



Kempelen Szakképző és Kollégium

**Az 1/13-2/14. ÉVFOLYAMON SZERVEZETT
SZAKISKOLAI SZAKKÉPZÉS**

HELYI TANTERV

**34 811 01 CUKRÁSZ
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

(NAPPALI TAGOZAT)

1. Általános adatok, információk

1.1. 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.) kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a 34 811 01 Cukrász szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 2013. március 30.-tól életbe lépett 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

1.2. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01

A 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

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.

1.3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

 vagy iskolai előképzettség hiányában

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

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat:

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények:

1.4. A szakképzés szervezésének feltételei

1.4.1. Személyi feltételek

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

1.4.2. Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (SZVK) tartalmazza.

2. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Vörös színnel van jelölve a szabadon felhasználható órakeret.

SZAKMAI MODULOK/TANTÁRGYAK	Tantárgyak szerinti éves óraszámok évfolyamonként		
	1/13.	2/14.	Összesen
Munkahelyi egészség és biztonság 11500-12	18	0	18
Foglalkoztatás I. 11497-12	0	64	64
Foglalkoztatás II. 11499-12	0	16	16
Gazdálkodás 10045-12	72 (36)	80 (16)	152 (52)
Élelmiszer, fogyasztóvédelem 10044-12	72	64	136
Szakmai idegen nyelv 10046-12	72	32 (32)	104 (32)
Cukrászati termékkészítés 10043-12	108 (72)	96	204 (72)
Szakmai gyakorlat iskola	162 (18)	96 (64)	258 (82)
Szakmai gyakorlat munkahely	630	560	1190
Összefüggő gyakorlat	160	0	160
Ö s s z e s e n	1420	1120	2540

Tantárgyak szerinti heti óraszámok évfolyamonként		
1/13.	2/14.	Összesen
0,5	0	0,5
0	2	2
0	0,5	0,5
2 (1)	2,5 (0,5)	4,5 (1,5)
2	2	4
2	1 (1)	3 (1)
3 (2)	3	6 (2)
4,5 (0,5)	3 (2)	7,5 (2,5)
17,5	17,5	35
160	0	160
35	35	230

3. Célok és feladatok, fejlesztendő követelmények

A tantervben meghatározott tananyag feldolgozásának célja, hogy a szakács szakma elsajátítása során szükséges munkafeladatok, maradéktalan végrehajtására felkészítse a tanulókat. Ez a cél a központi programban meghatározott ismeretek megfelelő elsajátításán keresztül valósítható meg.

3.1. A szakma gyakorlása során a tanuló által végrehajtandó feladatok:

Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét

Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában

Munkaviszonyt létesít

Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat

Feltérképezi a karrierlehetőségeket

Vállalkozást hoz létre és működtet

Motivációs levelet és önéletrajzot készít

Diákmunkát végez

Idegen nyelven:

- bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)
- egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt
- idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit

Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot

Választékot állít össze, árlapot készít

Figyelemmel kíséri az árukészletet

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból

Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását

Rendelést állít össze

Árut vesz át

Leltározási feladatokat végez

Bizonylatokat állít ki

Standol, elszámol a napi bevétellel

Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki

Jelenléti ívet vezet

Elkészíti, módosítja a munkabeosztást

Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz

Anyaghányadot, kalkulációt készít

Veszteségszámításokat végez

Gazdálkodási számításokat végez

Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát

Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít

Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását

Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit

Üzlettípusa marketingelemeit használja

Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat

Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit

Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat

Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit

Alkalmazza a diétás szabályokat

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat

Betartja és betartatja a HACCP előírásait

Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket

Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőríz

Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét

Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat

Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat

Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat

Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során
 Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
 Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
 Idegen nyelven telefonál
 Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
 A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
 Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
 A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
 Elvégzi az egyéni előkészületeket
 Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról
 Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat
 Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket
 Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez
 Cukrászati félkész termékeket készít
 Cukorkészítményeket főz, olvaszt
 Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver
 Gyümölcsöket tartósít
 Bevonóanyagokat melegít, hígít, temperál, készít
 Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felver, hengerel, pihentet Tésztákat ken, nyújt, alakít és kisüt
 Cukrászati késztermékeket készít
 Uzsonnasüteményeket készít
 Teasüteményeket készít
 Kikészített süteményeket készít
 Eredeti technológiával készíti a hagyományörző magyar cukrászati termékeket
 Díszít, alkalmi dísztartakat készít
 A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték
 A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei
 A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása
 Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai
 A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei
 Munkaeszközök a munkahelyeken
 Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken
 Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken
 A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő
 Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége
 Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák
 Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)
 Álláskeresési módszerek
 Vállalkozások létrehozása és működtetése
 Munkaügyi szervezetek
 Munkavállaláshoz szükséges iratok
 Munkaviszony létrejötte
 A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései
 A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei
 A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)

Idegen nyelven:

- közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
- a munkakör alapkifejezései

A gazdálkodás körfolyamata és elemei
 A gazdálkodás piaci szereplői
 A piacok csoportosítása
 A piaci tényezők és azok összefüggései
 A piaci verseny
 A gazdálkodás alapegységei
 A vállalkozások lényege és jellemzői
 Gazdálkodás és ügyvitel

Árusükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
Az áruátvétel szabályai, folyamata
Költségelszámolás
Az anyagfelhasználás mérése
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye
A vendéglátás gazdasági számításai
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
Árképzés
Marketing alapismeretek
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
Értékesítés ösztönzés eszközei
Viselkedéskultúra, kommunikáció
Az üzleti élet írásbeli formái
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai
Táplálkozástudományi alapismeretek
Élelmiszerek tápértékének megőrzése
Mikroorganizmusok jellemzői
Élelmiszerek tartósítása
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
Zsiradékok
Tej, tejtermékek
Tojás
Hús, húsipari termékek, baromfi-félék, halak és hidegvérűek, vadak
Zöldségek, gyümölcsök
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
Élelmiszer vizsgálat
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
Személyi higiénia
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
Etikett, protokoll idegen nyelven
Illemtani formulák idegen nyelven
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven
Eszköz meghatározás

3.2. A szakma elsajátítása során fejlesztendő szakmai készségek:

Információforrások kezelése
Biztonsági szín- és alakjelek
Olvasott szakmai szöveg megértése
Köznyelvi olvasott szöveg megértése
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
Elemi szintű számítógép használat
Információforrások kezelése
Köznyelvi beszédképesség
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban
Szakmai nyelvi írásképesség
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
Szakmai nyelvű beszédképesség
Elemi számolási készség
Idegen nyelvű beszédképesség
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
Elemi számolási készség idegen nyelven
Kézírás

3.3. A szakma elsajátítása során fejlesztendő kompetenciák:

Személyes kompetenciák

Felelősségtudat	Igyekezet
Szabálykövetés	Pontosság
Döntésképesség	Külső megjelenés
Önfejlesztés	Rátermettség
Szervezőképesség	Megbízhatóság
Fejlődőképesség	Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Önállóság	Elhivatottság, elkötelezettség
Szorgalom	

Társas kompetenciák

Visszacsatolási készség	Közérthetőség
Irányíthatóság	Rugalmasság
Irányítási készség	Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség	Hatékony kérdésés készsége
Határozottság	Rugalmasság
Nyelvi magabiztosság	Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák

Rendszerező képesség	Harmóniára és esztétikára való törekvés
Körültekintés, elővigyázatosság	
Helyzetfelismerés	
Logikus gondolkodás	
Információgyűjtés	
Analitikus gondolkodás	
Tervezési képesség	
Áttekintő képesség	
Problémamegoldás	
Hibaelhárítás	
Gyakorlatias feladatértelmezés	
A környezet tisztán tartása	

2. A szakmai modulok tantárgyai

Munkahelyi egészség és biztonság							
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
	A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.	-	Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
			A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken Munkaeszközök a munkahelyeken A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	Olvasott szakmai szöveg megértése Biztonsági szín- és alakjelek Információforrások kezelése	Döntésképeség Szabálykövetés Felelősségtudat	Irányítási készség Irányíthatóság Visszacsatolási készség	Helyzetfelismerés Körültekintés, elővigyázatosság Rendszerező képesség

Foglalkoztatás I.						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>11497-12 Foglalkoztatás I.</p> <p>A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alap adatokat 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 mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó</p>	Idegen nyelvek	Idegen nyelven: közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok, a munkakör alapkifejezései	Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	Fejlődőképesség, önfejlesztés	Nyelvi magabiztosság Kapcsolatteremtő készség	Információgyűjtés Analitikus gondolkodás

	társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.						
--	--	--	--	--	--	--	--

Foglalkoztatás II.						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
11499-12 Foglalkoztatás II.	-	Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) Álláskeresési módszerek Vállalkozások létrehozása és működtetése Munkaügyi szervezetek Munkavállaláshoz szükséges iratok Munkaviszony létrejötte A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	Köznyelvi olvasott szöveg megértése Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban Elemi szintű számítógép használat Információforrások kezelése Köznyelvi beszédképesség	Önfejlesztés Szervezőképesség	Kapcsolatteremtő készség Határozottság	Logikus gondolkodás Információgyűjtés

Vendéglátó gazdálkodás							
10045-12 Gazdálkodás	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
	<p>A gazdaság 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 főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.</p>	<p>A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyaggazdálkodással és kínálat összeállításával kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.</p>	<p>A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér Az üzleti gazdálkodás bizonylatai A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye A vendéglátás gazdasági számításai A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók Árképzés Marketing alapismeretek Marketing tevékenység és</p>	<p>Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvi íráskészség Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszéd-készség Elemi számolási készség</p>	<p>Szorgalom, igyekezet Önállóság</p>	<p>Közérthetőség</p>	<p>Tervezési képesség Rendszerező képesség Tervezési képesség</p>

			reklámeszközök a vendéglátásban Értékesítés ösztönzés eszközei Viselkedéskultúra, kommunikáció Az üzleti élet írásbeli formái A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai A gazdálkodás körfolyamata és elemei A gazdálkodás piaci szereplői A piacok csoportosítása A piaci tényezők és azok összefüggései A piaci verseny A gazdálkodás alapegységei A vállalkozások lényege és jellemzői Gazdálkodás és ügyvitel Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák Raktári készletek kezelése, ellenőrzése Az áruátvétel szabályai, folyamata Költségelszámolás				
--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>Az anyagfelhasználás mérése Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei A vendéglátás tevékenységének általános feltételei A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei</p>				
	Vendéglátó gazdálkodás						
	<p>Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális</p>	<p>A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.</p>					

	létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.						
--	---	--	--	--	--	--	--

Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.</p>	<p>A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.</p>	<p>Táplálkozástudományi alapismeretek Élelmiszerek tápértékének megőrzése Mikroorganizmusok jellemzői Élelmiszerek tartósítása Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer Zsiradékok Tej, tejtermékek Tojás Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak Zöldségek, gyümölcsök Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok Fűszerek, ízesítőanyagok,</p>	<p>Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszédképesség</p>	<p>Felelősségtudat Pontosság</p>	<p>Határozottság</p>	<p>Rendszerező képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás</p>

			<p>adalékanyagok, kényelmi anyagok Élelmiszer vizsgálat A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei Személyi higiénia Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok</p>					
	Élelmiszerek csoportjai							
	<p>A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás</p>	<p>A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra</p>						

	lehetőségeinek az elsajátítása.	épül. Az Előkészítési és Ételkészítési alapismeretek tantárgyban a technológiai alapismeretek témakör kapcsolódó tartalom.					
--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Szakmai idegen nyelv						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p style="text-align: center; margin: 0;">10046-12 Szakmai idegen nyelv</p> <p>A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében, jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.</p>	<p>A tantárgy tananyag tartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Foglalkoztatás I. modul és az alap-szakképesítések közös moduljaihoz, valamint saját szakmai modulok tartalmaihoz.</p>	<p>Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás Etikett, protokoll idegen nyelven Illemtani formulák idegen nyelven Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak</p>	<p>Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése Elemi számolási készség idegen nyelven Idegen nyelvű beszéd-készség Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése</p>	<p>Fejlődőképesség, önfejlesztés Szorgalom, igyekezet</p>	<p>Kapcsolatteremtő készség Határozottság</p>	<p>Gyakorlatias feladatértelmezés Logikus gondolkodás</p>



Cukrászat						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p style="text-align: center; margin: 0;">10043-12 Cukrászati termékkészítés</p> <p>A cukrász szakmához szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely magában foglalja a különféle nyersanyagokat, alpműveleteket, technológiákat és készítményeket. Az itt megszerzett tudás stabil alapot biztosít a gyakorlati munkához</p>		<p>Cukrász szakma higiéniai követelményei Cukrász szakma tárgyi feltételei Cukrász szakma munkavédelmi előírásai Cukrászati gépek Cukrászati sütő- és főzőberendezések Cukrászati hűtő és fagyasztó berendezések Cukrász-technológiai alpműveletek és termékcsoportok Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok Gyümölcs-tartósítás Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása Uzsonnasütemények Édes és sós teasütemények Torták, szeletek, tekercsek Mignonok, desszertek, csemegék Krémés és tejszínes</p>	<p>Mennyiségérzék Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása Technológiák alkalmazása Olvasott és írott szakmai szöveg megértése Cukrászati eszközök, gépek, berendezések használata</p>	<p>Ízérzékelés Szaglás Kézügyesség</p>	<p>Motiválhatóság Irányíthatóság</p>	<p>Kreativitás, ötletgazdagság Gyakorlatias feladatértelmezés A környezet tisztántartása</p>

			készítmények Hagyományőrző magyar cukrászati termékek Fagylaltok Parfék, pohárkészítmények Tányér-desszertek Bonbonok Szakmai esztétika, szakrajz Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala Munkaszervezés				
	Cukrászat gyakorlat						
	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
Kiscsoportos foglalkozás keretében kerüljenek elsajátításra a különböző mozdulatok, alpműveletek, technológiák, készítmények. Megismerésre kerüljenek az egyes nyersanyagok, az elméletben tanultakra gyakorlati tapasztalat épüljön.		Cukrász szakma higiéniai követelményei Cukrász szakma tárgyi feltételei Cukrász szakma munkavédelmi előírásai Cukrászati gépek Cukrászati sütő- és főzőberendezések Cukrászati hűtő és fagyasztó berendezések Cukrász-technológiai alpműveletek és termékcsoportok	Mennyiségérzék Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása Technológiák alkalmazása Olvasott és írott szakmai szöveg megértése Cukrászati eszközök, gépek, berendezések használata	Ízérzékelés Szaglás Kézügyesség	Motiválhatóság Irányíthatóság	Kreativitás, ötletgazdagság Gyakorlatias feladatértelmezés A környezet tisztántartása	

			<p>Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok Gyümölcs-tartósítás Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása Uzsonnasütemények Édes és sós teasütemények Torták, szeletek, tekercek Mignonok, desszertek, csemegék Krémés és tejszínes készítmények Hagyományőrző magyar cukrászati termékek Fagylaltok Parfék, pohárkészítmények Tányér-desszertek Bonbonok Szakmai esztétika, szakrajz Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala Munkaszervezés</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

Cukrászat gyakorlat						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
Az esztétikai érzék formálása különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának, összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, dísz torták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.		Szakmai esztétika, szakrajz	Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása Olvasott és írott szakmai szöveg megértése	Kézügyesség	Motiválhatóság Irányíthatóság	Kreativitás, ötletgazdagság Gyakorlatias feladatértelmezés

A tantárgy értékelésének módja

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

4. Összefüggő szakmai gyakorlat

Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel:

- 1/13. évfolyamot követően 160 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

