



**Karcagi SZC Nagy László Gimnáziuma, Szakgimnáziuma,
Szakközépiskolája és Kollégiuma
Kunhegyes**

Pedagógiai Program

Szakmai Program

2016. augusztus

a

34 811 01

CUKRÁSZ

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti órászáma évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Szakiskolai képzés közismereti oktatással								Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam		
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5								0,5					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5			0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2					
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1			0,5			0,5		1			1		
	Szakmai számítások	1			1			0,5		1			1,5		
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer- ismeretek, fogyasztóvédelem	1								1					
	Élelmiszerek csoportjai	1			1			1		1			2		
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	1			1					2			1		
10043-12 Cukrászati	Cukrászat	4			2			1		3			3		

termékkészítés	Szakrajz gyakorlat		1								1			
	Cukrászat gyakorlat		4						3,5		3			
	Cukrászat üzemi gyakorlat					17,5			17,5	17,5			17,7	
	Összes óra	9,5	5			5,5		17,5		5,5	17,5		9,5	22
Összes óra		14,5		140	23		140	23		31,5		160	31,5	

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 811 01 (OKJ azonosítószám) Cukrász (OKJ megnevezés) szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet alapján készült.

II. 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 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

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

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt. Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek

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

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:

nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1/9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
2/10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
3/11. évfolyam	23 óra/hét	736 óra/év	25,5 óra/hét	816 óra/év
Összesen:		2366 óra		2608 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	1008 óra/év	35 óra/hét	1120 óra/év
Összesen:		2302 óra		2540 óra

A

11500-12 azonosító számú

**Munkahelyi egészség és biztonság
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság					
	Munkavédelmi alapismeretek	Munkahelyek kialakítása	Munkavégzés személyi feltételei	Munkaeszközök biztonsága	Munkakörnyezeti hatások	Munkavédelmi jogi ismeretek
FELADATOK						
Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét	x					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket		x				
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket			x			
Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket				x		
A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában		x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK						
A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	x					
A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei	x					x
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása	x					x
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai		x				
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei			x			
Munkaeszközök a munkahelyeken				x		
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken						x
Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken						x
A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő						x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Információforrások kezelése		x		x	x	
Biztonsági szín- és alakjelek		x				
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						

Felelősségtudat			x		x	x
Szabálykövetés	x					x
Döntésképeség					x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Visszacsatolási készség	x				x	
Irányíthatóság			x		x	
Irányítási készség			x		x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Rendszerező képesség	x				x	x
Körültekintés, elővigyázatosság		x			x	
Helyzetfelismerés		x		x	x	

1. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy

18 óra/18 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkavédelmi alapismeretek

4 óra/4 óra

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.

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.

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 törvény fogalom meghatározásai.

1.3.2. Munkahelyek kialakítása

4 óra/4 óra

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.

1.3.3. Munkavégzés személyi feltételei

2 óra/2 óra

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.

1.3.4. Munkaeszközök biztonsága

2 óra/2 óra

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi 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.

1.3.5. Munkakörnyezeti hatások

2 óra/2 óra

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 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.

1.3.6. Munkavédelmi jogi ismeretek

4 óra/4 óra

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tisztelőben 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, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.

Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőjének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói

tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmai

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek (pl. NAPO)
1.4.	házi feladat	x			
1.5.	teszt	x			

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			
	Munkajogi alapismeretek	Munkaviszony létesítése	Álláskeresés	Munkanélküliség
FELADATOK				
Munkaviszonyt létesít	x	x		
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat			x	
Feltérképezi a karrierlehetőségeket			x	
Vállalkozást hoz létre és működtet				x
Motivációs levelet és önéletrajzt készít			x	
Diákmunkát végez		x		
SZAKMAI ISMERETEK				
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x	x		
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x	x		
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x	x		
Álláskeresői módszerek			x	
Vállalkozások létrehozása és működtetése				x
Munkaügyi szervezetek			x	
Munkavállaláshoz szükséges iratok		x		
Munkaviszony létrejötte		x		
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x	x		
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei			x	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)			x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x	x	x	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x	x	x	x
Elemi szintű számítógéphasználat	x	x	x	x
Információforrások kezelése	x	x	x	x
Köznyelvi beszédképesség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Önfejlesztés	x	x	x	x
Szervezőképesség			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x
Határozottság	x	x	x	x

MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Információgyűjtés	x	x	x	x

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

2.3. Témakörök**2.3.1. Munkajogi alapismeretek****4 óra**

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

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

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: a tipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

2.3.2. Munkaviszony létesítése**4 óra**

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselői szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

2.3.3. Álláskeresés**4 óra**

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

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő e-mail cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

2.3.4. Munkanélküliség

4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai.

