

**1.11.**  
**S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V**  
**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
- a 34 811 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: alapközü 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: szükségese

#### IV. A szakképzés szervezésének feltételei

##### Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. 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 nappali 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	26 óra/hét	936 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	28 óra/hét	868 óra/év
Összesen:		2343 óra		2696 óra

Kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett két éves képzésben

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 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. évfolyam			2. 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	160	10,5	24,5	10,5	24,5		
	Összesen	17			25+1			26+2			35		35			
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>							0,5			0,5					
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.</b>							2			2					
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>	2	2		1+1			1+1			2		2			
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	2			1			1			1,5		2			
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>	0,5											0,5			
	<b>Vendéglátás higiénája</b>				0,5								0,5			
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv</b>	1			1				1		1		1,5			
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	4			2			1+1			3,5		3,5			
	<b>Szakrajz</b>	0,5											0,5			
	<b>Cukrász szakmai gyakorlat iskolában</b>		5			2			2		2			2		
	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat külső gyakorlólhelyen</b>					17,5			17,5		22,5			22,5		

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 óraszama évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. 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	378	882	160	325,5	759,5	2505		
	Összesen	612		140	936		140	868			1260		160	1085				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	826,5 óra (30,66%)									2505-ből 703,5 óra (28,08%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1869,5 óra (69,34%)									2505-ből 1801,5 óra (71,92%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	0	0		0	0		15,5	0	16	18	0		0	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.	<b>Foglalkoztatás I.</b>	0	0		0	0		62	0	62	72	0		0	0	72		
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	12					12		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	12					12		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	26					26		
	Munkavállalói szokincs							20		20	22					22		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>	72	72		72	0		62	0	278	72	0		62	0	134		
	A gazdálkodás elemei, a piac	26								26	8					8		
	Vendéglátó alapismeretek	46			16					62	28			8		36		
	Adózási ismeretek				20					20				10		10		
	Ügyvitel a vendéglátásban							26		26				14		14		
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás		20							20	16					16		

	Viszonyszámok		24					24	10				10		
	Árképzés		28		12			40	10			6	16		
	Jövedelmezőség				24			24				8	8		
	Készletgazdálkodás						16	16				8	8		
	Elszámoltatás						20	20				8	8		
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>116</b>
	Táplálkozás ismeret	18						18	12					12	
	Környezetvédelmi ismeretek	4						4	2					2	
	Fogyasztóvédelem	10						10	4					4	
	Élelmiszerek csoportjai I.	40						40	36					38	
	Élelmiszerek csoportjai II.				18			18					18	19	
	Élelmiszerek csoportjai III.				18			18					15	13	
	Élelmiszerek csoportjai IV,						15	15					13	12	
	Élelmiszerek csoportjai V.						16	16					16	16	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3						3					3	3	
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6						6					5	5	
	Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság	4						4					4	4	
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5						5					3,5	4	
	<b>Vendéglátás higiéniája</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele				8				8					7,5	8
	Személyi higiénia				4				4					3	3
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6				6					5	5
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>31</b>	<b>103</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>46,5</b>	<b>0</b>	<b>83</b>
	Cukrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok	12						4	16	12					12
	Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek	12						4	16	12					12
	Cukrászati termékek készítése I.	12						7	19	12				20	32
	Cukrászati termékek készítése II.				24			7	31					20	20
	Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció				9			5	14					5,5	6

