rendel	x
Árut vesz át	x
Leltározási feladatot végez	x
Standol elszámol a napi bevétellel	x
Adózással kapcsolatos nyilvántartást végez	x
Nyugtát, kézpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	x
Bizonylatot állít ki	x
Munkaidő nyilvántartást vezet	x
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x
Veszteség számításokat végez	x
Gazdálkodási számításokat végez	x
Kiszámítja az ételek tápanyag és energia tartalmát	x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	x
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit	x
A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozás lényege és jellemzői	x
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x
Vendéglátó szoftvert használ	x
SZAKMAI ISMERETEK	
A gazdálkodás körfolyamatai és elemei	x
A gazdálkodás piaci szereplői	x
A piacok csoportosítása	x
A piac tényezői és azok összefüggései	x
A piaci verseny	x

A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozások lényege és jellemzői	x
Gazdálkodás és ügyvitel	x
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x
Raktári készlet kezelése, ellenőrzése	x
Az áruátvétel szabályai folyamata	x
Költségelszámolás	x
Az anyagfelhasználás mérése	x
Az étlaptervezés formái jelentősége alapelvei	x
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata:munkaszerződés,munkaidő beosztás, munkabér	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	x
A vendéglátás gazdasági számításai	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók.	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x
Árképzés	x
Viselkedéskultúra kommunikáció	x
Az üzleti élet írásbeli formái	x
A vendéglátás üzletkörei üzlettípusai	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x
Elemi számolási készség	x
SEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Szorgalom, igyekezet	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezési képesség	x
Rendszerező képesség	x
Áttekintő képesség	x

3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 118,5 óra

- *1/11. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra
1 óra gyakorlat 36 óra*
- *2/12. évfolyam: 1,5 óra elmélet 46,5 óra*

3.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.

Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.

Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bér gazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyag gazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköréhez

3.3. Témakörök

Elmélet:

3.3.1. *A gazdálkodás elemei, a piac* *4 óra/ 0 óra*

1/11. évfolyamon 4 óra

- A gazdálkodás alapfogalmai
- A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
- Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
- Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
- A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
- A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
- A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
- A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.3.2. *A vendéglátó alapismeretek*

14 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 14 óra

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:

- A vendéglátás fogalma
- A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
- A vendéglátás feladata
- A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
- A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
- Beszerzés (árufröcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgatóke, fizetési feltételek, hűtlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.
- Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
- Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
- Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
- Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
- Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Vendéglátás tárgyi feltételei:

- Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
- Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
- Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
- A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

Vendéglátás személyi feltételei:

- A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
- Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei
- Munkaköri leírás célja, tartalma
- Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
- Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
- Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
- Bérezési formák (minimálbér, alaphér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
- Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

- A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
- Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
- Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV

3.3.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 8 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 8 óra

- Százalékszámítás, kerekítés szabályai
- Mértékegység átváltások
- Tömegszámítás
- Energia- és tápérték táblázat
- Anyaghányad-számítás
- Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.4. Viszonyszámok 5 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 5 óra

- Dinamikus viszonyszám
- Bázis- és láncviszonyszám
- Százalékszámítás kerekítés szabályai
- Megoszlási viszonyszám
- Tervfeladat viszonyszám
- Tervteljesítési viszonyszám

3.3.5. Árképzés 5 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 5 óra

- Árkialakítás szempontjai
- Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár
- ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
- ÁFA számítás
- Árképzés, árkialakítás
- Árengedmény- és felárszámítás
- Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

3.3.6. Adózási ismeretek 0 óra / 8 óra

2/12. évfolyamon 8 óra

- Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
- Adók csoportosítása
- Főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

3.3.7. Ügyvitel a vendéglátásban 0 óra / 8 óra

2/12. évfolyamon 8 óra

- Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
- Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
- Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyongegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
- Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)
- Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
- Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

3.3.8. Jövedelmezőség 0 óra / 12 óra

2/12. évfolyamon 12 óra

- A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
- Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
- Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
- Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
- Az eredmény elemzése (eredményszint)

3.3.9. Készletgazdálkodás 0 óra / 10 óra

2/12. évfolyamon 10 óra

- Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számítási átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
- Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
- Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

3.3.10. Elszámoltatás 0 óra / 8,5 óra

2/12. évfolyamon 8,5 óra

- Leltárhány, többlet értelmezése
- Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
- Raktár elszámoltatása
- Termelés elszámoltatása
- Értékesítés elszámoltatása

Gyakorlat: 1/11. évfolyam 36 óra

3.3.11. Alap, tömeg és veszteségszámítás 12 óra

- Százalékszámítás, kerekítés szabályai
- Mértékegység átváltások
- Tömegszámítás
- Energia- és tápérték táblázat
- Anyaghányad-számítás
- Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.12. Viszonyszámok**12 óra**

- Bázis- és láncviszonyszám
- Százalékszámítás kerekítés szabályai
- Megoszlási viszonyszám

3.3.13. Árképzés**6 óra**

- Árkialakítás szempontjai
- Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár)
- ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
- ÁFA számítás
- Árképzés, árkialakítás
- Árengedmény- és felárszámítás
- Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

3.3.14. Jövedelmezőség**6 óra**

- A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
- Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint)
- Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
- Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
- Az eredmény elemzése (eredmény szint)

3.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák**3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Kiselőadás			x	
3.	Megbeszélés		x		
4.	Szemléltetés			x	
5.	Házi feladat	x			

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11518-16 azonosító számú

**Élelmiszerismeret
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszerismeret
FELADATOK	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérje forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisókról megtanult fogalmakat	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat	x
Szelektíven gyűjti a hulladékot	x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket	x
Édes, sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről állagáról tanult ismereteket	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a száraztésztákról megtanult ismereteket	x

Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult ismereteket	x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Táplálkozástani ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x
Alapízést befolyásoló anyagok	x
Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x
Természetes édesítőszerek	x
Zsiradékok	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak, hidegvérűek, vadak	x
Zöldségek	x
Gombák csoportjai	x
Gyümölcsök	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x
Alkohol tartalmú italok, alkoholmentes italok	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

4. Általános élelmiszerismeret tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 67 óra

- *1/11. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra*
- *2/12. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra*

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

4.3. Témakörök

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

6 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 6 óra

- Táplálkozás jelentősége:
- Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
- Emésztés, tápanyag felszívódás
- Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
- Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
- Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
- Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
- Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
- Befejező műveletek
- Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

0 óra / 1 óra

2/12. évfolyamon 1 óra

- Vizek védelme

- Környezeti elemek védelme
- Veszélyes hulladék
- Zajvédelem

4.3.3. Fogyasztóvédelem

0 óra / 2 óra

2/12. évfolyamon 2 óra

- Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
- Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
- Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
- Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
- Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel
- Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
- Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
- Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek
- Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
- Jegyzőkönyv kitöltése
- Válaszadás határideje a bejegyzésre
- Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
- Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I

20 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 20 óra

- Alap ízeket befolyásoló anyagok:
- Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
- Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
- Só jellemzése felhasználása
- Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balsamecetek)
- Fűszerek:
- Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
- Tej és termékeinek:
- A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
- Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
- Tojás:
- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
- Tojás érzékszervi vizsgálata
- Malomipari termékek:
- Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
- Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sükérvizsgálata

- Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
- Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
- Szárzészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
- Zsiradékok:
 - Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír hárj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
 - Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

10 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 10 óra

- Hús, húsipari termékek:
 - Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
 - Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelkes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
 - Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
 - Vadak jellemzése:
 - Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
 - Halak és hidegvérűek jellemzése:
 - Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
 - Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

0 óra / 9 óra

2/12. évfolyamon 9 óra

- Zöldségek:
 - Zöldségek átlagos összetétele
 - Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
 - Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
 - Gyümölcsök:
 - Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
 - Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
 - Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
 - Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV.

0 óra / 9 óra

2/12. évfolyamon 9 óra

- Édesipari termékek:
 - Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
 - Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása
 - Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

- Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata
- Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
- Koffein tartalmú élelmiszerek:
- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
- Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

4.3.8. *Élelmiszerek csoportjai V.* *2/12. évfolyamon 10 óra*

0 óra / 10 óra

- Italok:
- Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
- Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
- Párlatok
- Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
- Adalékanyagok:
- Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
- Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
- Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
- Kényelmi anyagok:
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimultáció			x	
10.	Szerepjáték			x	
11.	Házi feladat			x	

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11518-16 azonosító számú

**Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő

	Élelmiszerbiztonság alapjai	Vendéglátás higiénéje
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerekben lévő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	
Betartja és betarttatja a HAACCP előírásait	x	x
Betartja és betarttatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági illetve a minőségmegőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magasfokú személyi higiéniaát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	
Mikroorganizmusok jellemzői	x	
Élelmiszer eredetű megbetegedések	x	
Élelmiszerek tartósítása	x	
Élelmiszer vizsgálat	x	
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x	
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x	
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer jogszabályai	x	x
Személyi higiénia		x
Nyersanyagok beszerzési átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijá kritikus pontok ellenőrzése		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x

Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

5. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra

- *2/12. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra*

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

Afeldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. *Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak*

3 óra

- Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
- Élelmiszer minőség
- Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
- Élelmiszer nyomon követhetőség
- Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
- Vállalkozói felelősség
- Hatósági felügyelet
- Fogyasztói magatartás
- Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

5.3.2. *Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás*

5 óra

- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
- Mikroorganizmusok csoportosítása
- Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
- Szennyeződés

- Romlás, romlást okozó mikrobák
- Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
- Élelmiszer eredetű megbetegedések
- Ételmérgezés
- Ételfertőzés
- Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
- Leggyakoribb élelmiszerekkel is terjedő kórokozók
- Az élelmiszerek romlása
- A tartósítás fogalma
- Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

5.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság.

5 óra

- Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
- Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
- Állatgyógyászati szermaradékok
- Peszticid maradékok
- Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozottbifenilek)
- Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
- Zsírban, olajban sütés szabályai
- Csomagoló anyagok
- Élelmiszerekkel érintkező felületek
- Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
- Tengeri és édesvízi biotoxinok
- Hisztamin
- Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
- Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
- Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
- Mérgező állatok,
- Mérgező növények

5.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.

2,5 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
- A GHP helye és szerepe a szabályozásban
- Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
- A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;
- Húsok származási helye
- Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
- Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
- Vendéglátás és közétkeztetés
- Ételmérgezés, ételfertőzés
- Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

5.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimultáció			x	
10.	Házi feladat			x	

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		

2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

5.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

6. Vendéglátás higiénéje tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra

- **2/12. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra**

6.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti háttérének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti ésszakmai tartalmakra épül

6.3. Témakörök

6.3.1. *Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei* 7 óra

- Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
- Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
- A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
- Bejáratok kialakításának követelményei
- Raktárak kialakításának követelményei
- Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
- Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
- Mosogatók kialakításának követelményei
- Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

6.3.2. *Személyi higiénia* 3 óra

- Személyi higiénia
- Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,
- érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
- Vendéglátó tevékenység, ételkészítés előállítás személyi feltételei

- Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
- Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
- Személyi és tárgyi feltételek
- A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
- Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
- Betegségek, sérülések
- Egészségügyi alkalmasság
- Látogatók, karbantartók
- Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

6.3.3. *Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei*

5,5 óra

- A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
- Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
- Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

6.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem, laboratórium

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szerepjáték			x	
10.	Házi feladat			x	