10043-12 Cukrászati termékkészítés	Cukrászat üzemi gyakorlat
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek
	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények
	Cukrászati tészták
	Uzsonnasütemények I.
	Uzsonnasütemények I.
	Kikészített sütemények I.
	Kikészített sütemények II.
	Kikészített sütemények III.
	Díszítés
	Teasütemények
	Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek

5. A szakmai tantárgyak évfolyamonként

5.1. 1/13. évfolyam

Munkahelyi egészség és biztonság				18 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.3.1.	Munkavédelmi alapismeretek	<p>A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.</p> <p>A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.</p> <p>A megelőzés fontossága és lehetőségei A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük. Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy) Veszélyes és ártalmas termelési tényezők A munkavédelem fogalomrendszere, források A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvényfogalom meghatározásai.</p>	4 óra	<p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Szöveges előadás egyéni felkészüléssel</p>	<p>Osztálykeret</p> <p>Egyéni és csoportbontás</p>	<p>magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat teszt</p>

1.3.2.	Munkahelyek kialakítása	<p>Munkahelyek kialakításának általános szabályai A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások. Szociális létesítmények Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége. Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések Közlekedési útvonalak, menekülési utak, , helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések. Alapvető feladatok a tűzmelegelőzés érdekében Tűzmelegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet. Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai. Anyagmozgatás Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése Raktározás Áruk fajtái, raktározás típusai Munkahelyi rend és hulladékkezelés Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.</p>	4 óra			
1.3.3.	Munkavégzés személyi feltételei	<p>A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.</p>	2 óra			

<p>1.3.4.</p>	<p>Munkaeszközök biztonsága</p>	<p>Munkaeszközök halmazai Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása. Munkaeszközök dokumentációi Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfeleléségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok. Munkaeszközök veszélyessége, eljárások Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembehelyezési eljárás. Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.</p>	<p>2 óra</p>			
<p>1.3.5.</p>	<p>Munkakörnyezeti hatások</p>	<p>Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz) Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei. A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen. A kockázat fogalma, felmérése és kezelése A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége</p>	<p>2 óra</p>			

1.3.6.	Munkavédelmi jogi ismeretek	<p>A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek</p> <p>Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.</p> <p>A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.</p> <p>Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken</p> <p>Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok.</p> <p>Foglalkozás-egészségügyi feladatok</p> <p>Balesetek és foglalkozási megbetegedések</p> <p>Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze</p> <p>Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen</p> <p>A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőnek jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.</p>	4 óra			
--------	------------------------------------	--	-------	--	--	--

Vendéglátó gazdálkodás					36 óra	
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.2.1.	Viselkedés-kultúra, kommunikáció	A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális) Embertípusok, személyiség típusok (Szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus) Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés) Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...) Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)	8 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása	egyéni, csoportos és osztálykeret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés kooperatív tanulás házi feladat egyéb
1.2.2.	A gazdálkodás elemei, a piac	A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás) Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség) Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok) A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő) A piac történeti áttekintése (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság) A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár) A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete	8 óra			

1.2.3.	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	<p>A vendéglátás fogalma</p> <p>A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban</p> <p>A vendéglátás feladata</p> <p>A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)</p> <p>A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:</p> <p>Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző áru rendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, áru rendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc) Szerződéskötés, áru rendelés</p> <p>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)</p> <p>Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)</p> <p>Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap..., ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)</p> <p>Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)</p> <p>Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok)</p>	10 óra	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Utólagos szóbeli beszámoló Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		
--------	---	---	--------	--	--	--

1.2.4.	<p>Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek</p>	<p>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) 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-, átlagléttség, 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.</p>	10 óra			
--------	---	--	--------	--	--	--

Szakmai számítások tantárgy					36 + 36 = 72 óra	
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
5.3.4.	Árképzés	Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás Árrendmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)	20 óra	Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése Írásos elemzések készítése Tesztfeladat megoldása	Egyéni, csoport és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés kooperatív tanulás házi feladat
5.3.1.	Viszonyszámok	Százalékszámítás, kerekítés szabályai Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor...), statisztikai táblázatok Megoszlási viszonyszám Bázis- és láncviszonyszám Dinamikus viszonyszám Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám	14 óra			
5.3.2.	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	Mértékegység átváltások Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly) Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Tömegszámítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás	12 óra + 2 óra			
5.3.3.	Létszám- és bérgazdálkodás	Átlaglétszám számítása Munkabér költség, bérköltség közterhekkal kiszámítása Termelékenység számítása Átlagbér számítása Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkal	10 óra + 2 óra			

5.3.5.	Készletgazdálkodás	Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számítási átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)	12 óra			
--------	---------------------------	--	--------	--	--	--

Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztó védelem						36 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
3.3.1.	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	<p>Az élelmiszerek fogalma</p> <p>Az élelmiszerek árjellemzői és forgalmazásuk feltételei</p> <p>Táplálkozás jelentősége.</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.</p> <p>Emésztés, tápanyag felszívódás.</p> <p>Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.</p> <p>Élelmiszerek tápértékének megőrzése.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.</p> <p>Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.</p> <p>Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.</p> <p>Az élelmiszerek romlása.</p> <p>A tartósítás fogalma.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.</p>	20 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Írásos elemzések</p>	Egyéni, csoport és osztálykeret	<p>magyarázat</p> <p>elbeszélés</p> <p>kiselőadás</p> <p>megbeszélés</p> <p>vita</p> <p>szemléltetés</p> <p>projekt</p> <p>kooperatív tanulás</p> <p>szimuláció</p> <p>szerepjáték</p> <p>házi feladat</p>

				készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		
--	--	--	--	--	--	--

3.3.2.	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	<p>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. 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.</p>	8 óra	Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
3.3.3.	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	<p>A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.</p>	4 óra			