	Szakmai önéletrajz,			3			4	7			1		1	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>278</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>108,5</b>	<b>0</b>	<b>235</b>	
	Cukrászati alapoó ismeretek	10						10	10				10	
	Cukrászati félkész termékek	54						54	50				50	
	Uzsonnasütemények	20						20	16				16	
	Kikészített sütemények I.	60						60	50		10		60	
	Kikészített sütemények II			40				40			40		40	
	Teasütemények			20				20			16		16	
	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek			12		30		42			24		24	
	Díszítés					20		20			8		8	
	Munkaszervezési feladatok ellátása					6		6			6		6	
	Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala					6		6			4,5		5	
	<b>Szakrajz</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
	Szegélydíszek	4						4			4		4	
	Feliratok	4						4			4		4	
	Sablonok	4						4			3,5		4	
	Sütemény és dísz torta rajzok	6						6			4		4	
	<b>Cukrász szakmai gyakorlat iskolában</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>314</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>134</b>	
	Cukrászati alapoó ismeretek		10					10		4			4	
	Cukrászati félkész termékek		65					65		25			25	
	Uzsonnasütemények		40				4	44		18			18	
	Kikészített sütemények I.		65				4	69		25			25	
	Kikészített sütemények II				24		4	28				15	15	
	Teasütemények				24		4	28				15	15	
	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek				24		20	44				15	15	
	Díszítés						26	26				17	17	
	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>630</b>	<b>0</b>	<b>542,5</b>	<b>1173</b>	<b>0</b>	<b>810</b>	<b>0</b>	<b>697,5</b>	<b>1508</b>	
	Cukrászati alapoó ismeretek				14			14		14			14	
	Cukrászati félkész termékek				175			175		200			200	
	Uzsonnasütemények				105		84,5	190		166		77,5	244	

Kikészített sütemények I.					182			98	280		230			90	320
Kikészített sütemények II.					154			84	238		200			90	290
Teasütemények								91	91					140	140
Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek								112	112					182	182
Díszítés								45	45					90	90
Munkaszervezési feladatok ellátása								14	14					14	14
Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala								14	14					14	14

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.
<b>FELADATOK</b>	
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
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
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
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédképesség	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

## **1. Foglalkoztatás II. tantárgy**

**15,5 óra (16 óra) /18 óra\***

\* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### ***Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 15,5 óra (16 óra)***

- ***3. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15 óra (16 óra)***

### ***Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra***

- ***1. 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***

***3,5 óra (4óra) / 4 óra***

- Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkenesen 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, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

##### ***1.3.2. Munkaviszony létesítése***

***4 óra / 5óra***

- Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő 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*

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

## 2. Foglalkoztatás I. tantárgy

**62 óra/72 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

*Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 62 óra*

- *3. évfolyam: 2 óra elmélet 62 óra*

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra*

- *1. évfolyam: 2 óra elmélet 72 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 64 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*

8 óra / 12 óra

- A 8 /12 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*

10 óra / 12 óra

- A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód, illetve a segédigék (képeség, 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*

24 óra / 26 óra

- (Az induktív nyelvtanulási képeség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)
- A 24 / 26 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képeségfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képeség

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 cél nyelv 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 cél nyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

#### **2.3.4. Munkavállalói szókincs**

**20 óra / 22 óra**

- (Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)
- A 20 / 22 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 42 / 50 órás 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 cél nyelv orszáiban. 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	csoporthatóság	osztálykeret	
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.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos 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 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Vendéglátó gazdálkodás
<b>FELADATOK</b>	
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, készpénzfizetési/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
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
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
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Szorgalom, igyekezet	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezési képesség	x
Rendszerező képesség	x
Áttekintő képesség	x

### 3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

278 óra/134 óra\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

*Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 278 óra*

- *1. évfolyam: 2 óra elmélet 72 óra  
2 óra gyakorlat 72 óra*
- *2. évfolyam: 1 óra elmélet 72 óra*
- *3. évfolyam: 1 óra elmélet 62 óra*

***Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 134 óra***

- *1. évfolyam: 2 óra elmélet 72 óra*
- *2. évfolyam: 2 óra elmélet 62 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 bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

**3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyaggazdálkodással, kínálat összeállításával kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

**3.3. Témakörök**

**Elmélet:**

**1/9. évfolyam/1/11. évfolyam**

**26 óra / 8 óra**

- *A gazdálkodás elemei, a piac* A gazdálkodás alapfogalmi
- 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

**3.3.1. A vendéglátó alapismeretek**

**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 (árufőcsoportok, 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 kötelességei
- 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, alapbér, 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)

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**0 óra / 16 óra**

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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**0 óra / 10 óra**

**3.3.2. *Viszonyszámok***

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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**0 óra / 10 óra**

**3.3.3. *Árképzés***

- Árkialakítás szempontjai
- Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár)
- ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
- ÁFA számítás
- Árképzés, árkialakítás

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**10 óra / 6 óra**

- Árengedmény- és felárszámítás
- Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)
-

## 2/10. évfolyam2/12. évfolyam

20 óra / 10 óra

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

## 3/11. évfolyam2/12. évfolyam

26 óra / 14 óra

### 3.3.4. **Ügyvitel a vendéglátásban**

- 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, vagyonmegállapító) 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...)