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	

1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11521-16 azonosító számú

**Cukrász szakmai idegen nyelv
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11521-16 azonosító számú Cukrász szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Cukrász szakmai idegen nyelv
FELADATOK	
Idegen nyelvű receptekben és technológiákban alkalmazza a cukrászati anyagok mennyiségi egységeit	x
Egyszerű idegennyelvű mondatokat alkot cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről	x
Egyszerű idegennyelvű mondatokat alkot cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről	x
Idegen nyelven bemutatja a cukrászati termékek készítését	x
A munkamegosztást, munkaszervezést idegen nyelven megbeszéli munkatársaival	x
A gyakorlati munka során idegennyelven utasításokat ad és fogad	x
Idegen nyelvű szakmai önéletrajzot készít	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Cukrász szakma nyersanyagai idegennyelven	x
Mennyiségi egységek és számolás, cukrászati anyaghányadok idegennyelven	x
Cukrászati eszközök, gépek, berendezések és cukrászati műveletek összekapcsolása idegennyelven	x
Cukrászati félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x
Cukrászati munkaszervezési, munkamegosztási kommunikáció idegen nyelven	x
Szakmai önéletrajz idegen nyelven	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Idegen nyelvű beszédképesség	x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x
Elemi számolási készség idegen nyelven	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szorgalom, igyekezet	x
Pontosság	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

7. Cukrász szakmai idegen nyelv tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 67 óra

- **1/11. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra**
- **2/12. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra**

7.1.A tantárgy tanításának célja

A cukrászatbanhasznált szakmai szókinccs elsajátítása, alkalmazása. Különböző cukrászati anyaghányadok, műveletek, technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A cukrászati termékkészítés közben lejátszódó szituációk idegen nyelvű kezelése.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül, valamint kapcsolódik a Cukrászati szakmai feladatok modul tartalmához.

7.3.Témakörök

7.3.1. **Cukrászati anyagok, mennyiségi egységek, anyaghányadok 8 óra / 0 óra**

1/11. évfolyamon 8 óra

2/12. évfolyamon 0 óra

- A cukrászat nyersanyagai
- A nyersanyagok tárolása
- Cukrárszkészítmények megnevezései
- Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alpműveletek számolás gyakorlása
- Cukrárszkészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása

7.3.2. **Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek 10 óra / 0 óra**

1/11. évfolyamon 10 óra

2/12. évfolyamon 0 óra

- A cukrászat kéziszerszámainak megnevezései
- Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről
- A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései
- Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről

7.3.3. **Cukrászati termékek készítése I.**

18 óra / 7óra

1/11. évfolyamon 18 óra

- Tészták készítése
- Töltelékek készítése
- 2/12. évfolyamon 7 óra**
- Uzsonnasütemények készítése

7.3.4. **Cukrászati termékek készítése II.**

0 óra / 18 óra

2/12. évfolyamon 18 óra

- Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása
- torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények, desszertek, bonbonok, fagyaltok készítése

7.3.5. Munkamegosztás, munkaszervezés kommunikáció 0 óra / 5 óra
2/12. évfolyamon 5 óra

- Munkatársakkal folytatott kommunikáció cukrászati munkamegosztásról, munkaszervezésről
- Gyakorlati munkával kapcsolatos utasítások adása, fogadása

7.3.6. Szakmai önéletrajz 0 óra / 1 óra
2/12. évfolyamon 1 óra

- Nemzetközi szakmai önéletrajzi nyomtatvány kitöltése idegen nyelven

7.4.A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

7.5.A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés				
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szerepjáték			x	
10.	házi feladat			x	

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	

1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

7.6.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11522-16 azonosító számú

**Cukrász szakmai feladatok
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11522-16 azonosító számú Cukrász szakmai feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Cukrász szakmai ismeretek	Szakrajz	Cukrász szakmai gyakorlat	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat
FELADATOK				
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x		x	x
Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket	x		x	x
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat	x		x	x
Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket	x		x	x
Cukrász technológiai alapl műveleteket végez	x		x	x
Cukrászati félkész termékeket készít	x		x	x
Cukorkészítményeket főz, olvaszt	x		x	x
Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver	x		x	x
Gyümölcsöket tartósít	x		x	x
Bevonóanyagokat melegít, hígít, temperál készít	x		x	x
Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felver, hengerel, pihentet	x		x	x
Tésztákat ken, nyújt, alakít és kisüt	x		x	x
Cukrászati késztermékeket készít	x		x	x
Uzsonnasüteményeket készít	x		x	x
Kikészített süteményeket készít	x		x	x
Teasüteményeket készít	x		x	x
Eredeti technológiával készíti a hagyományörző magyar cukrászati termékeket	x		x	x
Nemzetközi cukrászati technológia alkalmazásával, cukrászati termékeket készít	x		x	x
Fagylaltot, fagylaltkeveréket készít, főz fagyaszt, fagylaltkelyhet készít	x		x	x
Parfékat készít	x		x	x
Pohárkrémet készít	x		x	x
Bonbonokat készít	x		x	x
Tányérdesszertet készít	x		x	x
Megtervezi, lerajzolja az új süteményeket, dísz tortákat		x		
Díszít alkalmi dísz tortákat készít	x	x	x	x
Munkaszervezési feladatokat végez	x		x	x
Ügyel a termékek minőségére			x	x
SZAKMAI ISMERETEK				
Cukrász szakma higiéniai követelményei	x		x	x
Cukrász szakma tárgyi feltételei	x		x	x
Cukrász szakma munkavédelmi előírásai	x		x	x