3.3.4.	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 képviseletéhez 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	4 óra			
--------	-------------------------	--	-------	--	--	--

Élelmiszerek csoportjai				36 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
7.6.1.	Növényi eredetű élelmiszerek	<p>Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása. Zsírok, olajok fogalom-meghatározása. A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépcsői. Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk. Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai. A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése. Zöldségek jellemzése és felhasználása. A gyümölcs- és zöldségáruk árurendszere. A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai. Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai. Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai. Gyümölcs- és zöldségáruk minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai. Gyümölcsök jellemzése és felhasználása Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása. A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban. Malomipari műveletek és termékeik. Száraztészták. A kenyér. Sütőipari fehértermékek.</p>	36 óra			

Szakmai idegen nyelv						72óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
4.3.1.	Szakmai kifejezések	Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátóipari egységek és helyiségeik. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések	40 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése	Csoportos és osztály keret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat
4.3.2.	Szakmai technológiák	Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálatás folyamatai.	20 óra			

4.3.3.	Szakmai szituációk	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.	12 óra	Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondat- szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni fel- készüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munka- végzés irányítással Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
--------	-------------------------------	--	--------	---	--	--

Cukrászat					108 óra	
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
9.3.1.	Cukrászműhely, gépek, berendezések, eszközök	<p>Cukrászüzemi ismeretek: Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expedáló helyiség, szociális helyiségek, irodák bemutatása. A cukrász szakma tárgyi feltételei. Cukrászüzem berendezései: (bútorzat, sütő és hőközlő-berendezések - tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek - és hűtőberendezések működése, alkalmazása. Cukrászüzem gépei: előkészítő műveletek gépei (mérlegek, szitáló, aprító gépek), félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó) összeállítása, működése, alkalmazása. Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása. A cukrász szakma munkavédelmi előírásai: Cukrászüzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai. Cukrász szakma higiéniai követelményei. A cukrászati termék előállításának kritikus pontjai. Személyi higiéniai követelmények. A cukrászati termék-előállítási folyamatok alapkövetelményei, beszerzés, anyagátvétel, tárolás, előkészítő műveletek, termékkészítés, terméktárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjai. A cukrász műhely higiénijája. Kritikus pontok ellenőrzése.</p>	4 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Információk önálló rendszerezése Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Utólagos szóbeli beszámoló</p>	Egyéni és osztály keret	magyarázat megbeszélés szemléltetés üzemlátogatás

9.3.2.	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek	<p>Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása.</p> <p>Előkészítő műveletek, anyagok, eszközök, gépek előkészítése.</p> <p>Cukrászati félkész termékek előállítása, cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok, gyümölcsstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek.</p> <p>Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése, uzsonnasütemények, kikészített sütemények előállítása, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése.</p>	12 óra			
9.3.3.	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	<p>Cukorkészítmények.</p> <p>Főzött cukorkészítmények.</p> <p>Cukorfőzet készítés nyersanyagai, lépései, tisztasági előírásai.</p> <p>Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása.</p> <p>Hőmérsékletmérés, kézi próbák jellemzése, sűrűségmérés követelményei.</p> <p>Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása, felhasználása.</p> <p>Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.</p> <p>Töltelékek.</p> <p>Édes töltelékek, gyümölcsöltelék, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása.</p> <p>Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.</p> <p>Töltelékészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi</p>	16 óra			

		<p>előírásai. Bevonó anyagok. Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei. Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej- és fehér csokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej- és fehér csokoládé felhasználási területei. Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét, tej és fehér felhasználási területe. Zselékészítés módszerei, felhasználási területei. Gyümölcstartósítás. Romlás megakadályozása. Tartósítási eljárások, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

<p>9.3.4.</p>	<p>Cukrászati tészták</p>	<p>Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei. 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- és sós linzer tészták készítése, felhasználási lehetőségei, gyúrt omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők. Kevert omlós tészták készítése, feldolgozás szerinti csoportosítása, fajtái, felhasználási lehetőségei, kevert omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőmérsékletek, illetve módok, sütés utáni teendők. Vajas- és leveles tészta. Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint. Vajas- és 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.</p> <p>Hengerelt tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, csoportosítása. Étkészési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és</p>	<p>28 óra</p>			
----------------------	----------------------------------	--	---------------	--	--	--

		<p>Meleg úton készült könnyű felverték, meleg úton készült nehéz felverték készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok, módok, sütés utáni teendők.</p> <p>Hengerelt tészták.</p> <p>Hengerelt tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei.</p> <p>Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, sütőmarcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei.</p> <p>Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei.</p> <p>Mézes tészták.</p> <p>Mézes tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, kémiai lazítása, csoportosítása.</p> <p>Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei.</p> <p>Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei.</p> <p>Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

9.3.5.	Uzsonna-sütemények I.	<p>Uzsonnasütemények általános jellemzői. 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 előállítás. Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hagyományörző, magyar, omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.</p>	14 óra			
9.3.6.	Uzsonna-sütemények II.	<p>Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése. Felvertékből, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, valamint meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények készítése. Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p>	14 óra			