## 2/10. évfolyam2/12. évfolyam

24 óra / 8 óra

### 3.3.5. **Jövedelmezőség**

- 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)

## 3/11. évfolyam2/12. évfolyam

16 óra / 8 óra

### 3.3.6. **Készletgazdálkodás**

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

**3.3.7. Elszámoltatás**

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

**Gyakorlat: 1/9. évfolyam 72 óra****3.3.8. Alap, tömeg és veszteségszámítás****20 óra**

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

**3.3.9. Viszonyszámok****24 óra**

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

**3.3.10. Árképzés****28 óra**

- Árkialakítás szempontjai

**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	csoporth	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Kiselőadás			x	
3.	Megbeszélés		x		
4.	Szemléltetés			x	
5.	Házifeladat	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	csoporth-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
<b>FELADATOK</b>	
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
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
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 édesítőszer	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 édesítőszer	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
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

139 óra/116 óra\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

*Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 139 óra*

- 1. évfolyam: 2 óra elmélet 72 óra
- 2. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra
- 3. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 116 óra*

- 1. évfolyam: 1,5 óra elmélet 54 óra
- 2. évfolyam: 2 óra elmélet 62 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

1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam

18 óra / 12 óra

##### 4.3.1. Táplálkozási ismeretek

- 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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**4 óra / 2 óra**

**4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek**

- Vizek védelme
- Környezeti elemek védelme
- Veszélyes hulladék
- Zajvédelem

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**10 óra/ 14 óra**

**4.3.3. Fogyasztóvédelem**

- 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 érdekképviseleti 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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**40 óra / 36 óra**

**4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I**

- 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, balzsamecetek)
- Fűszerek:
- Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, 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 síkervvizsgálata
- Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
- Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
- Szárasztászták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
- Zsiradékok:
- Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása
- Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**18 óra / 18 óra**

#### **4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.**

- 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.

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**18 óra / 15 óra**

#### **4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.**

- 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

**3/11. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**15 óra / 13 óra**

#### **4.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV.**

- Édesipari termékek:
- Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradék tartalma, felhasználása
- Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás, összetétele felhasználása
- Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
- Csokoládé és bevonó massza 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

**3/11. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**16 óra / 16 óra**

#### **4.3.8. Élelmiszerek csoportjai V.**

- Italok:
- Alkohol tartalmú 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	csoporth	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	csoporth-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.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kis csoportos 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 CXCV. 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 higiénije
<b>FELADATOK</b>		
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 HACCP 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 minőség megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magasfokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
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 higiénijára kritikus pontok ellenőrzése		x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x

Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	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 18 óra/15,5 óra (16 óra)\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

*Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 18 óra*

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

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra (16 óra)*

- *2. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra (16 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.

A feldolgozott 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 / 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*

*6 óra / 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.**

**4 óra / 4 óra**

- Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
- Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
- Állatgyógyászati szermaradékok
- Peszticid maradékok
- Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)
- Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
- Zsírban, olajban sütés szabályai
- Csomagoló anyagok
- Élelmiszerrel 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.**

**5 óra / 3,5 óra (4 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	csoporth	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.	Szimuláció			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	csoporth-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		

### 5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

### 6. Vendéglátás higiénije tantárgy

**18 óra/15,5 óra (16 óra)\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

**Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 18 óra**

- **2. évfolyam: 0,5 óra elmélet 18 óra**

**Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra (16 óra)**

- **2. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra (16 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 és szakmai tartalmakra épül

#### 6.3. Témakörök

##### 6.3.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

**8 óra / 7,5 óra (8 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

4 óra / 3 óra

- Személyi higiénia
- Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,
- érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
- Vendéglátó tevékenység, élelmiszer 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