Cukrászati gépek	x		x	x
Cukrászati hőközlő berendezések	x		x	x
Cukrászati hőelvonó berendezések	x		x	x
Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékesoportok	x		x	x
Cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok	x		x	x
Gyümölcsstartósítás	x		x	x
Tészták, sütési eljárással készült félkésztermékek előállítás	x		x	x
Uzsonnasütemények	x		x	x
Torták, szeletek, tekercek	x		x	x
Minyonok, desszertek, tartós cukrászati készítmények	x		x	x
Krémes és tejszínes készítmények	x		x	x
Hagyományőrző magyar cukrászati termékek	x		x	x
Nemzetközi cukrászati termékek	x		x	x
Édes és sós teasütemények	x		x	x
Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati termékek	x		x	x
Díszítések	x		x	x
Szakrajz	x	x	x	x
Bonbonok	x		x	x
Tányérdesszertek	x		x	x
Munkaszervezés	x		x	x
Cukrászati készítmények minősége é forgalomba hozatala	x		x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Mennyiségérzék	x		x	x
Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása			x	x
Technológiák alkalmazása	x		x	x
Olvasott és írott szakmai szöveg megértése	x		x	x
Cukrászati eszközök, gépek, berendezések használata			x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Ízérzékelés			x	x
Szaglás			x	x
Kézügyesség			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Határozottság	x		x	x
Irányíthatóság	x		x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Kreativitás, ötletgazdagság		x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	x
A környezet tisztán tartása			x	x

7. Cukrász szakmai ismeretek tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 85 óra

- *1/11. évfolyam: 1,5 óra elmélet 54 óra*
- *2/12. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra*

7.1. A tantárgy tanításának célja

A cukrász szakmához szükséges szaktechnológiai elmélet, magában foglalja a gépek, eszközök nyersanyagok ismeretét, az alpműveleteket, a készítmények technológiáját és a témákhoz kapcsolódó higiéniai és munkavédelmi előírásokat. megalapozza a gyakorlati tevékenység minőségét, és a készítés biztonságát.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

7.3. Témakörök

7.3.1. Cukrászati alapozó ismeretek

4 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 4 óra

- Cukrász üzemi ismeretek:
- Raktárak, előkészítő helységek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helységek, irodák bemutatása
- A cukrász szakma tárgyi feltételei:
- Cukrász üzem berendezései: bútorzat, hőközlő-berendezések(tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek) és hőelvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagyalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása
- Cukrász üzem gépei: előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek) félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása
- Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása
- A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:
- Cukrász üzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai
- Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok bemutatása:
- Előkészítő műveletek: anyagok, eszközök, gépek előkészítése
- Cukrászati félkész termékek jellemzése: cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek
- Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése: uzsonnasütemények-, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése

7.3.2. Cukrászati félkész termékek

19 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 19 óra

- Cukorkészítmények:
- Főzött cukorkészítmények: Cukorfőzet készítés nyersanyagai,- lépései, - tisztasági előírásai, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása Hőfokok, kézi próbák összefüggései jellemzése
- Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása, felhasználása
- Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai
- Töltelékek:
- Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkréms, tejszínes krémek, egyéb töltelékek anyagai, készítmény módja, felhasználása
- Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítmény módja, felhasználása.
- Töltelék készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai
- Bevonó anyagok:
- Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei
- Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej, fehér csokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehér csokoládé felhasználási területei,
- Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe
- Zselékészítés módszerei, felhasználási területei
- Áthúzó ganache , tükörbevonók készítése, és felhasználása
- Gyümölcstartósítás:
- Romlás megakadályozása, tartósítási eljárások gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei
- Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékek:
- Élesztős tészták:
- Biológiai lazítás közben lejátszódó kémiai folyamatok, élesztős tészták csoportosítása, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés jellemzése, gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós élesztős tésztafajták jellemzése, fajtái, felhasználási lehetőségei
- Omlós tészták:
- Zsiradékkal történő lazítás, omlós tészták csoportosítása, jellemzése, tésztahibák, megelőzésük, kijavításuk.
- Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, felhasználási lehetőségei, gyúrt omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékek, sütési hőfokok, sütés utáni teendők
- Kevert omlós tészták készítése, feldolgozás szerinti csoportosítása, fajtái, felhasználási lehetőségei, kevert omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékek, sütési hőmérsékletek, - módok, sütés utáni teendők
- Vajas- és leveles tészta:
- Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint. Vajas tészta-, leveles tészta készítése, mechanikai lazítása, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékek, sütési hőfokok, sütés utáni teendők
- Forrázott tészta:

- Forrázott tészta alap és járulékos anyagai, tésztakészítés, tésztahibák és javítási módok, tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználási lehetőségei
- Felverték:
- Felverték alap és járulékos anyagai, általános jellemzése habbal lazítása, csoportosítása
- Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-, készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők
- Meleg úton készült könnyű felverték, meleg úton készült nehéz felverték készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők
- Hengerelt tészták:
- Hengerelt tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése csoportosítása
- Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei
- Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, sütőmarcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei
- Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei
- Mézes tészták:
- Mézes tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése kémiai lazítása csoportosítása
- Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei
- Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei

7.3.3. Uzsonnasütemények

8 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 8 óra

- Uzsonnasütemények általános jellemzői
- Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:
- Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:
- Édes omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,
- Hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
- Sós omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása
- Omlós tésztából készült uzsonnasütemények:
- Omlós tésztából készült hagyományörző magyar uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
- Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése
- Felvert tésztákból készült uzsonnasütemények:
- Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények készítése
- Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése

7.3.4. Kikészített sütemények I.

17 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 17 óra

- Kikészített sütemények általános jellemzői
- Torták:
 - Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása
 - Felvert tésztákból készült torták készítése, ezen belül hagyományőrző magyar torták készítése eredeti receptúra alapján
 - Omlós tésztákból készült torták készítése
- Szeletek:
 - Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése
 - Felvert, omlós mézes, tésztákból készült szeletek készítése
- Tekercsek:
 - Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése
 - Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése
- Minyonok:
 - Minyonok általános jellemzői, minyon készítés műveleteinek jellemzése, minyonok csoportosítása
 - Felvert tésztából készült vágott szúrt, egy- és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése ezen belül hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján
 - Omlós észtából készült minyonok készítése
 - Minyon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása
- Desszertek:
 - Desszertek általános jellemzői, csoportosítása
 - Felvert tésztából készült desszertek készítése
 - Fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek
 - Omlós tésztából készült desszertek készítése
- Tartós cukrászati készítmények:
 - Tartós cukrászati készítmények általános jellemzői, műveletei
 - Temperált csokoládéba mártott, trüffel krémmel töltött, dúsított tartós cukrászati készítmények előállítás

7.3.5. Kikészített sütemények II

5 óra / 12 óra

1/11. évfolyamon 5 óra

2/12. évfolyamon 12 óra

- Krémesek:
 - Krémesek általános jellemzői, csoportosítása
 - Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárgakrémmel készült és tojás habkrémmel készült krémes sütemények készítése
 - Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése
- Tejszínes sütemények:
 - Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosítása
 - Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek készítése,
 - Hagományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
 - Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése
 - Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése
- Nemzetközi cukrászati termékek:
 - Nemzetközi cukrászati termékek tésztáinak, töltelkeinek, bevonatainak készítése

- Különböző állagú belső rétegek (betétek) készítése
- Nemzetközi cukrászati tortáinak töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.
- Nemzetközi cukrászati szeleteinek töltése dermesztése, bevonása, díszítése.
- Nemzetközi cukrászati desszertjeinek töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.

7.3.6. Teasütemények

0 óra / 5 óra

2/12. évfolyamon 5 óra

- Teasütemények általános jellemzői csoportosítása
- Édes teasütemények általános jellemzői, omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése
- Sós teasütemények általános jellemzői, omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

7.3.7. Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek

0 óra / 12 óra

2/12. évfolyamon 12 óra

- Hidegcukrászati készítmények: Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények
- Fagylaltok:
- Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük fagylaltkészítés technológiájában
- Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint: tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői
- Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint
- Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái
- Fagylaltkészítés és értékesítés higiéniaja
- Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása
- Parfék:
- Parfék általános jellemzői, csoportosítása,
- Parfé alapanyagainak előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása
- Adagolt hidegcukrászati készítmények:
- Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése
- Pohárkrémek, általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése
- Bonbonok:
- Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai,
- Bonbonok csoportosítása, gyümölcsbonbonok, hagyományörző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugát bonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok, cukorkabonbonok jellemzése
- Tányérdesszertek:
- Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei
- Tányérdesszertek tálalása

7.3.8. Díszítés

0 óra / 1 óra

2/12. évfolyamon 1 óra

- Díszítés általános jellemzői, egyszerű és különleges díszítés műveletei: bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzői
- Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései
- Különleges díszítés módszerei: csokoládé-, marcipán- karamell-, zselatinmassza-, grillázsdíszítések

7.3.9. Munkaszervezési feladatok ellátása

0 óra / 1 óra

- Munkaszervezés általános jellemzői
- Üzemszervezési módszerek
- A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása

7.3.10. Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala

0 óra / 1 óra

2/12. évfolyamon 1 óra

- Cukrászati készítmények minősége:
- Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői,
- Cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők:
- felhasznált nyersanyagok minősége, megválasztott gyártásmenetek, csomagolás, tárolás, árukezelés
- Cukrászati készítmények tömege
- Cukrászati készítmények hibái
- Cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere
- Cukrászati készítmények forgalomba hozatala:
- Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés

7.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

7.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x		
4.	vita			x	
5.	szemléltetés			x	
6.	projekt		x		
7.	házi feladat	x			

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések
---------	--------------------------	---	--

		egyéni	csopord- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz készítése leírásból	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.4.	Csoportos versenyjáték		x		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

8. Szakrajz tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra

- **2/12. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra**

8.1. A tantárgy tanításának célja

A rajzkészség és az esztétikai érzék formálása, sütemények, dísztorták tervezése, díszítési motívumok, feliratok sablonok készítése segítik a gyakorlati tevékenységen belül az arányérzék, a precizitás és a kreativitás és a színérzék kialakulását.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Cukrász szakmai feladatok modul tananyagához kapcsolódnak.

8.3. Témakörök

8.3.1. Szegélydíszek

4 óra

- Vonalvezetéses motívumok rajzolása négyzethálós papírra
- Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása

8.3.2. Feliratok

4 óra

- Álló és dőlt betűk
- Zsinórirás
- Tortafeliratok

8.3.3. Sablonok

3,5óra

- Pasztilla rajzok készítése csokoládé és glazúrdíszítéshez
- Térbeli sablonok rajzolása (pl. ház, hintó stb.) mézes, tragant tésztához, kivágása, összeillesztése
- Figurális sablonok rajzolása, kivágása

8.3.4. Sütemény és dísz torta rajzok

4 óra

- Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez
- Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez
- Dísz torta rajzok: születésnap, névnapi karácsonyi, húsvéti, gyermeknek készülő, esküvői, és évfordulóra készített torta tervezése

8.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

8.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

8.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		

6.	házi feladat	x			
----	--------------	---	--	--	--

8.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Képi információk körében				
2.1.	rajz értelmezése	x			
2.2.	rajz készítése leírásból	x			
2.3.	rajz készítés tárgyról			x	
2.4.	rajz kiegészítés			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Csoportos versenyjáték		x		

8.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

9. Cukrász szakmai gyakorlat tantárgy (iskolában)

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 103 óra

- 1/11. évfolyam: 2 óra gyakorlat 72 óra
- 2/12. évfolyam: 2 óra gyakorlat 31 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

Csoportos foglalkozás keretében a cukrász tanuló elsajátítja azokat a mozdulatokat, műveleteket, képességeket melyekkel a cukrászati félkész és késztermékeket a gyakorlatban előállíthatja. A gyakorlati képzés során, megismeri a cukrászat nyersanyagainak tulajdonságait és szerepét a technológiában, betartja a cukrászat munkavédelmi és higiéniai előírásait, alkalmazza az elméletben tanultakat

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Cukrász szakmai feladatok modul tananyagához kapcsolódnak.