9.3.7.	Kikészített sütemények I.	<p>Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása.</p> <p>Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése.</p> <p>Hagyományőrző, magyar torták készítése eredeti receptúra alapján.</p> <p>Omlós tésztákból készült torták készítése.</p> <p>Szeletek.</p> <p>Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése.</p> <p>Felvert, omlós, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.</p> <p>Tekercsek.</p> <p>Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése.</p> <p>Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése.</p>	18 óra			
--------	----------------------------------	--	--------	--	--	--

9.3.8.	Kikészített sütemények II.	<p>Mignonok. Mignonok általános jellemzői, mignon-készítés műveleteinek jellemzése, mignonok csoportosítása. Hagyományörző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján. Felvert tésztából készült, vágott, szűrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése. Omlós tésztából készült mignonok készítése. Mignon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása. Desszertek. Desszertek általános jellemzői, csoportosítása. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek). Omlós tésztából készült desszertek készítése. Csemegék. Csemegék általános jellemzői, csemegekészítés műveletei, csemegék csoportosítása. Torta alakú csemegék, vágott, kiszűrt, csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok, csemege hengerek, csemege kosarak.</p>	2 óra			
	Projekt	<p>Új desszertek kreációja. Torták alkotása. Szeletek, tekercsek. Kikészített sütemények. Uzsonna sütemények. Gyártmánylapok készítése.</p>	72 óra			

Cukrászat gyakorlat (szakmai gyakorlat iskola)				126 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
11.3.1.	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek	<p>Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módozatainak gyakorlati elsajátítása.</p> <p>Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.</p> <p>Cukrász tanműhely, üzem helyiségeinek bemutatása.</p> <p>Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.</p> <p>Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során.</p> <p>Cukrászati termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában.</p> <p>Bevonóanyagok.</p> <p>Fondán melegítése, hígítása felhasználása.</p> <p>Ét-, tej- és fehér csokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása.</p> <p>Ét-, tej- és fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása.</p> <p>Zselé főzése, felhasználása.</p>	7 óra			

11.3.2.	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	<p>Cukorkészítmények, alpműveletek alkalmazása.</p> <p>Főzött cukorkészítmények, cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása.</p> <p>Olvasztott cukorkészítmények. dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása.</p> <p>Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.</p> <p>Töltelékek.</p> <p>Alpműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés, habbá verés alkalmazása.</p> <p>Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínrémek, egyéb töltelékek készítése.</p> <p>Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése.</p> <p>Töltelékészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.</p> <p>Gyümölcstartósítás.</p> <p>Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása.</p>	21 óra			
---------	---	---	--------	--	--	--

11.3.3.	Cukrászati tészták	<p>Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.</p> <p>Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.</p> <p>Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.</p> <p>Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása - csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.</p> <p>Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása.</p> <p>Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.</p> <p>Omlós tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, felhasználása.</p> <p>Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése.</p> <p>Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá- és formába kenése, sütése.</p> <p>Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.</p> <p>Vajastészta, leveles tészta.</p> <p>Alap- és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése.</p> <p>A tészta mechanikai lazításának alkalmazása, csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés.</p> <p>Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.</p> <p>Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.</p> <p>Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.</p>	35 óra			
---------	--------------------	---	--------	--	--	--

		<p>Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása. Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.</p> <p>Felverték, 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.</p> <p>A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása. Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.</p> <p>Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítás, makron alakítása, sütése.</p> <p>Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása.</p> <p>Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.</p> <p>Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai</p>				
--	--	---	--	--	--	--

11.3.4.	Uzsonna-sütemények I.	<p>Uzsonnasütemények.</p> <p>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.</p> <p>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése.</p> <p>Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.</p> <p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése.</p> <p>Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Édes, omlós élesztős tészta készítése, feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése.</p> <p>Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.</p> <p>Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.</p> <p>Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.</p>	21 óra			
---------	------------------------------	---	--------	--	--	--

11.3.5.	Uzsonna-sütemények II.	<p>Vajas- vagy leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése, sütése vagy sütés után töltése, díszítése.</p> <p>Felverték készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.</p> <p>Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése.</p> <p>Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Hengerelt tészták alakítása, sütése.</p> <p>Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.</p> <p>Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.</p>	14 óra			
11.3.6.	Kikészített sütemények I.	<p>Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.</p> <p>Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományörző, magyar torták készítése.</p> <p>Szeletkészítés műveletei, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.</p> <p>Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.</p> <p>Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés, dermesztés, bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.</p>	14 óra			

11.3.7.	Kikészített sütemények II.	<p>Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.</p> <p>Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.</p> <p>Hagyományörző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.</p> <p>Desszertek készítése.</p> <p>Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása.</p> <p>Omlós tésztából készült desszertek előállítása.</p> <p>Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése.</p> <p>Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.</p>	14 óra			
---------	----------------------------	---	--------	--	--	--