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x			
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita		x		
1.6.	szemléltetés			x	
1.10.	szerepjáték		x		
1.11.	házi feladat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.			
	Nyelvtani rendszerezés I.	Nyelvtani rendszerezés II.	Nyelvi készségfejlesztés	Munkavállalói szokás
FELADATOK				
Idegen nyelven:				
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x	x	x	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x	x	x	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez				x
SZAKMAI ISMERETEK				
Idegen nyelven:				
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok				x
a munkakör alap kifejezései				x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x			x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Fejlődőképesség, önfejlesztés		x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Nyelvi magabiztosság	x	x	x	
Kapcsolatteremtő készség		x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Információgyűjtés		x	x	
Analitikus gondolkodás			x	

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

3.3. Témakörök

33.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

10 óra/10 óra

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 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.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

33.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2

10 óra/10 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód, illetve a segédigék (képeség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend**

alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

33.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

24 óra/24 óra

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a cél nyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a cél nyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

33.3.4. Munkavállalói szókincs

20 óra/20 óra

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

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 cél nyelv országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincsset ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	Alkalmazandó eszközök és felszerelések
---------	-----------------------------------	---	--

		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	
1.3.	megbeszélés			x	
1.5.	szemléltetés			x	
1.7.	kooperatív tanulás		x		
1.8.	szerepjáték		x		
1.9.	házi feladat	x			
1.10.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10045-12 azonosító számú

Gazdálkodás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10045-12 azonosító számú, Gazdálkodás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás							Szakmai számítások						
	Viselkedéskultúra, kommunikáció.	A gazdálkodás elemei, a piac.	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei.	Üzletkörök és üzlettipusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek.	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.	Marketing a vendéglátásban.	Ügyvitel a vendéglátásban.	Viszonyszámok	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	Létszám- és bérgazdálkodás	Árképzés	Jövedelmezőség	Készletgazdálkodás	Elszámoltatás
FELADATOK														
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit		x			x									
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		x				x								
Választékot állít össze, árlapot készít			x								x			
Figyelemmel kíséri az árukészletet			x				x						x	
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból			x				x						x	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását			x										x	
Rendelést állít össze			x											
Árut vesz át			x											
Leltározási feladatokat végez			x										x	x
Bizonylatokat állít ki			x				x						x	x
Standol, elszámol a napi bevétellel			x				x						x	x
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki			x				x				x			
Jelenléti ívet vezet			x	x										
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást			x	x										
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz											x			
Anyaghányadot, kalkulációt			x						x		x			

készít														
Veszteségszámításokat végez			x					x						
Gazdálkodási számításokat végez			x				x	x	x	x	x	x	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát								x						
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít								x						
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását										x	x			
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalozási lehetőségeket és azok feltételeit					x									
Üzlettípusa marketingelemeit használja		x	x			x								
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x		x			x								
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x		x			x								
SZAKMAI ISMERETEK														
A gazdálkodás körfolyamata és elemei		x												
A gazdálkodás piaci szereplői		x												
A piacok csoportosítása		x												
A piaci tényezők és azok összefüggései		x												
A piaci verseny		x												
A gazdálkodás alapegységei		x												
A vállalkozások lényege és jellemzői					x									
Gazdálkodás és ügyvitel						x								
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák			x									x		
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése			x									x		
Az áruátvétel szabályai, folyamata			x									x		
Költségelszámolás										x	x			
Az anyagfelhasználás mérése												x		
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei			x											
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		x	x	x										
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei				x										
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő				x						x				

beosztás, munkabér														
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai						x								
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye		x										x		
A vendéglátás gazdasági számításai								x	x	x	x	x	x	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók												x		
Létszám- és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók				x						x				
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x				x						x	
Árképzés			x								x			
Marketing alapismeretek						x								
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban						x								
Értékesítés ösztönzés eszközei						x								
Viselkedéskultúra, kommunikáció	x					x								
Az üzleti élet írásbeli formái	x					x								
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai				x										
SZAKMAI KÉSZSÉGEK														
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x	x	x	x	x	x	x							
Elemi számolási készség								x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK														
Önállóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

TÁRSAS KOMPETENCIÁK														
Közérthetőség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK														
Tervezési képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Áttekintő képesség	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x

4. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

70 óra/68 óra*

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

4.1. A tantárgy tanításának célja

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.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakhoz.

4.3. Témakörök

4.3.1. Viselkedéskultúra, kommunikáció

8 óra

A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális)

Embertípusok, személyiségtípusok (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...)

4.3.2. A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, al ágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete

4.3.3. A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei.

10 óra

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai:

pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap..., ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

4.3.4. Üzletkörök és üzlettypusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek

10 óra

Vendéglátás üzezei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)

Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek...)

Üzlettypusok 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-,
átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli
juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

4.3.5. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek **10 óra**

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)

4.3.6. Marketing a vendéglátásban **8 óra**

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.
A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok
jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és
jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés)
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)
Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma,
feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló
eszközök.