6 óra / 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	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.	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	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.	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 CXC. 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
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelvű receptekben és technológiákban alkalmazza a cukrászati anyagok mennyiségi egységeit	x
Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkot cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről	x
Egyszerű idegen nyelvű 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 idegen nyelven utasításokat ad és fogad	x
Idegen nyelvű szakmai önéletrajzot készít	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Cukrász szakma nyersanyagai idegen nyelven	x
Mennyiségi egységek és számolás, cukrászati anyaghányadok idegen nyelven	x
Cukrászati eszközök, gépek, berendezések és cukrászati műveletek összekapcsolása idegen nyelven	x
Cukrászati félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x
Cukrászati munkaszervezési, munkamegosztási kommunikáció idegen nyelven	x
Szakmai önéletrajz idegen nyelven	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Idegen nyelvű beszédképesség	x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x
Elemi számolási készség idegen nyelven	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Szorgalom, igyekezet	x
Pontosság	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Határozottság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Logikus gondolkodás	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

## 7. Cukrász szakmai idegen nyelv tantárgy

103 óra / 82,5 (83) óra

### *Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 103 óra*

- *9. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra*
- *10. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra*
- *11. évfolyam: 1 óra gyakorlat 31 óra*

### *Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 83 óra*

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

#### **7.1.A tantárgy tanításának célja**

A cukrászatban használt szakmai szókincs 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**

##### **9. évfolyam**

**36 óra**

##### **7.3.1. Cukrászati anyagok, mennyiségi egységek, anyaghányadok 18 óra**

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

##### **7.3.2. Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek 18 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

##### **10. évfolyam**

**36 óra**

##### **7.3.3. Cukrászati termékek készítése I. 18 óra**

- Tészták készítése
- Töltelékek készítése
- Uzsonnasütemények készítése

- 7.3.4. Cukrászati termékek készítése II. 18 óra**
- Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása
  - torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények, desszertek, bonbonok, fagylaltok készítése

**11. évfolyam 31 óra**

- 7.3.5. Munkamegosztás, munkaszervezés kommunikáció 10 óra**
- Munkatársakkal folytatott kommunikáció cukrászati munkamegosztásról, munkaszervezésről
  - Gyakorlati munkával kapcsolatos utasítások adása, fogadása

- 7.3.6. Szakmai önéletrajz 4 óra**
- Nemzetközi szakmai önéletrajzi nyomtatvány kitöltése idegen nyelven

- 7.3.7. Ismétlés 17 óra**
- A korábbi években tanultak ismétlése, vizsgafeladatok

**1/11. évfolyam 36 óra**

- 7.3.8. Cukrászati anyagok, mennyiségi egységek, anyaghányadok 18 óra**
- A cukrászat nyersanyagai
  - A nyersanyagok tárolása
  - Cukrárszkészítmények megnevezései
  - Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alpműveletek számolás gyakorlása
  - Cukrárszkészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása

- 7.3.9. Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek 18 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

**2/12. évfolyam 46,5 óra**

- 7.3.10. Cukrászati termékek készítése I. 20 óra**
- Tészták készítése
  - Töltelékek készítése
  - Uzsonnasütemények készítése

- 7.3.11. Cukrászati termékek készítése II. 20 óra**
- Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása
  - torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények, desszertek, bonbonok, fagylaltok készítése

**7.3.12. Munkamegosztás, munkaszervezés kommunikáció** **5,5 óra**

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

**7.3.13. Szakmai önéletrajz** **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 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		

### 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
<b>FELADATOK</b>				
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 alapléveleket 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 hagyományórzó 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
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
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 termékcsoportok	x		x	x
Cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok	x		x	x
Gyümölcsstartósítás	x		x	x
Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek 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
Hagyományörző 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
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>				
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
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>				
Ízérzékelés			x	x
Szaglás			x	x
Kézügyesség			x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>				
Határozottság	x		x	x
Írányíthatóság	x		x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>				
Kreativitás, ötletgazdagság		x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	x
A környezet tisztán tartása			x	x

## 7. Cukrász szakmai ismeretek tantárgy

278 óra/234,5 óra (235 óra)\*

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### *Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 278 óra*

- *1. évfolyam: 4 óra elmélet 144 óra*
- *2. évfolyam: 2 óra elmélet 72 óra*
- *3. évfolyam: 2 óra elmélet 62 óra*

### *Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 234,5 óra (235 óra)*

- *1. évfolyam: 3,5 óra elmélet 126 óra*
- *2. évfolyam: 3,5 óra elmélet 108,5 óra (109 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