9.3. Témakörök

9.3.1. Cukrászati alapozó ismeretek

4 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 4 óra

- Cukrász tanműhely, üzem, helységeinek bemutatása
- Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai

- Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, cukrászati termékkészítéses higiéniai követelményei
- Cukrászati alpműveletek, termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában
- Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek bemutatása

9.3.2. **Cukrászati félkésztermékek**

12 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 12 óra

- Cukorkészítmények készítése:
- Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrités bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása Hígító cukoroldat, fondán, tojás habos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása,
- Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása
- Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai
- Cukorkészítmények előállításának higiéniai követelményei
- Töltelékek készítése:
- Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása
- Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínszörpök, egyéb töltelékek készítése
- Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése
- Töltelék készítés élelmiszerbiztonsági követelményei
- Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
- Bevonó anyagok alkalmazása:
- Fondán melegítése, hígítása felhasználása
- Ét-, tej, fehércsokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása
- Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása
- Zselé főzése, felhasználása
- Áthúzó ganache, tükörbevonó készítése felhasználása
- Gyümölcstartósítás:
- Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása
- Gyümölcstartósítás: higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei
- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:
- Élesztős tészták:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása
- Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása
- Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés, hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása
- Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása
- Omlós tészták:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása
- Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése
- Kevert omlós tészták készítése, nyomózsákkal alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

- Vajas tészta-, leveles tészta:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése
- A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés
- Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése
- Forrázott tészta:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása
- Tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása
- Felvert tészták:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása
- Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-, meleg úton készült könnyű felverték-, meleg úton készült nehéz felverték készítése
- A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása
- Hengerelt tészták:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítás, makron alakítása, sütése
- Mézes tészták:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása
- Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése
- Tésztakészítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei
- Receptúra alapján tészták és kisült termékeinek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

9.3.3. Uzsonnasütemények

10 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 10 óra

- Uzsonnasütemény készítés műveleteinek gyakorlása:
- Tésztakészítés, töltelék-készítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés
- Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
- Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése: Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése
- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:
- Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése
- Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése
- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:
- Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése
- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:
- Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
- Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése
- Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
- Linzer tészta készítése, nyújtása, uzsonnasütemények töltése, sütése szeletelése

- Eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése
- Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:
- Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése, tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése
- Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:
- Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése
- Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése
- Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
- Uzsonnasütemény készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

9.3.4. Kikészített sütemények I.

20 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 20 óra

- Torták készítése:
- Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és kerek tésztaalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés
- Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése, dobos-tető bevonás szeletelés és Eszterházy torta bevonásának gyakorlása
- Szeletek készítése:
- Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sült felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés
- Felvert, tésztákból készült szeletek készítése
- Tekercsek készítése:
- Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekercs dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés
- Minyonok készítése:
- Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés
- Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján
- Desszertek készítése:
- Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés gyakorlása
- Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített desszertek készítése fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek előállítás
- Omlós tésztából készült desszertek előállítás
- Tartós cukrászati termékek készítése:
- Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása. trüffel krém készítése, tésztaalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás

- Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
- Kikészített sütemények készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

9.3.5. Kikészített sütemények II.

14 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 14 óra

- Krémes sütemények készítése:
- Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
- Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése
- Tejszínes sütemények készítése:
- Felvert tésztából készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés,töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása, Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
- Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése
- Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása
- Krémes és tejszínes sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:
- Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése
- Nemzetközi cukrászatban alkalmazott torták, szeletek , desszertek töltése, dermesztése
- Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése,torták, szeletek , desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése.
- Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, habfúvók hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

9.3.6. Teasütemények

12 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 12 óra

- Édes teasütemények készítése:
- Omlós-,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése
- Sós teasütemények készítése:
- Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése
- Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Tészta gyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések ,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

–

**9.3.7. Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek 0 óra / 16 óra
2/12. évfolyamon 16 óra**

- Hidegcukrászati készítmények: fagyaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása
- Fagyaltok készítése:
- Tejfagyaltok, tejszínes fagyaltok, gyümölcsfagyaltok, citrusfagyaltok, tejes gyümölcsfagyaltok, joghurt és túrófagyaltok, készítése
- Fagyalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagyaltkeverék készítése, - hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagyalt tárolása,
- Parfék készítése:
- Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása
- Adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása
- Fagyaltkelyhek készítése: öntetek, díszek készítése fagyaltkelyhekhez fagyalt adagolása, állandó és változó összetételű fagyaltkelyhek készítése
- Pohárkrémek készítése: főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása
- Hidegcukrászati készítmények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Fagyaltfőző és fagyasztó berendezések, fagyalttároló sokkoló berendezések, habfúvó felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása
- Bonbonok készítése:
- Csokoládé temperálás gyakorlása
- Gyümölcsbonbonok, hagyományörző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése
- Tányérdesszertek készítése:
- Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése, tányérdesszertek tálalása
- Univerzális konyhagép, habfúvók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