4.3.7. Ügyvitel a vendéglátásban **16 óra/14 óra**

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.
Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete
(készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív,
étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.).
Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai
(nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli

készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	szemléltetés			x	-
1.6.	kooperatív tanulás		x		-
1.7.	házi feladat	x			-

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-

1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			-
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			-
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Szakmai számítások tantárgy

88 óra/84 óra*

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

5.1. A tantárgy tanításának célja

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 létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépülve a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihöz.

5.3. Témakörök

5.3.1. Viszonyszámok	14 óra
Százalékszámítás, kerekítés szabályai. Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor...), statisztikai táblázatok. Megoszlási viszonyszám. Bázis- és láncviszonyszám. Dinamikus viszonyszám. Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám.	
5.3.2. Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	12 óra
Mértékegység átváltások Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly) Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Tömegszámítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás	
5.3.3. Létszám- és bérgazdálkodás	10 óra
Átlaglétszám számítása Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása Termelékenység számítása Átlagbér számítása Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel	
5.3.4. Árképzés	20 óra/18 óra
Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás Árengedmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)	
5.3.5. Jövedelmezőség	16 óra/14 óra
A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint) Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint) Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont) Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása Az eredmény elemzése (eredmény szint)	
5.3.6. Készletgazdálkodás	10 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
 Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
 Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokba)

5.3.7. Elszámoltatás

6 óra

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

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés			x	-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	kooperatív tanulás		x		-
1.5.	házi feladat	x			-

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló				

	tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10044-12 azonosító számú
Élelmiszer, fogyasztóvédelem
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10044-12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem				Élelmiszerek csoportjai				
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	Fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek	Növényi eredetű élelmiszerek	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók	Italok
FELADATOK									
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x				x	x			
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x				x	x			
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x				x	x			
Alkalmazza a diétás szabályokat	x				x	x			
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x	x	x	x	x			
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x	x	x	x	x			
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		x	x	x	x	x	x	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz				x	x	x	x	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét				x		x	x	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x								
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat				x		x	x	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat				x					
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során			x	x					
SZAKMAI ISMERETEK									
Táplálkozástudományi alapismeretek	x								
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x								
Mikroorganizmusok jellemzői	x								
Élelmiszerek tartósítása	x								
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták						x			

Természetes édesítőszeresek,							x		
------------------------------	--	--	--	--	--	--	---	--	--

mesterséges édesítószer									
Zsiradékok					x	x			
Tej, tejtermékek					x				
Tojás					x				
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak					x				
Zöldségek, gyümölcsök						x			
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek							x		
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok									x
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok								x	
Élelmiszer vizsgálat	x								
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei				x					
Személyi higiénia			x	x					
Nyersanyagok beszerzése, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei				x					
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása				x					
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése		x	x						
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai			x						
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok			x						
SZAKMAI KÉSZSÉGEK									
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK									
Pontosság		x	x	x	x	x	x	x	x
Felelősségtudat	x	x	x	x					
TÁRSAS KOMPETENCIÁK									
Határozottság				x					
MÓDSZER KOMPETENCIÁK									
Rendszerező képesség	x	x	x	x					
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x	x					

6.1. A tantárgy tanításának célja

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 háttérének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3. Témakörök**6.3.1. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése 20 óra**

Az élelmiszerek fogalma.

Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.

Táplálkozás jelentősége.

Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Élelmiszerek tápértékének megőrzése.

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.

Az élelmiszerek romlása.

A tartósítás fogalma.

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

6.3.2. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei**8 óra**

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.

Bejáratok kialakításának követelményei.

Raktárak kialakításának követelményei.
 Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.
 Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.
 Mosogatók kialakításának követelményei.
 Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.
 Személyi higiénia.
 Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása.
 Vendéglátó tevékenység, ételkészítés előállítás személyi feltételei.
 Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

6.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei **4 óra**

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

6.3.4. Fogyasztóvédelem **4 óra**

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

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése		x		-

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

6.6.A tantárgy értékelésének módja

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

7. Élelmiszerek csoportjai

104 óra/100 óra*

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

7.1.A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakör kapcsolódó tartalom.

7.3.Témakörök

7.3.1. Növényi eredetű élelmiszerek

36 óra

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.

A állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoporthoz tartozó minőségmegőrzése.

Zöldségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségárak árrendszer.

A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonságai.

Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.

Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.

Gyümölcs- és zöldségárak 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.

Szárasztészták.

A kenyér.

Sütőipari fehértermékek.

7.3.2. Állati eredetű élelmiszerek

36 óra/32 óra

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása.

Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátóipari felhasználása.

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátóipari felhasználása.

Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozástani 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.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása.

Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

7.3.3. Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk

4 óra

A témakör részletes kifejtése

Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

7.3.4. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók

4 óra

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

7.3.5. Italok

24 óra

A témakör részletes kifejtése

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.