Szakrajz gyakorlat						36 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
10.3.1.	Vonalvezetési gyakorlatok	Szegélydíszítések	9 óra	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése Rajz értelmezése Rajz készítése leírásból Rajz készítése tárgyról Rajz kiegészítés Csoportos versenyjáték	egyéni csoportos osztály	magyarázat elbeszélés megbeszélés szemléltetés projekt házi feladat
10.3.2.	Írásgyakorlatok	Nyomtatott betűk Zsinórirás Tortafeliratok	9 óra			
10.3.3.	Sablonok készítése	Csokoládé pasztilla rajzok Mézeskalács sablonok	9 óra			
10.3.4.	Süteményrajzok	Dísz torta rajzok Tányérdesszert tervezés Belső díszítéssel készült sütemények vágásfelületei	9 óra			

5.2. 2/14. évfolyam

Foglalkoztatás II.					16 óra	
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.1.	Munkajogi alapismeretek	<p>Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).</p> <p>Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.</p> <p>Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, 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.</p>	4 óra			

2.3.2.	Munka-viszony létesítése	<p>Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.</p> <p>Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.</p> <p>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.</p>	4 óra			
2.3.3.	Álláskeresés	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).</p> <p>Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjúban, testbeszéd szerepe.</p>	4 óra			

2.3.4.	Munkanélküliség	<p>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.</p> <p>Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.</p> <p>Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.</p> <p>Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai</p> <p>Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.</p>	4 óra			
--------	------------------------	---	-------	--	--	--

Foglalkoztatás I.				64 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
3.3.1.	Nyelvtani rendszerezés 1	<p>A 10 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 elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.</p> <p>A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.</p>	10 óra			

3.3.2.	Nyelvtani rendszerezés 2	<p>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 állásinterjú 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 állásinterjú megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.</p>	10 óra			
--------	---------------------------------	--	--------	--	--	--

3.3.3	Nyelvi készségfejlesztés	<p>A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.</p> <p>Az elsajátítandó témakörök:</p> <ul style="list-style-type: none"> - személyes bemutatkozás - a munka világa - napi tevékenységek, aktivitás - étkezés, szállás <p>Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.</p>	24 óra			
-------	-------------------------------------	--	--------	--	--	--

3.3.4.	Munkavállalói szóikinc	A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon mutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóikincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.	20 óra			
--------	------------------------	--	--------	--	--	--

Gazdálkodás				32 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.2.5.	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek	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) Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)	10 óra	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg önálló feldolgozása Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	Egyéni és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat

1.2.6.	Marketing a vendéglátás-ban	<p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.</p> <p>A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés)</p> <p>A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók)</p> <p>Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.</p>	8 óra	<p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p>	Egyéni és osztálykeret	<p>magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat</p>
1.2.7.	Ügyvitel a vendéglátásban	<p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.</p> <p>Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás</p> <p>Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete(készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve)</p> <p>Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)</p> <p>Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.</p>	14 óra			

Szakmai számítás					48 + 16 = 64 óra	
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.4.	Árképzés	Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás Árrendmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)	18 óra + 4 óra	Információk feladattal vezetett rendszerezése Információk önálló rendszerezése Tesztfeladat megoldása	Egyéni és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat
2.3.5.	Jövedelmezőség	A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint) Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint) Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont) Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása Az eredmény elemzése (eredmény szint)	14 óra + 4 óra			
2.3.6.	Készletgazdálkodás	Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)	10 óra + 4 óra			
2.3.7.	Elszámoltatás	Leltárhány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása	6 óra + 4 óra			

Élelmiszerek csoportjai				64 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
7.6.2.	Állati eredetű élelmiszerek	<p>Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertézsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása.</p> <p>Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátóipari felhasználása.</p> <p>Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátóipari felhasználása.</p> <p>Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátóipari felhasználása. A húsfeldolgozóipar nyersanyagai. Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok. Húsfeldolgozóipari műveletek. A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei. Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk. Darabos húskészítmények. Étkezési szalonnák. Húskonzervek. A halfeldolgozóipar termékei. Halkonzervek.</p>	32 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Válaszolás írásban</p> <p>mondatszintű kérdésekre</p> <p>Tesztfeladat megoldása</p> <p>Szöveges előadás egyéni felkészüléssel</p> <p>Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban</p> <p>Csoportos versenyjáték</p> <p>Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás</p>	Osztály- és csoportkeret, egyéni foglalkozás	<p>magyarázat, elbeszélés, kiselőadás, megbeszélés, vita, szemléltetés, projekt, kooperatív tanulás, szerepjáték, házi feladat</p>

		<p>Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacs, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfi húsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.</p> <p>Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozási jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.</p> <p>Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.</p> <p>Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.</p>				
4.3.3.	Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	<p>Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása.</p> <p>Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása.</p> <p>Kakaópor jellemzése és felhasználása.</p> <p>Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.</p> <p>Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.</p> <p>Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.</p>	4 óra			
4.3.4.	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók	<p>Fűszerek jellemzése és felhasználása.</p> <p>Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.</p> <p>Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.</p>	4 óra			

4.3.5.	Italok	<p>Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása. Alkoholmentes italok. Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben. Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények). Szénsavas üdítőitalok (táplálkozási hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama). Alkoholtartalmú italok. Az alkohol élettani hatásának ismertetése. A kulturált alkoholfogyasztás szabályai. Hazánk borvidékei. A borok. A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása. Minőséget meghatározó tényezők. A borok típusai. Természetes borok. Likőrborok. Szénsavas borok. A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa. A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők). Sörök fő típusa, forgalomba hozatala. Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége). Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.</p>	24 óra			
--------	--------	---	--------	--	--	--