**9.3.8. Díszítés 0 óra / 15 óra
2/12. évfolyamon 15 óra**

- Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek alkalmazása:
- bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása
- Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása
- Alkalmi díszmunkák készítése:
- Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése
- Feliratok, szegélydíszítések, csokoládé pasztillák, glazúrdíszek, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

9.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely

9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat		x		-
2.	megbeszélés		x		-
3.	vita		x		-
4.	szemléltetés		x		-
5.	projekt		x		-

9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ,Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládé olvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések , Fagylaltgépek, Asztali gyúró, keverő, habverőgép, Sütő és kelesztő berendezések
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				

2.1.	Árutermlő szakmai munkatevékenység		x		Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes,fa és márványlapos munkaasztalok ,Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládé olvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések , Fagylaltgépek, Asztali gyúró keverő habverőgép, Sütő és kelesztő berendezések
2.2.	Műveletek gyakorlása		x		Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes,fa és márványlapos munkaasztalok ,Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládé olvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések , Fagylaltgépek, Asztali gyúró keverő habverőgép, Sütő és kelesztő berendezések
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			

9.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

10. Cukrász szakmai üzemi gyakorlat tantárgy

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 670

- *1/11. évfolyam: 10 óra gyakorlat 360 óra*
- *2/12. évfolyam: 10 óra gyakorlat 310 óra*

10.1. A tantárgy tanításának célja

Az üzemi gyakorlat során a cukrász tanuló elmélyíti azokat a mozdulatokat, műveleteket, képességeket melyek a cukrászati félkész és késztermékek előállításához szükségesek. A termékkészítés közben fejlődik esztétikai érzéke. Helyesen alkalmazza, a nyersanyagokat a technológiában, tudatosan betartja a cukrászat munkavédelmi és higiéniai előírásait.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Cukrász szakmai feladatok modul tananyagához kapcsolódnak.

10.3. Témakörök

10.3.1. Cukrászati alapozó ismeretek

5 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 5 óra

- Cukrász, üzem, helységeinek bemutatása
- Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelés, tisztítása, munkavédelmi előírásai
- Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során
- Cukrászati alapl műveletek, termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában
- Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek elvégzése

10.3.2. Cukrászati félkésztermékek

70 óra / 0 óra

1/11. évfolyamon 70 óra

- Cukorkészítmények készítése:
- Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrités bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása
- Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása,
- Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása
- Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásainak betartása
- Töltelékek készítése:
- Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, reszelés, keverés habbá verés alkalmazása
- Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémekek, tejszínrémekek, egyéb töltelékek készítése
- Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése
- Bevonó anyagok alkalmazása:
- Fondán melegítése, hígítása felhasználása
- Ét-, tej, fehér csokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása
- Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása
- Zselé főzése, felhasználása
- Tükörbevonó készítése felhasználása
- Gyümölcstartósítás:
- Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:
- Élesztős tészták készítése:

- Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett téstakészítés, közvetlen téstakészítés, hideg téstavezetés
- Gyúrt, kevert élesztős téstafajták készítése, felhasználása
- Hajtogatott, élesztős téstafajták készítése, téstta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a téstta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése
- Hajtogatott, élesztős téstafajták felhasználása
- Omlós élesztős téstta édes és sós ízű készítése, felhasználása
- Omlós téstták készítése:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása
- Gyúrt omlós téstták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer téstták készítése, téstt alapok nyújtása, szúrása, sütése
- Kevert omlós téstták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése
- Vajas téstta-, leveles téstta:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, téstta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése
- A téstta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés, vajas és leveles téstta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése
- Forrázott téstták készítése:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésttakészítés, téstt hibák javítási módjainak bemutatása , téstt ahüvelyek alakítása sütése, felhasználása
- Felvert téstták készítése:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása
- Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-, meleg úton készült könnyű felverték-, meleg úton készült nehéz felverték készítése
- A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása
- Hengerelt téstták készítése:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése
- Mézes téstták készítése:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása
- Gyors érlelési eljárással készült mézes téstták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése
- Cukrászati félkésztermékek előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Előkészítő gépek, tésttanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

10.3.3. Uzsonnasütemények

80 óra / 20 óra

1/11. évfolyamon 80 óra

2/12. évfolyamon 20 óra

- Uzsonnasütemény készítése, műveleteinek gyakorlása: tésttakészítés, töltelék készítése, téstta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés
- Élesztős tésttából készült uzsonnasütemények előállítása:
- Gyúrt élesztős tésttából készült uzsonnasütemények készítése
- Briós téstta készítése, érlelése, osztása, téstta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése

- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése
- Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése
- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése
- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:
- Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
- Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése
- Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:
- Linzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományörző magyar uzsonnasütemények készítése
- Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:
- Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,
- Vajas és leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése
- Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:
- Felverték készítése, hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése
- Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése
- Uzsonnasütemény előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

10.3.4. Kikészített sütemények I.

105 óra / 20 óra

1/11. évfolyamon 105 óra

2/12. évfolyamon 20 óra

- Torták készítése:
- Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és kerek tésztalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés
- Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományörző magyar torták készítése
- Szeletek készítése:
- Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sült felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés
- Felvert, tésztákból készült szeletek készítése
- Tekercsek készítése:
- Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés
- Minyonok készítése:

- Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés
- Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományörző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján
- Desszertek készítése:
- Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés
- Felvert tésztából vágott , szúrt, tésztahüvelyből készült , formában sütött, (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítása
- Omlós tésztából készült desszertek előállítása
- Tartós cukrászati termékek készítése:
- Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása: trüffel krémek készítése, tészta lapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládé temperálás, mártás, díszítés, csomagolás
- Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Univerzális konyhagépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

10.3.5. Kikészített sütemények II.

100 óra / 20 óra

1/11. évfolyamon 100 óra

2/12. évfolyamon 20 óra

- Krémes sütemények készítése:
- Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
- Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése
- Tejszínes sütemények készítése:
- Felvert tésztából készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés,töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása, Hagyományörző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
- Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése
- Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása
- Krémes és tejszínes sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:
- Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése
- Nemzetközi cukrászatban alkalmazott torták, szeletek , desszertek töltése, dermesztése
- Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése,torták, szeletek , desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése.

- Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, habfúvók hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

10.3.6. Teasütemények

0 óra / 70 óra

2/12. évfolyamon 70 óra

- Édes teasütemények készítése:
- Omlós-,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése
- Sós teasütemények készítése:
- Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése
- Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Tésztagyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

10.3.7. Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek 0 óra / 100 óra

2/12. évfolyamon 100 óra

- Hidegcukrászati készítmények: fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása
- Fagylaltok készítése:
- Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése
- Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése,- hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagylalt tárolása,
- Parfék készítése:
- Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása
- Adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása
- Fagylaltkelyhek készítése: öntetek, díszek készítése fagylaltkelyhekhez fagylalt adagolása, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése
- Pohárkrémek készítése: főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása
- Hidegcukrászati készítmények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Fagylaltfőző és fagyasztó berendezések, fagylalttároló sokkoló berendezések, habfúvó felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása
- Bonbonok készítése:
- Csokoládé temperálás gyakorlása
- Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

- Tányérdesszertek készítése:
- Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése , tányérdesszertek tálalása
- Univerzális konyhagép, habfúvók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

10.3.8. Díszítés

0 óra / 70 óra

2/12. évfolyamon 70 óra

- Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek alkalmazása: bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása
- Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása
- Alkalmi díszmunkák készítése:
- Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése
- Feliratok, szegélydíszítések, csokoládé pasztillák, glazúrdíszek, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

10.3.9. Munkaszervezési feladatok ellátása

0 óra / 5 óra

2/12. évfolyamon 5 óra

- Cukrászati munkafolyamatok megtervezése
- Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak
- szervezése

10.3.10. Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala

0 óra / 5 óra

2/12. évfolyamon 5 óra

- Minőséget befolyásoló tényezők kialakítása:
- Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása
- Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése
- Cukrászati készítmények forgalomba hozatalával kapcsolatos teendők végzése:expediálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása

10.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely és/ vagy üzem

10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	

5.	projekt		x	
----	---------	--	---	--

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes fa és márványlapos munkaasztalok, Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, Csokoládé olvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések, Fagylaltgépek, Asztali gyúró, keverő, habverőgép, Nyújtógépek, Sütő és kelesztő berendezések
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x			Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes fa és márványlapos munkaasztalok, Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, Csokoládé olvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések, Fagylaltgépek, Asztali gyúró, keverő, habverőgép, Nyújtógépek. Sütő kelesztő berendezések

2.2.	Műveletek gyakorlása	x			Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes fa és márványlapos munkaasztalok, Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, Csokoládé olvasztó berendezések, Mérőberendezések, Hűtő, fagyasztó sokkoló berendezések, Fagylaltgépek, Asztali gyúró, keverő, habverőgép, Nyújtógépek, Sütő kelesztő berendezések
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1/11. évfolyamot követően 160 óra

Az 1/11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Cukrászati félkész termékek

- Töltelékek készítése:

Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása

Édes töltelékek: gyümölcsöltelések, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése

Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

Élesztős tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása

Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése, hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása

Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

Omlós tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése

Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

Vajas tészta-, leveles tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése

A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Forrázott tészta készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása, tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

Felvert tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

Hideg úton készült könnyű felverték-, hideg úton készült nehéz felverték-

meleg úton készült könnyű felverték-, meleg úton készült nehéz felverték készítése. A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

Hengerelt tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

Mézes tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása
Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Receptúra alapján cukrászati félkész termékek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

Uzsonnasütemények

Uzsonnasütemény készítés műveleteinek gyakorlása: tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése

Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Linzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományörző magyar uzsonnasütemények készítése

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,vajas - vagy leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése

Felvert tésztából készített uzsonnasütemények előállítás:

Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése

Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tésztagyúró és keverő gépek, tésztaanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

Kikészített sütemények I.

- Torták készítése:

Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és tésztaalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés

Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sütött felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés

Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekercsés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés

- Minyonok készítése:

Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tészta hüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

- Desszertek készítése:

Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés

Felvert tésztából vágott, szúrt, tészta hüvelyből készített formában sütött (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítása

Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása: trüffel krém készítése, tésztaalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

Értékelési rendszer:

A tanuló továbbhaladásának követelményeit az iskola pedagógiai programja tartalmazza. Jelen helyi tanterv továbbhaladási feltétele: az elégséges osztályzat megszerzése év végén.

Az értékelés módjai:

- önértékelés
- társértékelés (pár-, csoportmunkában)
- szóbeli értékelés;
- írásbeli, főleg ösztönző-formáló (formatív) értékelés;
- minősítő-szelektáló (szummatív)
- összegző-lezáró értékelés (osztályzás)

Az írásbeli számonkérés formái: szódolgozat, írásbeli felelet, témazáró dolgozat, szorgalmi feladat, projekt munka, órai munka, egyéb. Az írásbeli számonkérés célja a szókinccs, az olvasásértés, a (gépi) beszédértés és íráskészség, valamint a nyelvhelyesség mérése.

A szóbeli számonkérés formái: felelet, témazáró felelet, prezentáció, egyéb. A szóbeli számonkérés célja a beszéd-készség és beszédértés mérése.

Az érdemjegyek meghatározása a következő százalékhatárok szerint történik:

1	0-50 %
2	51-60 %
3	61-70 %
4	71-80 %
5	81-100 %