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló				

	tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

7.6.A tantárgy értékelésének módja

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

A
10046-12 azonosító számú
Szakmai idegen nyelv
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10046-12 azonosító számú, Szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv		
	Szakmai kifejezések	Szakmai technológiák	Szakmai szituációk
FELADATOK			
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel			x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét			x
Idegen nyelven telefonál			x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		x	
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad			x
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x	x	x
Etikett, protokoll idegen nyelven			x
Illemtani formulák idegen nyelven			x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	x		x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	x		x
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven	x		x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x	x	
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x	x	
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven	x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Idegen nyelvű beszédképesség			x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	
Idegen nyelvű géphasználati feliratok	x	x	

értelmezése, megértése			
Elemi számolási készség idegen nyelven	x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Szorgalom, igyekezet	x	x	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Határozottság			x
Kapcsolatteremtő készség			x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Logikus gondolkodás		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés		x	x

8. Szakmai idegen nyelv tantárgy

72 óra/104 óra*

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

8.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókinccs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Elhelyezkedést-munkavállalást segítő idegen nyelv modul és az alap-szakképesítések közös moduljaihoz, valamint saját szakmai modulok tartalmaihoz.

8.3.Témakörök

8.3.1. Szakmai kifejezések

26 óra/36 óra

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.

8.3.2. Szakmai technológiák

25 óra/40 óra

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

8.3.3. Szakmai szituációk

21 óra/ 28 óra

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

8.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

8.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-

2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

8.6.A tantárgy értékelésének módja

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

A
10043-12 azonosító számú
Cukrászati termék-készítés
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10043-12 azonosító számú, Cukrászati termékkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10043-12 Cukrászati termékkészítés	Cukrászat														Szakrajz gyakorlat					
	Cukrárműhely, gépek, berendezések, eszközök	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	Cukrászati tészták	Uzsonnasütemények I.	Uzsonnasütemények II.	Kikészített sütemények I.	Kikészített sütemények II.	Kikészített sütemények III.	Díszítés	Teasütemények	Fagylaltok, adagolt fagylalkészítmények, parfék, pohárkrémek	Bonbonkészítés, tányérdesszertek	Munkaszervezési feladatok ellátása	Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei	Vonalvezetési gyakorlatok	Írásgyakorlatok	Sablonok készítése	Süteményrajzok	
	FELADATOK																			
	Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x																	
	Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket,	x																		

gépeket																			
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat	x																		
Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket		x	x																
Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez		x																	
Cukrászati félkész termékeket készít			x																
Cukorkészítményeket főz, olvaszt			x																
Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver			x																
Gyümölcsöket tartósít			x																
Bevonóanyagokat melegít, hígít, temperál, készít		x																	
Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felver, hengerel, pihentet				x	x	x	x	x	x		x								
Tésztákat ken, nyújt, alakít és kisüt					x	x	x	x	x		x		x						
Cukrászati késztermékeket készít					x	x	x	x	x		x		x	x					
Uzsonnasüteményeket készít					x	x													
Teasüteményeket készít											x								
Kikészített süteményeket készít							x	x	x										
Eredeti technológiával készíti a hagyományőrző magyar cukrászati termékeket					x	x	x	x	x										
Díszít, alkalmi dísz tortákat készít											x								
Különleges cukrászati termékeket készít											x								

Fagylaltot, fagylaltkeveréket készít, főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít												x						
Parfékat készít												x						
Pohárkrémeket készít												x						
Tányérdesszerteket készít													x					
Bonbonokat készít													x					
Munkaszervezési feladatokat végez														x				
SZAKMAI ISMERETEK																		
Cukrász szakma higiéniai követelményei	x	x													x			
Cukrász szakma tárgyi feltételei	x																	
Cukrász szakma munkavédelmi előírásai	x																	
Cukrászati gépek	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x					
Cukrászati sütő- és főzőberendezések	x		x		x	x	x	x	x		x							
Cukrászati hűtő és fagyasztó berendezések	x											x						
Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok		x		x	x	x		x	x		x	x	x					
Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok			x		x	x	x	x	x		x		x		x			
Gyümölcs-tartósítás		x	x															
Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása			x	x														
Uzsonnasütemények					x	x												
Édes és sós teasütemények											x							
Torták, szeletek, tekercek							x											
Mignonok, desszertek, csemegék								x										
Krémes és tejszínes									x									

készítmények																			
Hagyományőrző magyar cukrászati termékek					x	x	x	x	x										
Fagylaltok												x							
Parfák, pohárkészítmények												x							
Tányér-desszertek													x						
Bonbonok														x					
Szakmai esztétika, szakrajz																x	x	x	x
Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala															x				
Munka-szervezés	x																		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK																			
Mennyiségérzék																			
Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása																			
Technológiák alkalmazása																			
Olvasott és írott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Cukrászati eszközök, gépek, berendezések használata	x																		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK																			
Ízérzékelés																			
Szaglás																			
Kézügyesség																	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK																			
Motiválhatóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Irányíthatóság																			
MÓDSZER KOMPETENCIÁK																			
Kreativitás, ötletgazdagság														x			x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés																			