1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam

10 óra / 10 óra

#### 7.3.1. Cukrászati alapozó ismeretek

- 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, csokoládemelegítő, temperáló, krémfőző gépek) és hő elvonó 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, tésztaanyújtó, 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-, gyümölcsstartósítás 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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**54 óra / 50 óra**

### **7.3.2. Cukrászati félkész termékek**

- 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, vajkrémek, tejszínikrémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása
- Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési 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 termékei, 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 termékei, 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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**20 óra / 16 óra**

### **7.3.3. Uzsonnasütemények**

**a**

- 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 hagyományőrző 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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**60 óra / 50 óra**

#### **7.3.4. Kikészített sütemények I.**

- 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 tésztából készült minyonok készítése
  - Minyon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása
- ( 2/12. évfolyam 10 óra)
- 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

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**40 óra / 40 óra**

#### **7.3.5. Kikészített sütemények II**

- Krémesek:
- Krémesek általános jellemzői, csoportosítása
- Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárgakrémmel készült és tojáshabkrémmel 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,
  - Hagyományörző 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, töltelékeinek, 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.

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**20 óra / 16 óra**

**7.3.6. Teasütemények**

- 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 előállítás, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**12 óra / 24 óra**

**7.3.7. Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek**

- 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

*(3/11. évfolyam*

*30 óra)*

- 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, hagyományőrző 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

**3/11. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**20 óra / 8 óra**

**7.3.8. Díszítés**

- 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

**3/11. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**6 óra / 6 óra**

**7.3.9. Munkaszervezési feladatok ellátása**

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

**3/11. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**6 óra / 4,5 (5) óra**

**7.3.10. Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala**

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

**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	csoporth-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 CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## 8. Szakrajz tantárgy

**18 óra/15,5 (16 óra) óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

## **Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 18**

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

## **Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra (16 óra)**

- **2. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra (16 óra)**

### **8.1. A tantárgy tanításának célja**

A rajzkészség és az esztétikai érzék formálása, sütemények, dísz torták 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 / 4 óra**

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

#### **8.3.2. Feliratok**

**4 óra / 4 óra**

- Álló és dőlt betűk
- Zsinórirás
- Tortafeliratok

#### **8.3.3. Sablonok**

**4 óra / 3,5 óra (4 óra)**

- 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**

**6 óra / 4 óra**

- Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez
- Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez
- Dísz torta rajzok: születésnapi, 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	csoporth	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)

**314 óra /134 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

### *Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 314 óra*

- **1. évfolyam: 5 óra gyakorlat 180 óra**
- **2. évfolyam: 2 óra gyakorlat 72 óra**
- **3. évfolyam: 2 óra gyakorlat 62 óra**

### *Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 134 óra*

- **1. évfolyam: 2 óra gyakorlat 72 óra**
- **2. évfolyam: 2 óra gyakorlat 62 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

1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam

10 óra / 4 óra

### 9.3.1. Cukrászati alapozó ismeretek

- 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

1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam

65 óra / 25 óra

### 9.3.2. Cukrászati félkész termékek

- Cukorkészítmények készítése:
- Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrités bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása Hígító cukoroldat, fondán, tojás habos készítmények cukorfőzete, karamell előállítás, 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, tejszínkrémek, 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, pihentetése, 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, tésztaalapok 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

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**40 óra / 18 óra**

### **9.3.3. Uzsonnasütemények**

- Uzsonnasütemény készítés műveleteinek gyakorlása:
- Tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés
- Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítás:
- 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 előállítás:
- Linzer tészta készítése, nyújtása, uzsonnasütemények 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, 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

(3/11. évfolyam

4 óra)

- Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
- Uzsonnasütemény készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

**1/9. évfolyam / 1/11. évfolyam**

**65 óra / 25 óra**

#### **9.3.4. Kikészített sütemények I.**

- 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, dobos-tető bevonás szeletelés és Eszterházy torta bevonásának gyakorlása
- 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, 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 gyakorlása
  - Felvert tésztából vágott, szűrt, tésztahüvelyből készített desszertek készítése fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek előállítása
  - Omlós tésztából készült desszertek előállítása
  - Tartós cukrászati termékek készítése:
  - Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása. trüffel krém készítése, tészta lapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás
- (3/11. évfolyam 4 óra)
- Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
  - Kikészített sütemények készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**24 óra / 15 óra**

**9.3.5. Kikészített sütemények II.**

- 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.