Szakmai idegen nyelv					32 + 32 = 64 óra	
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
4.3.1.	Szakmai kifejezések	<p>Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátó-ipari egységek és helyiségeik. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p>	6 óra + 6 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése</p>	Csoportos és osztály keret	<p>magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat</p>

4.3.2.	Szakmai technológiák	Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálás folyamatai	15 óra + 15 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése	Csoportos és osztály keret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat
--------	-----------------------------	--	--------------------	--	----------------------------	---

4.3.3.	Szakmai szituációk	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.	11 óra + 11 óra	Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondat-szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges elő-adás egyéni fel-készüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
--------	--------------------	--	--------------------	--	--	--

Cukrászat					96 óra	
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
9.3.8.	Kikészített sütemények II.	Csemegék. Csemegék általános jellemzői, csemegekészítés műveletei, csemegék csoportosítása. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt, csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok, csemege hengerek, csemege kosarak.	18 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	csoport osztály	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás házi feladat
9.3.9	Kikészített sütemények III.	Krémesek. Krémesek általános jellemzői, csoportosításuk. Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárga- és tojáshabkrémmel készült krémes sütemények készítése. Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése. Tejszínes sütemények. Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosításuk. Felvert tésztából készült tejszínes torták, szeletek és desszertek készítése. Hagyományörző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján. Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése. Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése.	16 óra	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban		
9.3.10.	Díszítés	Díszítés. Díszítés általános jellemzői. Egyszerű és különleges díszítés műveletei (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzése). Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései. Különleges díszítés módszerei (csokoládé, marcipán, zselatinmassza, karamell és grillázsdíszítések).	6 óra	mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok		

9.3.11.	Teasütemények	Édes és sós teasütemények. Teasütemények általános jellemzői, csoportosítása. Édes teasütemények általános jellemzői, omlós-, felvert-, hengerelt- és 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.	15 óra	utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
9.3.12.	Fagylaltok, adagolt fagylalt-készítmények, parfék, pohárkrémek	Fagylaltok. Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük a fagylaltkészítés technológiájában. Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint (tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői). Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint. Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái. Fagylaltgépek, emulgeátorok alkalmazása, munkavédelmi előírásai. Fagylaltkészítés és értékesítés higiénája. Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása. Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése. Parfék (általános jellemzői, csoportosítása). Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tállalása. Pohárkrémek. Pohárkrémek általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése.	11 óra			

9.3.13.	Bonbonkészítés, tányérdesszertek	<p>Bonbonok. Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai. Bonbonok csoportosítása. Gyümölcsbonbonok, hagyományörző, magyar gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé-, cukorkabonbonok jellemzése. Tányérdesszertek. Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei. Tányérdesszertek tállalása, fajtái.</p>	20 óra			
9.3.14.	Munkaszervezési feladatok ellátása	<p>Munkaszervezés. Munkaszervezés általános jellemzői. Üzemszervezési módszerek. A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása.</p>	5 óra			
9.3.15.	Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei	<p>Cukrászati készítmények minősége. Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői, cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők, cukrászati készítmények tömege, cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere. Cukrászati készítmények forgalomba hozatala. Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés.</p>	5 óra			

Cukrász gyakorlat (szakmai gyakorlat iskola)				96 + 64 = 160 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
11.3.7.	Kikészített sütemények I.	Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.	6 óra			
11.3.8.	Kikészített sütemények II.	Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémelek főzése, krémeselek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése. 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, habkészítés, díszítés. Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémelek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása. Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.	18 óra			

11.3.9.	Díszítés	Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása. Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása. Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése. Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése. Alkalmi díszmunkák készítése.	6 óra			
11.3.10	Teasütemények	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése. Sós teasütemények, omlós, vajás tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.	24 óra			

<p>11.3.11</p>	<p>Fagylaltok, adagolt fagylalt-készítmények, parfék, pohárkrémek</p>	<p>Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, 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 díszítése, adagolása. Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása. Fagylaltkészítés higiénijának betartása. Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése. Parfék készítése. Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása. Pohárkrémek készítése. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítás.</p>	<p>18 óra</p>			
<p>9.3.13.</p>	<p>Bonbonkészítés, tányérdesszertek</p>	<p>Bonbonok. Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai. Bonbonok csoportosítása. Gyümölcsbonbonok, hagyományörző, magyar gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé-, cukorkabonbonok jellemzése. Tányérdesszertek. Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei. Tányérdesszertek tálalása, fajtái.</p>	<p>18 óra</p>			

9.3.14.	Munkaszervezési feladatok ellátása	Munkaszervezés. Munkaszervezés általános jellemzői. Üzemszervezési módszerek. A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása.	6 óra			
9.3.15.	Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei	Cukrászati készítmények minősége. Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői, cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők, cukrászati készítmények tömege, cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere. Cukrászati készítmények forgalomba hozatala. Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árkezelés.	4 óra			
	Különleges készítmények	Petit four-ok Mousse-ok Tarte-k Trendnek megfelelő tányérdesszertek	30 óra	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése	csoport egyéni	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás házi feladat
	Szakvizsga tételek	A szakvizsga tételeinek begyakorlása.	30 óra	Információk feladattal vezetett rendszerezése Írásos elemzések készítése Leírás készítése		

7.1. Szakmai és vizsgakövetelmények

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

A 30. sorszámú Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Cukrász
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapképzésű iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. 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

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)