A környezet tisztán tartása	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

10043-12 Cukrászati termékkészítés	Cukrászat gyakorlat												Cukrászat üzemi gyakorlat														
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	Cukrászati tészták	Uzsonnasütemények I.	Uzsonnasütemények II.	Kikészített sütemények I.	Kikészített sütemények II.	Kikészített sütemények III.	Díszítés	Teasütemények	Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek	Bonbonkészítés, tányérdesszertek	Munkaszervezési feladatok ellátása	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények	Cukrászati tészták	Uzsonnasütemények I.	Uzsonnasütemények II.	Kikészített sütemények I.	Kikészített sütemények II.	Kikészített sütemények III.	Díszítés	Teasütemények	Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek	Bonbonkészítés, tányérdesszertek	Munkaszervezési feladatok ellátása	Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei
FELADATOK																											
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x

Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x	x	x	x	x	x	x		x		x		
Cukrászati félkész termékeket készít	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x	x	x	x	x	x	x		x		x		
Cukorkészítményeket főz, olvaszt		x				x	x				x			x			x	x	x				x		
Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver		x	x	x	x	x	x		x		x			x	x	x	x	x	x		x		x		
Gyümölcsöket tartósít		x												x											
Bevonóanyagokat melegít, hígít, temperál, készít	x					x	x	x		x		x		x				x	x	x		x		x	
Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felver, hengerel, pihentet		x	x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x	x	x			
Tésztákat ken, nyújt, alakít és kisüt				x	x	x	x	x		x		x				x	x	x	x	x		x		x	
Cukrászati késztermékeket készít		x		x	x	x	x	x		x	x	x				x	x	x	x	x		x	x	x	
Uzsonnasüteményeket készít				x	x											x	x								
Teasüteményeket készít										x												x			
Kikészített süteményeket készít						x	x	x										x	x	x					
Eredeti technológiával készíti a hagyomány-őrző magyar				x	x	x	x	x									x	x	x						

Mignonok, desszertek, csemegék							x												x								
Krémes és tejszínes készítmények								x												x							
Hagyományörző magyar cukrászati termékek			x			x									x			x		x							
Fagylaltok												x												x			
Parfék, pohárkészítmények												x												x			
Tányér-desszertek													x												x		
Bonbonok													x	x											x	x	
Szakmai esztétika, szakrajz																											
Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala																											x
Munkaszervezés	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK																											
Mennyiségérzék	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x		x	x	x	x		x	x		x	x	x	x		
Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x	x	x	x		
Technológiák alkalmazása	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Olvasott és írott szakmai szöveg megértése																											
Cukrászati eszközök, gépek, berendezések használata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK																											
Ízérvékelés	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Szaglás	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Kézügyesség				x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x	x	x	x	x		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK																											
Motiválhatóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Irányíthatóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
MÓDSZER KOMPETENCIÁK																											
Kreativitás, ötletgazdagság									x			x										x			x		
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
A környezet tisztántartása	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

9. Cukrászat tantárgy

254 óra/ 204 óra*

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

9.1.A tantárgy tanításának célja

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.

9.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

9.3.Témakörök

9.3.1. Cukrászműhely, gépek, berendezések, eszközök

5 óra/ 4 óra

Cukrárszüzemi ismeretek:

Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expedáló helyiség, szociális helyiségek, irodák bemutatása.

A cukrász szakma tárgyi feltételei.

Cukrárszüzem berendezései: (bútorzat, sütő és hőközlő-berendezések - tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek - és hűtőberendezések működése, alkalmazása.

Cukrárszüzem gépei: előkészítő műveletek gépei (mérlegek, szítáló, aprító gépek), félkész termékeket előállító és feldolgozó gépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó) összeállítása, működése, alkalmazása.

Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása.

A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:

Cukrárszüzem 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 higiéniája.

Kritikus pontok ellenőrzése.

9.3.2. Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek

15 óra 12

óra

Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoporthoz bemutatása.

Előkészítő műveletek, anyagok, eszközök, gépek előkészítése.

Cukrászati félkész termékek előállítása, cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek.

Cukrászati késztermékcsoporthok jellemzése, uzsonnasütemények, kikészített sütemények előállítása, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése.

9.3.3. Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények

20 óra/16

óra

Cukorkészítmények.

Főzött cukorkészítmények.

Cukorfőzet készítés nyersanyagai, lépései, tisztasági előírásai.

Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása.

Hőmérsékletmérés, kézi próbák jellemzése, sűrűségmérés követelményei.

Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása, felhasználása.

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.

Töltelékek.

Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása.

Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.

Töltelékészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi 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.

9.3.4. Cukrászati tészták

35 óra/28

óra

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.