(3/11. évfolyam

4 óra)

- 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.

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam****24 óra / 15 óra****9.3.6. Teasütemények**

- 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-, vajás 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

*(3/11. évfolyam**4 óra)*

- Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Tészta gyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések ,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása.

**2/10. évfolyam / 2/12. évfolyam****24 óra / 15 óra****9.3.7. Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek**

- 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

*(3/11. évfolyam**20 óra)*

- 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, hagyományörző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése
- Tányérdesszertek készítése:
- Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése, tányérdesszertek tálalása

- Univerzális konyhagép, habfűvők, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása.

**3/11. évfolyam / 2/12. évfolyam**

**26 óra / 17 óra**

**9.3.8. Díszítés**

- 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	csoport	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	csoport-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.	Áruteremelő 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 CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## 10. Cukrász szakmai üzemi gyakorlat tantárgy

**1172,5 óra (1173 óra)/1507,5 óra (1508 óra)\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

**Szakmai tantárgy óraterve a 3 éves képzésben – Összesen 1172,5 óra (1173 óra)**

- **2. évfolyam: 17,5 óra gyakorlat 630 óra**
- **3. évfolyam: 17,5 óra gyakorlat 542,5 óra (543 óra)**

**Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 1507,5 óra (1508 óra)**

- **1. évfolyam: 22,5 óra gyakorlat 810 óra**
- **2. évfolyam: 22,5 óra gyakorlat 697,5 óra (698 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 termékészítés 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

**14 óra / 14 óra**

**2/10. évfolyamon 14 óra**

**1/11. évfolyamon 14 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 alpműveletek, termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában
- Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek elvégzése

### 10.3.2. Cukrászati félkész termékek

175 óra / 200 óra

2/10. évfolyamon 175 óra

1/11. évfolyamon 200 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, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása
- Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínrémek, 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 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, pihentetés
- 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 tészta:
- Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetés, zsiradék alap készítése
- A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés, vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése
- Forrázott tészták 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
- Cukrászati félkész termékek előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
- Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

**10.3.3. Uzsonnasütemények 189,5 óra (190 óra) / 243,5 óra (244 óra)**  
**2/10. évfolyamon 105 óra**  
**1/11. évfolyamon 166 óra**

- Uzsonnasütemény készítése, 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 előállítása:
- 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 és leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése
- Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

- 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

**3/11. évfolyamon 84,5 óra (85 óra)**

**2/12. évfolyamon 77,5 óra (76 óra)**

- Uzsonnasütemény készítése, 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 előállítása:
- 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 és leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése
- Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
- 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

**2/10. évfolyamon 182 óra**

**1/11. évfolyamon 230 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, 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, 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 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, 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, tésztalapok 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

**3/11. évfolyamon 98 óra**

**2/12. évfolyamon 90 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, 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, 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 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, 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, tésztalapok 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.**

**238 óra / 290 óra**

**2/10. évfolyamon 154 óra**

**1/11. évfolyamon 200 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 tésztákból 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, tojáskrémelek 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

***3/11. évfolyamon 84 óra***

***2/12. évfolyamon 90 óra***

- Krémes sütemények készítése:
- Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémelek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
- Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése
- Tejszínes sütemények készítése:
- Felvert tésztákból 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, tojáskrémelek 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**

**91 óra / 140 óra**

**3/11. évfolyamon 91 óra**

**2/12. évfolyamon 140 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 112 óra / 182 óra**

**3/11. évfolyamon 112 óra**

**2/12. évfolyamon 182 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, habfűvők, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

### 10.3.8. *Díszítés*

45 óra / 90 óra

3/11. évfolyamon 45 óra

2/12. évfolyamon 90 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*

14 óra / 14 óra

3/11. évfolyamon 14 óra

2/12. évfolyamon 14. óra

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

### 10.3.10. *Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala*

14 óra / 14 óra

3/11. évfolyamon 14 óra

2/12. évfolyamon 14. 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: expedálás, 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	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, 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, tejszínszörpök, 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, pihentetés, 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, pihentetés, 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 előállítás, 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, 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, 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, tészta nyújtók, 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 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, 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, szűrt, 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, tésztahüvelyből készített formában süített (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont ) desszertek előállítás  
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 szókincs, 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 %