Meleg úton készült könnyű felverték, meleg úton készült nehéz felverték készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok, módok, sütés utáni teendők.

Hengerelt tészták.

Hengerelt tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, csoportosítása.

Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei.

Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, sütőmarcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei.

Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei.

Mézes tészták.

Mézes tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, kémiai lazítása, csoportosítása.

Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei.

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei.

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai.

9.3.5. Uzsonnasütemények I.

18 óra/14

óra

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.

Hagyományőrző, magyar, omlós, élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Sós, omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítás.

Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hagyományőrző, magyar, omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.

9.3.6. Uzsonnasütemények II.

17 óra/14

óra

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.

9.3.7. Kikészített sütemények I.

22 óra/18

óra

Kikészített sütemények általános jellemzői.

Torták.

Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása.

Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése.

Hagyományörző, magyar torták készítése eredeti receptúra alapján.
Omlós tésztákból készült torták készítése.

Szeletek.

Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése.

Felvert, omlós, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.

Tekercsek.

Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése.

Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése.

9.3.8. Kikészített sütemények II.

22 óra/20

óra

Mignonok.

Mignonok általános jellemzői, mignon-készítés műveleteinek jellemzése, mignonok csoportosítása.

Hagyományörző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.

Felvert tésztából készült, vágott, szúrt, 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, kiszúrt, csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok, csemege hengerek, csemege kosarak.

9.3.9. Kikészített sütemények III.

22 óra/16

óra

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 tésztákból 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.

9.3.10. Díszítés

8 óra/6 óra

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).

9.3.11. Teasütemények

20 óra/15

óra

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.

9.3.12. Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek

12 óra/11

óra

Fagylaltok.

Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük a fagylaltkészítés technológiájában.

Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint (tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői).

Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint.

Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái.

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, tálalása.

Pohárkrémek.

Pohárkrémek általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése.

9.3.13. Bonbonkészítés, tányérdesszertek

20 óra

Bonbonok.

Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai.

Bonbonok csoportosítása.

Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző, 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.

9.3.14. Munkaszervezési feladatok ellátása

6 óra/5

óra

Munkaszervezés.

Munkaszervezés általános jellemzői.

Üzemszervezési módszerek.

A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása.

9.3.15. Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei

6 óra/5

óra

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.

9.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

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

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása,
		egyéni	csoport	osztály	

					pontosítása)
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	Cukrász kéziszerszámok, eszközök
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	házi feladat			x	-

**9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói
tevékenységformák (ajánlás)**

Sor- szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport- bontás	Osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				

3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

9.6.A tantárgy értékelésének módja

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

10. Szakrajz gyakorlat óra

36

10.1. A tantárgy tanításának célja

Az esztétikai érzék formálása különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának, összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, dísz torták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

10.3. Témakörök

10.3.1. Vonalvezetési gyakorlatok

9 óra

Szegélydíszítések

10.3.2. Írásgyakorlatok

9

óra

Nyomtatott betűk

Zsinórírás

Tortafeliratok

10.3.3. Sablonok készítése

9

óra

Csokoládé pasztilla rajzok

Mézeskalács sablonok

10.3.4. Süteményrajzok

9

óra

Dísz torta rajzok

Tányérdesszert tervezés

Belső díszítéssel készült sütemények vágásfelületei

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Szaktanterem

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

10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	megbeszélés		x		-
1.4.	szemléltetés			x	-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	házi feladat	x			-

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Képi információk körében				
2.1.	Rajz értelmezése	x			-
2.2.	Rajz készítése leírásból	x			-
2.3.	Rajz készítése tárgyról			x	-
2.4.	Rajz kiegészítés			x	-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Csoportos versenyjáték		x		-

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

11. Cukrászat gyakorlat

144 óra/222

óra*

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

11.1. A tantárgy tanításának célja

Kiscsoportos foglalkozás keretében kerüljenek elsajátításra a különböző mozdulatok, alpműveletek, technológiák, készítmények. Megismerésre kerüljenek az egyes nyersanyagok, az elméletben tanultakra gyakorlati tapasztalat épüljön.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

11.3. Témakörök

11.3.1. Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek 8 óra/7 óra

Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módzatainak gyakorlati elsajátítása.

Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.

Cukrász tanműhely, üzem helyiségeinek bemutatása.

Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során.

Cukrászati termékcsoporthoz bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában. Bevonóanyagok.

Fondán melegítése, hígítása felhasználása.

Ét-, tej- és fehér csokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása.

Ét-, tej- és fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása.

Zselé főzése, felhasználása.

11.3.2. Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények 24 óra/21 óra

Cukorkészítmények, alpműveletek alkalmazása.

Főzött cukorkészítmények, cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojás habos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérséklet mérés, kézi próbák alkalmazása.

Olvasztott cukorkészítmények. dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása.

Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.

Töltelékek.

Alapműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés, habbá verés alkalmazása.

Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínikrémek, egyéb töltelékek készítése.

Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése.

Töltelék-készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.

Gyümölcstartósítás.

Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása.

11.3.3. Cukrászati tészták

32 óra/35

óra

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.

Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.

Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása - csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.

Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Omlós tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, felhasználása.

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

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

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Vajastészta, leveles tészta.

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

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

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.

Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

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.

A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítás, makron alakítása, sütése.

Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása.

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásaik.

11.3.4. Uzsonnasütemények I.

16 óra/21

óra

Uzsonnasütemények.

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Édes, omlós élesztős tészta készítése, feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése.

Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.

Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.

11.3.5. Uzsonnasütemények II.

12 óra/14

óra

Vajas- vagy leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése.

Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése, sütése vagy sütés után töltése, díszítése.

Felverték készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.

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

Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Hengerelt tészták alakítása, sütése.

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.

11.3.6. Kikészített sütemények I.

24 óra/14

óra

Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.

Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.

Szeletkészítés műveletei, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.

Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.

Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés, dermesztés, bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.

11.3.7. Kikészített sütemények II.

28 óra/20

óra

Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.

Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.

Desszertek készítése.

Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása.

Omlós tésztából készült desszertek előállítása.

Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.

11.3.8. Kikészített sütemények III.

0 óra/18

óra

Krémes sütemények készítése.

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.

Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése.

Tejszínes sütemények készítése.

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.

Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása.

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.

11.3.9. Díszítés

0 óra/6

óra

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.

Cukrászati késztermékcsoporthoz egyszerű díszítéseinek gyakorlása.

Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.

Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.

Alkalmi díszmunkák készítése.

11.3.10. Teasütemények

0 óra/24

óra

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, vajas 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.

11.3.11. Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek

0 óra/18

óra

Fagylaltok készítése.

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése.

Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása.

Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása.

Fagylaltkészítés higiéniajának 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 előállítása.

11.3.12. Bonbonkészítés, tányérdesszertek

0 óra/18

óra

A témakör részletes kifejtése.

Bonbonok.

Csokoládé temperálás gyakorlása.

Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző, magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése.

Tányérdesszertek.

Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása.

Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése.
Tányérdesszertek tálalása.

11.3.13. Munkaszervezési feladatok ellátása

0 óra/6

óra

A témakör részletes kifejtése

Munkaszervezés.

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése.

Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése.

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely

11.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

11.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita		x		-
1.4.	szemléltetés			x	-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció			x	-

11.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		Cukrászati kéziszerszámok, eszközök Főzőberendezések Mérőberendezések Hűtő és fagyasztó

					berendezések Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x			Cukrászati kéziszerszámok, eszközök Főzőberendezések Mérőberendezések Hűtő és fagyasztó berendezések Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			Cukrászati kéziszerszámok, eszközök Főzőberendezések Mérőberendezések Hűtő és fagyasztó berendezések Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

11.6. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Cukrászat üzemi gyakorlat óra

1190

12.1. A tantárgy tanításának célja

Üzemi körülmények között végezve rögzüljenek a különböző mozdulatok, alpműveletek, technológiák, készítmények. A már ismert nyersanyagok felhasználási tulajdonságai, lehetőségei, velük szemben alkalmazható eljárások, technológiák elmélyüljenek.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

12.3. Témakörök

12.3.1. Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek 14 óra

Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módzatainak gyakorlati elsajátítása.
Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.
Cukrász tanműhely, üzem, helyiségeinek bemutatása.
Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.
Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során.
Cukrászati termékcsoporthoz bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában.
Bevonó anyagok.
Fondán melegítése, hígítása, felhasználása.
Ét-, tej- és fehér csokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása.
Ét-, tej- és fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása.
Zselé főzése, felhasználása.

12.3.2. Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények 40 óra

Cukorkészítmények, alapműveletek alkalmazása.
Főzött cukorkészítmények, cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása.
Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása.
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.
Töltelékek.
Alapműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá, verés alkalmazása.
Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínikrémek, egyéb töltelékek készítése.
Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése.
Töltelék készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.
Gyümölcstartósítás.
Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása.

óra

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.

Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.

Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása, érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása, csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.

Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Omlós tészták, .alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, készítése, felhasználása.

Gyúrt, omlós tészták, sárga, barna, kakaós, angol, fehér, sós linzer tészták készítése, tésztaalapok nyújtása, szúrása, sütése.

Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá és formába kenése, sütése.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Vajas tészta, leveles tészta.

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

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

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.

Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

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.

A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítás, makron alakítása, sütése.

Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása.

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázzsámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai.

12.3.4. Uzsonnasütemények I.

107

óra

Uzsonnasütemények.

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése, sütése.

Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Sós, omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.

Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült, hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.

12.3.5. Uzsonnasütemények II.

107

óra

Vajas vagy leveles tésztából készült, töltött és töltetlen, édes és sós uzsonnasütemények készítése.

Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése, sütése, vagy sütés után töltése, díszítése.

Felverték készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.

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

Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Hengerelt tészták alakítása, sütése.

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Előkészítő gépek, téstanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.

12.3.6. Kikészített sütemények I.

142 óra

Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.

Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.

Szeletkészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.

Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.

Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.

12.3.7. Kikészített sütemények II.

142

óra

Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.

Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.

Desszertek készítése.

Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása.

Omlós tésztából készült desszertek előállítása.

Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítés gyakorlása.

Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.

12.3.8. Kikészített sütemények III.

144

óra

Krémes sütemények készítése.

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.

Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítés, sárgakrém főzése, töltése, hintése.

Tejszínes sütemények készítése.

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínek krém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.

Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítése, töltés, szeletelés) gyakorlása. Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.

12.3.9. Díszítés

21 óra

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 és grillázs díszek készítése.

Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.

Alkalmi díszmunkák készítése.

12.3.10. Teasütemények

140

óra

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, vajas 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.

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.

12.3.11. Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek

84 óra

Fagylaltok készítése.

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése.

Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása, alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása.

Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása.

Fagylaltkészítés higiéniajának betartása.

Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése.

Parfék készítése.

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tállalása.

Pohárkrémek készítése.

Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása.

12.3.12. Bonbonkészítés, tányérdesszertek

77 óra

Bonbonok.

Csokoládé temperálás gyakorlása.

Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése.

Tányérdesszertek.

Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása.

Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése.

Tányérdesszertek tállalása.

12.3.13. Munkaszervezési feladatok ellátása

14

óra

Munkaszervezés.

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése.

Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése.

12.3.14. Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei

14

óra

Cukrászati készítmények minőségének megtartása.

Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása.

Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése. Cukrászati készítmények forgalomba hozatala (expediálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása).

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita		x		-
1.4.	szemléltetés			x	-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció			x	-

12.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		Cukrászati kéziszerszámok, eszközök Főzőberendezések Mérőberendezések Hűtő és fagyasztó berendezések Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				

2.1.	Áruterrelő szakmai munkatevékenység	x			Cukrászati kéziszerszámok, eszközök Főzőberendezések Mérőberendezések Hűtő és fagyasztó berendezések Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			Cukrászati kéziszerszámok, eszközök Főzőberendezések Mérőberendezések Hűtő és fagyasztó berendezések Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

Összefüggő szakmai gyakorlat

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 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.

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

Cukrászat gyakorlat tantárgy

Témakörök

Cukrászati tészták

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.

Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.

Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása - csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.

Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Omlós tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, felhasználása.

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

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

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Vajastészta, leveles tészta.

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

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

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.

Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

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.

A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítás, makron alakítása, sütése.

Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása.

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázzsámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásaik.

Uzsonnasütemények I.

Uzsonnasütemények.

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Édes, omlós élesztős tészta készítése, feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése.

Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.

Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.

Kikészített sütemények I.

Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.

Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.

Szeletkészítés műveletei, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.

Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.

Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés, dermesztés, bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.

10043-12 Cukrászati termékkészítés

*Három évfolyamos oktatás esetén a 10..évfolyamot követően

Cukrászat gyakorlat tantárgy

Témakörök

Kikészített sütemények II.

Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.

Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.

Desszertek készítése.

Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása.

Omlós tésztából készült desszertek előállítása.

Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegek töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése.

Torta alakú csemegek, vágott, kiszúrt csemegek, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.

Kikészített sütemények III.

Krémes sütemények készítése.

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.

Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése.

Tejszínes sütemények készítése.

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.

Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása.

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Univerzális konyhagép, tésztaanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.

Díszítés

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.

Cukrászati késztermékcsoporthoz egyszerű díszítéseinek gyakorlása.

Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.

Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.

Alkalmi díszmunkák készítése.

Teasütemények

Édes és sós teasütemények.

Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítás, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.

Sós teasütemények, omlós, vajás tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítás. Tészták, sós töltelékek előállítás. Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése.

Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek

Fagylaltok készítése.

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése.

Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt 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 előállítása.

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. 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.

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
10043-12 Cukrászati termékkészítés	Cukrászat üzemi gyakorlat
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapl műveletek
	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények
	Cukrászati tészták
	Uzsonnasütemények I.
	Uzsonnasütemények II.
	Kikészített sütemények I.

Cukrászat gyakorlat tantárgy

Témakörök

Cukrászati tészták

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.

Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.

Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása - csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.

Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Omlós tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, felhasználása.

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

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

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Vajastészta, leveles tészta.

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

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

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.

Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

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.

A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása.

Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése.

Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása.

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.

Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázzsámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásaik.

Uzsonnasütemények I.

Uzsonnasütemények.

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

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

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Édes, omlós élesztős tészta készítése, feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése.

Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.

Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.

Kikészített sütemények I.

Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.

Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.

Szeletkészítés műveletei, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.

Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.

Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés, dermesztés, bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.